C/2026/3122

11.6.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/3122)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Coteaux champenois"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Isem il-prodott**

Coteaux champenois

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel, id-Direttorat Ġenerali għall-Prestazzjoni Ekonomika u Ambjentali tal-Intrapriżi

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni tissodisfa r-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u (UE) 2024/1143.

L-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

Tabilħaqq, dawk l-emendi ma jitqisux bħala emendi tal-Unjoni, skont it-tifsira tal-Artikolu 24(3) tar-Regolament (UE) 2024/1143. B'mod iktar speċifiku, huma:

(a) ma jemendaw la l-isem, la l-użu tal-isem, u lanqas il-prodotti jew il-kategoriji ta' prodotti deżinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma jirriskjawx li jxejnu r-rabta maż-żona ġeografika deskritta fid-dokument uniku;

(c) ma jinvolvux iktar restrizzjonijiet fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titolu

Varjetajiet tad-dwieli

Deskrizzjoni

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima V(1) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ix-Chardonnay rożè ġie miżjud mal-lista tal-varjetajiet awtorizzati.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku.

Titolu

Prattiki oħra ta' kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Fil-Kapitolu I, it-Taqsima VI(2) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, id-dispożizzjoni eżistenti hija sostitwita bid-dispożizzjoni li ġejja:

"Il-wisa' massima tar-roqgħa li jista' jitneħħa kimikament il-ħaxix ħażin minnha hija ta' 40 cm fuq kull naħa tal-flanni tad-dwieli."

☐ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbejjed

Coteaux champenois

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Coteaux champenois

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Karatteristiċi analitiċi

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

L-inbejjed huma nbejjed bojod, rożè u ħomor mhux frizzanti.

L-inbejjed ħomor għandhom lewn aħmar trasparenti b'intensità li tvarja.

L-inbejjed rożè għandhom lewn ċar li jvarja minn roża ċar għal kulur is-salamun skur.

Aroma

L-inbejjed ħomor u rożè ġeneralment ikollhom aromi ta' frott aħmar.

Għall-inbejjed bojod, ikollhom noti aromatiċi sottili bħal ta' fjuri, ta' frott jew minerali.

Togħma

L-inbejjed ħomor u rożè huma kollha ħfief u fini, b'sensazzjoni ta' ħarir fil-palat.

Il-konsistenza tal-inbejjed bojod hija kristallina, mielħa, b'mineralità dominanti u li tiġġenera togħma persistenti sabiħa. L-aċidità naturali tagħhom tagħtihom ċerta vivaċità.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	13
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	—
Aċidità totali minima	—
Unità ta' aċidità totali minima	f'milliekwivalenti għal kull litru
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika minima naturali skont il-volum ta' 9 %.

Fil-każ ta' arrikkiment, l-inbejjed ma jaqbżux qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 % wara l-arrikkiment.

L-inbejjed għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 3 grammi jew inqas għal kull litru. Il-fermentazzjoni malolattika titlesta għall-inbejjed ħomor. Fl-istadju tal-imballaġġ, l-inbejjed ħomor ikollhom kontenut ta' aċidu maliku ta' inqas minn jew ugwali għal 0,4 grammi għal kull litru. Il-kontenuti ta' aċidità volatili, ta' aċidità totali u ta' diossidu tal-kubrit huma dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni Komunitarja.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Densità tat-tħawwil – dispożizzjonijiet ġenerali

Tip ta' prattika enoloġika

Metodu tal-kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Id-dwieli jitħawlu b'wisa' bejn il-flanni ta' mhux iktar minn 2 metri. Il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann hija ta' bejn 0,70 metri u 1,50 metru. It-total tal-wisa' bejn il-flanni u tal-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma jistax ikun iktar minn 3 metri. Kwalunkwe trasformazzjoni tar-roqgħa art li twassal għal bidla fid-densità tat-tħawwil hija pprojbita sal-qlugħ mill-għeruq tagħha.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Densità tat-tħawwil – dispożizzjonijiet partikolari

Tip ta' prattika enoloġika

Metodu tal-kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Sabiex ikunu jistgħu jgħaddu l-magni apposta, l-irqajja' ta' art b'xaqliba ta' iktar minn 35 % jew xaqliba ta' iktar minn 25 % assoċjata ma' sopraelevazzjoni ta' iktar minn 10 % jista' jkollhom passaġġi ta' 1,50 sa 3 metri wiesgħa kull sitt flanni. F'dan il-każ, it-total tal-wisa' bejn il-flanni l-oħra u tal-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma jistax ikun ta' iktar minn 2,30 metri.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Regoli taż-żbir

Tip ta' prattika enoloġika

Metodu tal-kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Ma għandu jkun hemm l-ebda trikkib bejn il-vinji differenti u l-friegħi tal-frott ma għandhomx imissu ma' xulxin. L-għadd ta' għejun huwa ta' 18-il għajn jew inqas għal kull metru kwadru. Iż-żabra titwettaq l-iktar tard qabel l-istadju fenoloġiku (F) (12 ta' Lorentz), jiġifieri ta' erba' werqiet miftuħin. Id-dwieli jinżabru bit-tekniki li ġejjin: - żabra tat-tip chablis - żabra bis-sistema tal-cordon (Royat) - żabra bl-istil tal-vallée de la Marne - żabra tat-tip Guyot sempliċi, Guyot doppju u Guyot asimetriku

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Ħsad

Tip ta' prattika enoloġika

Metodu tal-kultivazzjoni

Deskrizzjoni

Kwalunkwe mezz li ma jippermettix il-ħsad ta' għenieqed sħaħ ta' għeneb huwa pprojbit. L-għeneb għandu jiġi ttrasportat sħiħ lejn il-faċilitajiet tal-produzzjoni tal-inbid.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni

L-użu tal-biċċiet tal-injam huwa pprojbit. Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu ta' faħam għall-użu enoloġiku, waħdu jew imħallat fi preparazzjonijiet, huwa pprojbit. Waqt il-proċess tal-arrikkiment, iż-żieda fil-volum tal-most li jkun qed jiffermenta ma tistax taqbeż il-1,12 % għal żieda ta' 1 % fil-qawwa alkoħolika skont il-volum. Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi li jikkonċernaw dawn l-inbejjed iridu jikkonformaw mar-rekwiżiti kollha stabbiliti fil-livell Komunitarju.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Rendiment immirat

Rendiment massimu

Rendiment massimu	15 500
Unità ta' rendiment massimu	kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rożè

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi għal dik tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Champagne

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

Informazzjoni dwar iż-żona ġeografika

Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti tar-rabta

Iż-żona ġeografika tikkorrispondi għal dik tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Champagne. Din tinsab fil-Grigal tat-territorju Franċiż, u testendi għall-muniċipalitajiet fid-dipartimenti ta' Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne u Seine-et-Marne.

Bħal fiż-żona ġeografika, l-irqajja' magħżula għall-ħsad tal-għeneb jikkorrispondu għal dawk definiti għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Champagne. Dawn huma parti minn pajsaġġ ikkaratterizzat minn vinja tal-għoljiet li tistrieħ fuq għoljiet asimetriċi (cuestas) fil-Lvant tal-Baċir ta' Pariġi, li huma strutturi ġeomorfoloġiċi importanti:

— il-Côte d'Ile-de-France fil-Marne, kif ukoll l-inklinazzjonijiet tal-widien assoċjati, li jgħaqqdu flimkien, mit-Tramuntana san-Nofsinhar, il-Montagne de Reims, il-vallée de la Marne (li jkopri n-Nofsinhar minn Aisne sa Seine-et-Marne), il-Côte des Blancs u l-Côte du Sézanne għas-setturi l-iktar rappreżentattivi;

— il-Côte de Champagne mal-Vitryat tal-Marne u s-settur ta' Montgueux f'Aube;

— il-Côte des Bar, maqsuma b'diversi widien, li tgħaqqad flimkien il-Bar-sur-aubois fil-Lvant u l-Bar-séquanais fil-Punent, f'Aube u Haute-Marne.

Dan it-terren tipiku ta' għolja asimetrika, bil-widien li jmissu miegħu, għandu għoljiet esposti lejn il-Lvant u n-Nofsinhar, xi kultant lejn it-Tramuntana, bħall-Montagne de Reims tat-Tramuntana u x-xatt tax-xellug tal-vallée de la Marne.

Ix-xtut jikkonsistu f'saffi ibsin ta' ġebla tal-ġir jew ġibs. L-inklinazzjonijiet tal-għoljiet huma ġibsin, tal-lom jew ramlin, iktar rotob, ikklerjati bl-erożjoni u mbagħad mgħottija bi prodotti tal-ħama mix-xtut maġenbhom.

Il-vinja tinsab fiż-żona tat-Tramuntana. Hija soġġetta għal influwenza klimatika doppja:

— dik oċeanika, li tipprovdi ilma fi kwantità regolari b'kuntrasti termiċi staġjonali baxxi;

— dik kontinentali, li twassal għall-ġlata li xi kultant tkun ta' ħsara u xemx favorevoli fis-sajf.

Deskrizzjoni tal-fatturi umani rilevanti għar-rabta

Id-dwieli ilhom jitkabbru minn żmien il-qedem u din il-prattika ġiet stabbilita sew f'Champagne fis-seklu IX, wara l-iżvilupp tal-vitikultura monastika. Għaldaqstant l-inbejjed kienu magħrufa matul il-Medju Evu bl-isem ta' Vins de France minħabba li jiġu prodotti fil-Baċir ta' Pariġi, li jmiss mad-dominju rjali.

Sas-seklu XVIII, il-provinċja ta' Champagne kienet primarjament produttur tal-inbejjed ħomor. Skont Pierre Galet, il-produzzjoni tagħhom tiddomina ħafna lil dik tal-inbejjed bojod u rożè (imsejħin "paillets") qabel il-kontroll tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun. Fis-seklu XIX, il-fama tal-inbejjed spumanti ta' Champagne kibret filwaqt li l-produzzjoni tal-inbejjed ħomor naqset. Huma biss ftit inbejjed importanti prodotti fil-Montagne de Reims, fil-Grande Vallée de la Marne u fl-Aube li żammu reputazzjoni tajba.

Il-liġi tat-22 ta' Lulju 1927, li tirriżerva d-denominazzjoni Champagne għall-inbejjed spumanti biss, introduċiet l-indikazzjoni Vins originaires de la Champagne viticole, li mbagħad, mill-1953 'il quddiem, bdew jissejħu Vins natures de Champagne. Riabilitati bis-saħħa tal-isforzi ta' xi vitikulturisti li komplew it-tradizzjoni ta' dawn il-vins natures, l-inbejjed ġew rikonoxxuti bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Coteaux champenois fl-1974, skont id-dispożizzjonijiet tal-liġi tat-12 ta' Diċembru 1973, li tipprojbixxi l-użu tad-denominazzjoni sempliċi vins natures de la Champagne.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Coteaux champenois jiġu prodotti biss jekk il-karatteristiċi tal-ħsad ikunu adattati għall-produzzjoni tal-inbejjed mhux frizzanti. Għalhekk, il-produzzjoni tagħhom hija varjabbli ħafna.

Sabiex jevitaw kwalunkwe prattika frawdolenti marbuta mal-inbejjed li jiċċirkolaw bl-ingrossa, il-produtturi talbu li tiġi promulgata l-liġi tat-23 ta' Mejju 1977 li tipprojbixxi kwalunkwe spedizzjoni, għajr fi fliexken, ta' nbejjed prodotti taħt id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Coteaux champenois, bl-eċċezzjoni tal-movimenti ġewwa ż-żona definita ta' Champagne bejn l-operaturi ta' Champagne.

Il-produzzjoni hija ġestita mill-istess organizzazzjonijiet professjonali bħal dawk stabbiliti għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Champagne, jiġifieri s-Syndicat général des vignerons de Champagne (stabbilit fl-1904) u l-Union des Maisons de Champagne (imwaqqfa fl-1882), miġbura fil-Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (stabbilit fl-1941).

Informazzjoni dwar il-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodotti

Dawn huma nbejjed mhux frizzanti ħomor, bojod u rożè, spiss deskritti bl-isem tal-muniċipalità fejn jinħasad l-għeneb.

L-inbejjed ħomor għandhom lewn aħmar trasparenti b'intensità li tvarja u l-inbejjed rożè għandhom lewn ċar li jvarja minn roża ċar għal kulur is-salamun skur. Dawn l-inbejjed kollha huma ħfief u fini, b'sensazzjoni ta' ħarir fil-palat u b'aromi ġeneralment ta' frott aħmar.

Il-konsistenza tal-inbejjed bojod hija kristallina, mielħa, b'mineralità dominanti u li tiġġenera togħma persistenti sabiħa. L-aċidità naturali tagħhom tagħtihom ċerta vivaċità. Għandhom noti aromatiċi sottili bħal ta' fjuri, ta' frott jew minerali. It-tqaddim iżid ix-xaħam fl-inbid u jikkontribwixxi għat-togħma bbilanċjata tiegħu.

Rabtiet kawżali

Il-ftuħ kbir tal-pajsaġġ tat-tliet għoljiet asimetriċi fuq il-pjanura u l-widien jiżgura li l-vinji jkollhom biżżejjed dawl għall-maturazzjoni tal-għeneb, kif ukoll għall-esponiment lejn it-Tramuntana. L-esponiment lejn il-Lvant u n-Nofsinhar tal-iktar setturi tradizzjonali magħrufa għall-produzzjoni tal-Coteaux champenois jesponi lill-vinji għall-iktar dawl fir-rebbiegħa u fil-ħarifa, li għaldaqstant joffri l-kundizzjonijiet ottimali għall-fjoritura tal-vinja u għall-maturazzjoni tal-għeneb.

Il-pajsaġġ miftuħ jevita l-istaġnar tal-arja kiesħa u għalhekk inaqqas ir-riskju ta' ġlata. Madankollu, il-klima tar-reġjun ta' Champagne tirrikjedi li l-produtturi tal-inbid jagħżlu biss l-għeneb b'saħħtu mill-iktar snin moderati, magħżul mill-aqwa rqajja' tal-art, l-iktar spiss dwieli qodma, u li jinħasdu meta l-għeneb ikun kompletament misjur.

L-inklinazzjoni tal-għoljiet tal-vitikultura tiżgura l-aħjar skular naturali, iggarantit ukoll mid-diversi sottostrati li jippermettu r-regolazzjoni naturali tal-ilma tad-dwieli. Il-ġibs, minħabba l-porożità u l-permeabbiltà tiegħu, jelimina l-ilma żejjed, filwaqt li jiżgura li l-ħamrija tiġi reidratata matul temp li jkun xott permezz tal-azzjoni kapillari. Is-sottoswoli l-oħra jikkombinaw mal-livelli tal-lom, li jipprovdu r-riżerva tal-ilma, kemm xtut kalkarji kif ukoll ramel karbonizzat, b'dan tal-aħħar jippermetti li l-ilma żejjed jiġi infiltrat minn perjodi umdużi. Dan it-tip ta' sottoswol u dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi delikati ggwidaw it-tħawwil tal-varjetajiet tad-dwieli fid-diversi reġjuni tal-vinja.

Is-sitwazzjoni klimatika unika ta' Champagne tagħti lill-għeneb, u mbagħad lill-inbejjed aċidità naturali, li tiddetermina l-karattru vivaċi tal-inbid ipperċepit waqt id-dewqan u li tenfasizza n-noti minerali dovuti għas-sottostrat.

L-inbejjed spiss jiġu minn għeneb iswed li, skont Jules Guyot, huwa iktar reżistenti għall-effett tal-ġlata u tax-xita u li jimmatura iktar malajr. Fl-1822, André Jullien ikklassifika, "[l-inbejjed ħomor] ta' Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy u l-irqajja' ta' Saint-Tierry fost l-aqwa nbejjed ta' Franza, meta jiġu minn snin li t-temperatura kienet sħuna u niexfa ħafna".

Il-vinifikazzjoni tal-inbejjed ħomor jew rożè, permezz ta' maċerazzjoni ftit jew wisq qasira, tirrispetta bl-aħjar mod l-aromi tal-varjetajiet Pinot Noir N u Meunier kif ukoll l-iżvilupp tagħhom matul il-fermentazzjoni. Għall-inbejjed bojod, il-preservazzjoni tal-integrità tal-għeneb mill-ħsad u mill-għasir b'mod ħafif, skont il-prattiki ta' Champagne, tippermetti li jiġi evitat il-kulur tal-meraq li ġej mill-għeneb iswed u b'hekk tiġi ggarantita ċ-ċarezza tal-inbid.

L-inbejjed ħomor tal-provinċja ta' Champagne jidhru fost l-inbejjed importanti fil-koronazzjonijiet f'Reims mill-1328 (Philippe de Valois), b'apprezzament partikolari għall-finezza naturali tar-riħa tagħhom. Is-sovrani setgħana tal-Ewropa stess akkwistaw ukoll id-dwieli fiż-żona ta' Montagne de Reims, u Enriku IV kien ħerqan li jassumi t-titolu ta' Sinjur ta' Ay. L-assaġġaturi fini tal-qorti ta' Lwiġi XIV, imsejħa "l'ordre des Coteaux", taw il-barka tagħhom lill-fama u lir-reputazzjoni ta' dawn l-inbejjed: "Tixxaħħaħx meta tixtri l-inbid ta' Champagne", kiteb Saint Evremond fl-1671 lill-Konti ta' Olonne. "Ma hemm l-ebda provinċja li tipproduċi nbejjed iktar eċċellenti għall-istaġuni kollha minn Champagne".

Ħafna dokumenti mis-seklu XVII sas-seklu XIX jirrakkontaw dan it-tifħir; dawn l-inbejjed huma "distinti fost l-aqwa inbejjed fini fir-renju"; klassifikazzjoni li tahom André Jullien fl-1822. Bis-saħħa tal-professjonaliżmu tal-produtturi tagħha, din l-fama għadha tippersisti sal-lum. Wieħed għandu jduq dawn l-inbejjed b'rispett u kurżità għall-istorja, filwaqt li jirrifletti dwar il-fatt li huma waslu għandna minn żmien il-qedem.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Isem addizzjonali

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Rekwiżiti addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, bil-kundizzjoni li: - tkun post katastali; - tkun fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad. L-indikazzjoni ta' post imsemmi huwa awtorizzat biss jekk l-għeneb kollu użat għall-produzzjoni tal-inbejjed ikun għeneb li jkun ġej mill-post imsemmi rilevanti.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Rekwiżiti addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Il-varjetà tad-dwieli tista' tiġi indikata b'ittri li d-daqs tagħhom, kemm fil-għoli kif ukoll fil-wisa', ma jaqbiżx it-3 millimetri u n-nofs tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. Varjetà ta' dwieli tista' tintalab biss jekk l-għeneb kollu jkun magħmul mill-varjetà tal-għeneb.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Imballaġġ

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Il-liġi tat-23 ta' Mejju 1977 tipprojbixxi kwalunkwe spedizzjoni, għajr fi fliexken, ta' nbejjed prodotti taħt id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Coteaux champenois, bl-eċċezzjoni tal-movimenti ġewwa ż-żona definita ta' Champagne bejn l-operaturi ta' Champagne. Wara l-maturazzjoni, l-inbejjed jitqiegħdu fis-suq għall-konsumatur, mill-15 ta' Ottubru tas-sena ta' wara s-sena tal-ħsad.

Referenza elettronika għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott (URL)

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