Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/3122

11.6.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/3122)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Coteaux champenois"

EU-referentienummer: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Naam van het product**

"Coteaux champenois"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire — Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (ministerie van Landbouw en Levensmiddelen — directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen)

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

Die wijzigingen worden niet beschouwd als wijzigingen op Unieniveau in de zin van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143. Meer in het bijzonder:

a) omvatten ze geen wijziging in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) dreigen ze het verband met het in het enig document bedoelde geografische gebied niet te verbreken;

c) brengen ze geen verdere beperkingen mee voor de afzet van het product.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Wijnstokrassenbestand

Beschrijving

In hoofdstuk I, deel V, punt 1, van het productdossier wordt chardonnay rosé toegevoegd aan de lijst van toegestane rassen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Andere teeltwijzen

Beschrijving

In hoofdstuk I, deel VI, punt 2, c), van het productdossier wordt de huidige bepaling vervangen door de volgende:

"De strook die chemisch onkruidvrij kan worden gemaakt, is maximaal 40 cm breed aan weerszijden van de rijen wijnstokken."

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Coteaux champenois"

EU-referentienummer: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Naam/namen**

"Coteaux champenois"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Analytische kenmerken

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Het betreft niet-mousserende witte, rode en roséwijnen.

De rode wijnen hebben een transparante rode kleur, die varieert qua intensiteit.

De roséwijnen hebben een lichte kleur die varieert van lichtroze tot donker zalmkleurig.

Aroma

De rode en roséwijnen hebben veelal aroma's van rode vruchten.

De witte wijnen worden gekenmerkt door subtiele florale, fruitige of minerale aromatische toetsen.

Smaak

De rode en roséwijnen worden gekenmerkt door lichtheid en subtiliteit met een zijdeachtige aanzet in de mond.

De witte wijnen hebben een kristallijne, zoutachtige textuur met een overheersende mineraliteit die voor een mooie afdronk zorgt. Hun natuurlijke zuurgraad bezorgt deze wijnen een zekere levendigheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	13
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %.

Bij verrijking is het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen na verrijking niet hoger dan 13 %.

De wijnen hebben een fermenteerbaar suikergehalte (glucose en fructose) kleiner dan of gelijk aan 3 gram per liter. Voor de rode wijnen moet de malolactische gisting worden voltooid. Op het moment van verpakken hebben de rode wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 g/l. Het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte en het gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Plantdichtheid - Algemene bepalingen

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

De wijnstokken worden aangeplant met een ruimte van maximaal 2 meter tussen de rijen. De ruimte tussen de planten op eenzelfde rij ligt tussen 0,70 meter en 1,50 meter. De som van de ruimte tussen de rijen en de ruimte tussen de planten op eenzelfde rij mag niet groter zijn dan 3 meter. Elke aanpassing van het perceel die tot een andere beplantingsdichtheid leidt, is tot de rooiing verboden.

Wijnbereidingsprocedé

Plantdichtheid - bijzondere bepalingen

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

Om de doorgang van aangepaste machines mogelijk te maken, mogen de percelen met ofwel een hellingsgraad van meer dan 35 %, ofwel een hellingsgraad van meer dan 25 % in combinatie met een verkanting van meer dan 10 %, worden voorzien van gangpaden met een breedte tussen 1,50 meter en 3 meter, met een maximale frequentie van één rij op 6. In dit geval mag de som van de vrije ruimte tussen de andere rijen en de vrije ruimte tussen de planten op eenzelfde rij niet groter zijn dan 2,30 meter.

Wijnbereidingsprocedé

Regels voor het snoeien

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

Elke overlapping tussen planten en elke superpositie van vruchthout is verboden. Het aantal doelknoppen is lager dan of gelijk aan 18 knoppen per vierkante meter. Het snoeien gebeurt op zijn laatst vóór het fenologische stadium (F) (12 Lorentz), met name bij vier ontplooide blaadjes. De wijnstokken worden gesnoeid met de volgende technieken: chablis-snoei, cordon (de Royat)-snoei, vallée de la Marne-snoei en enkelvoudige, dubbele of asymmetrische Guyot-snoei.

Wijnbereidingsprocedé

Oogst

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

Alle middelen waarmee geen hele druiventrossen kunnen worden geoogst, zijn verboden. De druiven moeten heel worden vervoerd naar de wijnbereidingsinstallaties.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Het gebruik van stukjes hout is verboden. Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, hetzij alleen of gemengd in bereidingen, verboden. De toename van het gebruikte volume gefermenteerde most mag niet hoger zijn dan 1,12 % per 1 % toename van het alcoholvolumegehalte tijdens het verrijkingsproces. Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op Europees niveau.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort

Beoogde opbrengst

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	15 500
Eenheid maximale opbrengst	kilogram druiven per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rosé

— Meunier N

— Petit meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied komt overeen met dat van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Champagne”.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Informatie over het geografisch gebied

Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het geografische gebied komt overeen met dat van de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Champagne”. Dit gebied ligt in het noordoosten van Frankrijk en strekt zich uit over gemeenten van de departementen Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne en Seine-et-Marne.

Net als het geografische gebied vallen ook de voor de wijndruiventeelt geselecteerde percelen samen met de percelen die voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Champagne” zijn afgebakend. Ze maken deel uit van een landschap dat wordt gekenmerkt door wijnhellingen op de imposante geomorfologische structuren in het oosten van het Bekken van Parijs die cuesta’s worden genoemd, te weten:

— de Côte d’Ile-de-France in het departement Marne, alsmede de hellingen van de daarmee verbonden valleien, met van noord naar zuid de Montagne de Reims, de Marnevallei (die doorloopt tot in het zuiden van het departement Aisne en tot in het departement Seine-et-Marne), de Côte des Blancs en de Côte du Sézannais als bekendste gebieden;

— de Côte de Champagne met de gebieden Vitryat in het departement Marne en Montgueux in het departement Aube;

— de Côte des Bar, die door meerdere valleien wordt doorsneden, met de Bar-sur-Aubois in het oosten en de Bar-Séquanais in het westen, in de departementen Aube en Haute-Marne.

Dit typische cuestareliëf met zijn aangrenzende valleien heeft hellingen die gericht zijn op het oosten en het zuiden, en soms op het noorden, zoals aan de noordzijde van de Montagne de Reims en op de linkeroever van de Marnevallei.

De cuestafronten bestaan uit harde lagen kalksteen of krijt. De hellingen van de cuestavlakten zijn krijt-, mergel- of zandhoudend, zachter, afgespoeld door erosie en vervolgens bedekt met colluvium van de bovenliggende cuestafronten.

De wijnstreek ligt in het noorden van Frankrijk, waar het klimaat onderhevig is aan twee belangrijke invloeden:

— de invloed van de oceaan zorgt voor een regelmatige aanvoer van water en voor geringe temperatuurverschillen van seizoen tot seizoen;

— de continentale invloed is verantwoordelijk voor soms zeer schadelijke vorstperioden en voor gunstige zonneschijn in de zomer.

Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband

De wijnbouw in de Champagne gaat terug tot de oudheid en was in de negende eeuw al een gevestigde vorm van landbouw in het gebied, toen op steeds meer kloosters wijn werd gemaakt. In de middeleeuwen stonden de wijnen bekend als Vins de France, omdat zij werden geproduceerd in het bekken van Parijs, aan de rand van de kroondomeinen.

Tot de achttiende eeuw werden in de Champagne vooral rode wijnen geproduceerd. Volgens Pierre Galet domineerde de productie van rode wijnen die van witte en roséwijnen (“paillet” genaamd) toen de koolzuurontwikkeling door tweede gisting op de fles nog niet werd beheerst. In de negentiende eeuw kregen de mousserende wijnen uit de Champagne meer bekendheid en nam de productie van rode wijnen af. Slechts enkele goede wijnen die werden geproduceerd in de Montagne de Reims, de Grande Vallée de la Marne en Aube behielden een goede reputatie.

Op grond van de wet van 22 juli 1927 was de benaming “Champagne” uitsluitend voorbehouden aan mousserende wijnen en vond de introductie plaats van de aanduiding “Vins originaires de la Champagne viticole”, die vanaf 1953 “Vins natures de Champagne” werden genoemd. Doordat een aantal wijnbouwers die de traditie van deze “natuurlijke wijnen” hoog hielden, zich had ingespannen om deze wijnen in ere te herstellen, mochten deze wijnen vanaf 1974 de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux champenois” voeren op grond van de wet van 12 december 1973, waarbij het gebruik van de benaming “Vins natures de Champagne” werd verboden.

Wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux champenois” worden uitsluitend geproduceerd als de geoogste druiven geschikt zijn voor de productie van niet-mousserende wijnen. De productie van deze wijnen kent dan ook behoorlijke schommelingen.

Om fraude met bulkwijnen te voorkomen, hebben de producenten aangedrongen op de invoering van de wet van 23 mei 1977, die de verzending, anders dan in flessen, verbood van wijnen die geproduceerd werden onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux champenois”. Daarbij werd een uitzondering gemaakt voor verplaatsingen van deze wijnen tussen exploitanten binnen het afgebakende gebied Champagne viticole.

De productie wordt beheerd door dezelfde beroepsorganisaties als die welke zijn ingesteld met het oog op de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Champagne”, namelijk het Syndicat général des vignerons de Champagne (opgericht in 1904) en de Union des Maisons de Champagne (opgericht in 1882), die zijn opgegaan in het Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (opgericht in 1941).

Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van de producten

Het betreft niet-mousserende rode, witte en roséwijnen die vaak de naam dragen van de gemeente waar de druiven worden geoogst.

De rode wijnen hebben een transparante rode kleur, die varieert qua intensiteit, en de roséwijnen hebben een lichte kleur die varieert van lichtroze tot donker zalmkleurig. Deze wijnen worden gekenmerkt door lichtheid en subtiliteit met een zijdeachtige aanzet in de mond en hebben veelal aroma's van rode vruchten.

De witte wijnen hebben een kristallijne, zoutachtige textuur met een overheersende mineraliteit die voor een mooie afdronk zorgt. Hun natuurlijke zuurgraad bezorgt deze wijnen een zekere levendigheid. Ze hebben subtiele florale, fruitige of minerale aromatische toetsen. De opvoeding zorgt ervoor dat de wijn een wat vet karakter en een betere smaakbalans krijgt.

Causale interacties

De zeer open ligging van de drie cuesta's ten opzichte van de vlakte en de valleien verzekert de wijngaarden, zelfs op de noordelijke hellingen, van voldoende zonneschijn voor de rijping van de druiven. In de traditioneel meest vermaarde productiegebieden van "Coteaux champenois", waar de wijngaarden op naar het oosten en het zuiden gerichte hellingen zijn gelegen, krijgen de wijngaarden in het voorjaar en het najaar het meeste zonlicht. De omstandigheden zijn daardoor optimaal voor de bloei van de wijnstokken en de rijping van de vruchten.

Dankzij dit open landschap blijft koude lucht niet lang hangen, wat het risico van vorst beperkt. Desondanks is het klimaat in de Champagne dusdanig dat wijnbouwers altijd de beste druiven uit de mildste jaren moeten kiezen, die afkomstig zijn van de beste percelen, veelal van de oudere wijnstokken, en worden geoogst als ze volledig rijp zijn.

De hellingen waarop de wijngaarden zijn geplant, zorgen voor een optimale natuurlijke afwatering, die daarnaast wordt gewaarborgd door de verschillende substraten die een natuurlijke waterregeling voor de wijngaarden mogelijk maken. Dankzij de poreusheid en de permeabiliteit van de krijtbodem worden wateroverschotten afgevoerd, terwijl de capillaire werking ervoor zorgt dat de bodem bij droog weer toch vochtig blijft. In de andere ondergronden gaan mergellagen, die zorgen voor een watervoorraad, gepaard met kalksteenlagen of carbonaatrijk zand, zodat in natte perioden het overschot aan water in de bodem kan infiltreren. De aard van de ondergrond en deze delicate klimaatomstandigheden zijn leidend geweest voor de aanplant van de wijnstokrassen in de verschillende gebieden van de wijnstreek.

De unieke klimaatomstandigheden in de Champagne geven de druiven en daarmee ook de wijnen een natuurlijke zuurgraad, die zorgt voor het levendige karakter van de wijn in de mond en de met het substraat samenhangende minerale toetsen naar voren haalt.

De wijnen worden veelal gemaakt van blauwe druiven, die volgens Jules Guyot beter bestand zijn tegen vorst en regen en sneller rijpen. André Jullien rekent in 1822 "[de rode wijnen] van Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy en Clos de Saint-Thierry die geproduceerd zijn in zeer warme en droge jaren, tot de beste wijnen van Frankrijk".

Door de rode wijnen of roséwijnen met de techniek van kortere of langere maceratie te vinifiëren, worden de aroma's van de druivenrassen pinot noir N en meunier N zo goed mogelijk bewaard en komen ze tijdens de pulpgisting optimaal tot ontwikkeling. Door de voor witte wijnen bestemde druiven na de oogst heel te houden en ze met lichte druk te persen volgens de methode uit de Champagne, kan kleuring van het sap van blauwe druiven worden vermeden en kan de wijn helder worden gehouden.

De rode wijnen uit de Champagne scharen zich voor het eerst onder de grote wijnen bij de kroningen van de koningen in Reims vanaf 1328 (Filips VI van Valois); ze vallen vooral in de smaak door hun verfijnde, natuurlijke bouquet. Machtige Europese vorsten gaan zelfs wijngaarden kopen in de Montagne de Reims, en aan Hendrik IV van Frankrijk wordt de titel heer van Ay toegekend. De fijnproevers van het hof van Lodewijk XIV zetten, als leden van de "Ordre des Coteaux", de bekendheid en de reputatie van deze wijnen kracht bij. Zo schrijft Saint Evremond in 1671 aan de graaf van Olonne: "Bezuinig niet op wijn uit de Champagne. Geen enkele provincie levert zulke excellente wijnen in alle seizoenen als de Champagne".

Deze loftuitingen komen terug in tal van documenten vanaf de zeventiende tot de negentiende eeuw; in 1822 rekent André Jullien deze wijnen tot "de beste wijnen van het koninkrijk". Het is aan de vakkundigheid van de producenten te danken dat de bekendheid van deze wijnen tot op de dag van vandaag voortduurt. Deze wijnen moeten worden gedronken met eerbied en historische nieuwsgierigheid, al mijmerend over de vervlogen tijden waaruit ze voortkomen.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Aanvullende benamingen

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Op het etiket van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld, mits het gaat om de naam van een plaats die is opgenomen in het kadaster en die naam vermeld staat op de oogstaangifte. Een plaatsnaam mag alleen worden vermeld als alle druiven die voor de bereiding van de wijnen worden gebruikt, uit de betreffende plaats afkomstig zijn.

Titel van de vereiste/afwijking

Vermelding van het druivenras

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het druivenras mag worden vermeld in lettertekens die niet hoger noch breder zijn dan 3 mm en dan de helft van de lettertekens van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. Er kan enkel aanspraak op een druivenras worden gemaakt als alle gebruikte druiven tot het betreffende ras behoren.

Titel van de vereiste/afwijking

Verpakking

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type aanvullende vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De wet van 23 mei 1977 verbiedt de verzending, anders dan in flessen, van wijnen die geproduceerd worden onder de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Coteaux champenois”. Daarbij wordt een uitzondering gemaakt voor verplaatsingen van deze wijnen tussen exploitanten binnen het afgebakende gebied Champagne viticole. Aan het einde van de opvoedingsperiode worden de wijnen in de detailhandel gebracht, en wel vanaf 15 oktober van het jaar dat volgt op het oogstjaar.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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