C/2026/3122

11.6.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3122)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Coteaux champenois»

Número de referência UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Nome do produto**

«Coteaux champenois»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire/Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos estabelecidos nos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As modificações introduzidas no caderno de especificações configuram uma alteração normalizada em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

Com efeito, essas alterações não são consideradas alterações ao nível da União na aceção do artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143. Mais concretamente:

a) não significam uma mudança de nome, da utilização do nome ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) não apresentam o risco de anulação da relação com a área geográfica referida no documento único;

c) não implicam novas restrições no respeitante à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Encepamento

Descrição

No caderno de especificações, capítulo I, parte V, ponto 1, introduz-se a casta *chardonnay-rose* na lista de castas autorizadas.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Outras práticas de cultivo

Descrição

No capítulo I, secção VI, ponto 2, alínea c), substitui-se a disposição em vigor pela disposição seguinte:

«A largura máxima da banda de terra passível de monda química é de 40 cm de cada lado da linha de videiras».

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Coteaux champenois»

Número de referência UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Nome(s)**

«Coteaux champenois»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Características analíticas

Características organoléticas

Aspeto visual/cor

São vinhos tranquilos brancos, rosados e tintos.

Os vinhos tintos são de um vermelho transparente de intensidade variável.

Os vinhos rosados são de cor clara — vão do cor-de-rosa claro ao salmão escuro.

Aroma/nariz

Os vinhos tintos e rosados apresentam geralmente aromas de frutos vermelhos.

Os vinhos brancos apresentam notas aromáticas delicadas de tipo floral, frutado ou mineral.

Sabor/boca

Os vinhos tintos e rosados aliam a leveza e delicadeza a um ataque sedoso.

Ao nível da textura, os vinhos brancos são cristalinos e salinos. A mineralidade, dominante, garante-lhes uma boa persistência. A acidez natural confere-lhes vivacidade.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	13
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	(miliequivalentes por litro):
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %.

Em caso de enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não ultrapassa os 13 %.

O teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) deve ser inferior ou igual a 3 gramas por litro. Nos vinhos tintos, concluiu-se a fermentação malolática. Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 gramas por litro. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre correspondem aos valores fixados pela regulamentação da União Europeia.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

Densidade de plantação — disposições gerais

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

A distância entre linhas de videira não pode ser superior a 2 metros. A distância entre pés da mesma linha deve estar compreendida entre 0,70 metros e 1,50 metros. A soma da distância entre linhas e da distância entre pés da mesma linha não pode exceder 3 metros. Até ao arranque da vinha, são proibidas as transformações que alteram a densidade de plantação da parcela.

Práticas de vinificação

Densidade de plantação — disposições específicas

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Para permitir a passagem de maquinaria adaptada, as parcelas com um declive superior a 35 %, ou um declive superior a 25 % com uma inclinação lateral superior a 10 %, podem apresentar corredores de 1,50 metros a 3 metros de largura, à razão de, no máximo, um corredor para cada seis linhas. Neste caso, a soma da distância entre as outras linhas e da distância entre pés da mesma linha não pode exceder 2,30 metros.

Práticas de vinificação

Regras de poda

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

São proibidas as sobreposições de pés, bem como as sobreposições de ramos de frutos. O número de olhos francos deve ser inferior ou igual a 18 olhos por metro quadrado. A poda deve ser efetuada o mais tardar antes do estado fenológico (F) (12, na escala de Lorentz), ou seja, quatro folhas separadas. As técnicas de poda das vinhas são as seguintes: poda chablis, poda em cordão (Royat), poda do vale do Marne, e poda Guyot simples, dupla ou assimétrica.

Práticas de vinificação

Vindima

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

São proibidos todos os meios que não permitam a colheita de cachos de uvas inteiros. As uvas devem ser transportadas inteiras para as instalações de vinificação.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

É proibida a utilização de aparas de madeira. Na elaboração dos vinhos rosados, é proibida a utilização de carvões enológicos, estremes ou em preparação. Durante a operação de enriquecimento, o aumento do volume do mosto em fermentação não pode ser superior a 1,12 %, para 1 % de aumento do título alcoométrico volúmico. Além das disposições *supra*, os vinhos devem cumprir, em termos de práticas enológicas, as obrigações estabelecidas na legislação da União Europeia.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Rendimento máximo

Rendimento máximo

Rendimento máximo	15 500
Unidade de medida do rendimento máximo	quilogramas de uvas por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay-rose

— Meunier N

— Petit-meslier B

— Pinot-blanc B

— Pinot-gris G

— Pinot-noir N

— Voltis B

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A área geográfica corresponde à área da denominação de origem controlada «Champagne».

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Informações sobre a área geográfica

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica corresponde à área da denominação de origem controlada «Champagne». Situa-se no nordeste do território francês e inclui um conjunto de municípios distribuídos pelos departamentos de Aisne, Aube, Haute--Marne, Marne e Seine-et-Marne.

Tal como para a área geográfica, as parcelas selecionadas para a colheita das uvas correspondem às parcelas definidas para a denominação de origem controlada «Champagne». Inscrevem-se numa paisagem caracterizada por vinhedos de encosta plantados nas costas do leste da bacia parisiense, estruturas geomorfológicas imponentes:

— a Côte d'Ile-de-France, no departamento de Marne, bem como as vertentes dos vales associados, agrupando de norte para sul, a montanha de Reims, o vale do rio Marne (que se estende a sul do departamento de Aisne até ao departamento de Seine-et-Marne), a Côte des Blancs e a Côte du Sézannais no que respeita aos setores mais emblemáticos;

— a Côte de Champagne, que inclui a região vinícola de Vitryat, no departamento de Marne, e o setor de Montgueux, no departamento de Aube;

— a Côte des Bar, entrecortada por múltiplos vales, que reúne as regiões vitícolas de Bar-sur-Aubois, a leste, e de Bar-Séquanais, a oeste, nos departamentos de Aube e de Haute-Marne.

Este relevo típico de costa, com os seus vales adjacentes, apresenta encostas viradas a leste e sul, por vezes a norte, como no caso da montanha de Reims setentrional e da margem esquerda do vale do rio Marne.

As vertentes abruptas são constituídas por camadas duras de calcário ou de cré. As vertentes em declive apresentam solos gredosos, margosos ou arenosos, mais macios, escavados pela erosão e, posteriormente, recobertos por produtos de aluviamento provenientes das vertentes abruptas subjacentes.

Os vinhedos situam-se na zona setentrional. Estão sujeitos a dupla influência climática:

— oceânica, responsável pelo seu abastecimento regular em água e pelos contrastes térmicos pouco marcados de uma estação para a outra;

— continental, responsável pelas geadas por vezes destrutivas e pela insolação favorável no verão.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A cultura da vinha, que remonta à Antiguidade, está bem presente na região de Champagne no século IX, após o desenvolvimento da viticultura monástica. Na Idade de Média, estes vinhos eram conhecidos sob a denominação «Vins de France», por serem produzidos na bacia parisiense, na fronteira com os domínios reais.

Até ao século XVIII, a província de Champagne produzia essencialmente vinhos tintos. Segundo Pierre Galet, até se dominar a técnica da segunda fermentação em garrafa, a produção era claramente superior à dos vinhos brancos e rosados [denominados «paillets» (palhetes)]. No século XIX, à medida que os vinhos espumantes de Champagne vão ganhando notoriedade, a produção de vinhos tintos diminui. Só alguns dos grandes vinhos produzidos na montanha de Reims, no extenso vale do Marne e na região de Aube, conservaram a sua reputação.

A Lei de 22 de julho de 1927, que reserva a denominação «Champagne» aos vinhos espumantes, introduz a menção «Vins originaires de la Champagne viticole», que, em 1953, passam a ser denominados «Vins natures de Champagne». Reabilitados graças aos esforços de alguns viticultores que perpetuam a tradição destes «vins natures», os vinhos são reconhecidos como denominação de origem controlada «Coteaux champenois» em 1974, após a publicação da Lei de 12 de dezembro de 1973 que proíbe a utilização da denominação simples «vins natures de la Champagne».

Os vinhos com denominação de origem controlada «Coteaux champenois» só são produzidos quando as características da colheita se prestam à produção de vinhos tranquilos. A produção é, portanto, muito variável.

A fim de evitar as práticas fraudulentas com recurso a vinhos que circulam a granel, os produtores solicitaram a promulgação da Lei de 23 de maio de 1977, que proíbe a expedição de vinhos não engarrafados produzidos sob a denominação de origem controlada «Coteaux champenois», exceção feita à circulação no interior da área delimitada da Champagne vitícola entre operadores da região.

A gestão da produção incumbe às mesmas organizações profissionais criadas para a denominação de origem controlada «Champagne», a saber, o Syndicat général des vignerons de Champagne (criado em 1904) e a Union des Maisons de Champagne (fundada em 1882), reunidos no Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (criado em 1941).

Informações sobre a qualidade e as características do produto

São vinhos tranquilos, tintos, brancos e rosados, designados, com frequência, pelo nome do município onde são vindimadas as uvas.

Os vinhos tintos apresentam cor vermelha transparente de intensidade variável, os rosados têm cor clara, entre o cor-de-rosa pálido e o salmão escuro. São vinhos leves e delicados, com um ataque sedoso e aromas geralmente de frutos vermelhos.

Ao nível da textura, os vinhos brancos são cristalinos e salinos. A mineralidade, dominante, garante-lhes uma boa persistência. A acidez natural confere-lhes vivacidade. Apresentam notas aromáticas subtis de tipo floral, frutado ou mineral. O estágio confere-lhes untuosidade e contribui para o seu equilíbrio gustativo.

Nexo causal

A grande abertura da paisagem das três costas sobre a planície e os vales oferece aos vinhedos luminosidade suficiente para o amadurecimento dos bagos, mesmo nas zonas viradas a norte. A exposição a leste e a sul dos setores tradicionais mais reputados para a produção de «Coteaux champenois» garante aos vinhedos o máximo de luminosidade na primavera e no outono, oferecendo assim as condições ideais para a floração da vide e a maturação dos bagos.

A abertura da paisagem evita a estagnação do ar frio e reduz o risco de geadas. No entanto, o clima da região de Champagne obriga os viticultores a selecionarem apenas as uvas sãs dos anos mais clementes, escolhidas nas melhores parcelas, regra geral, de vinhas velhas, e a vindimar as uvas em plena maturação.

O declive das encostas vitícolas permite a boa drenagem natural, assegurada também pelos vários substratos que propiciam uma regulação hídrica natural das vinhas. Devido à sua porosidade e permeabilidade, o cré elimina o excesso de água, garantindo simultaneamente a reidratação do solo, por ação capilar, nos períodos de seca. Os outros subsolos associam aos estratos margosos, que fornecem as reservas de água, os bancos calcários ou as areias carbonatadas, sendo que estas últimas possibilitam a infiltração da água excedentária em períodos de humidade. A natureza do subsolo e as condições climáticas delicadas orientaram a implantação das castas nas diferentes áreas de vinhedo.

A situação climática única da região de Champagne confere, primeiro às uvas e, depois, aos vinhos, a acidez natural que determina a vivacidade do vinho percetível na degustação e as notas minerais que derivam do substrato.

Os vinhos são frequentemente produzidos a partir de uvas tintas que, segundo Jules Guyot, resistem melhor aos efeitos das geadas e da chuva e amadurecem mais rapidamente. Em 1822, André Jullien classifica «[os tintos] de Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy e da tapada de Saint-Thierry entre os melhores vinhos de França, quando são produzidos em anos muito quentes e secos».

A vinificação dos tintos e rosados, mediante maceração mais ou menos curta, respeita da melhor forma os aromas das castas *pinot-noir* N e *meunier* N, bem como o seu desenvolvimento na fase de curtimenta. Nos vinhos brancos, a preservação da integridade das uvas desde a colheita e a prensagem suave, de acordo com os usos na região de Champagne, permite evitar a coloração dos mostos obtidos a partir de uvas tintas, garantindo, assim, a limpidez do vinho.

Os vinhos tintos da província de Champagne, particularmente apreciados pelos aromas naturais delicados, figuram entre os grandes vinhos servidos por ocasião das coroações reais em Reims, desde Filipe de Valois, em 1328. As vinhas da montanha de Reims chegam mesmo a ser adquiridas por poderosos soberanos europeus e Henrique IV faz questão de obter o título de Senhor de Ay. Os seletos provadores da corte de Luís XIV atribuem-se o título de «ordre des Coteaux» (Ordem das Encostas), consagrando a notoriedade e reputação destes vinhos: em 1671, o conde de Olonne é aconselhado por Charles de Saint-Évremond a não poupar despesas «para adquirir vinho de Champagne. Não há província que produza vinhos de maior qualidade para todas as estações do ano que a Champagne».

Muitos documentos do século XVII a XIX testemunham tais louvores. Em 1822, nas palavras de André Jullien, estes vinhos ocupam um «lugar de destaque, entre os melhores vinhos finos do Reino». Graças ao profissionalismo desses produtores, esta notoriedade perdura até hoje. Os vinhos devem ser degustados com respeito e curiosidade histórica, tendo presente que constituem uma herança de tempos antigos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Denominações complementares

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições complementares sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que o nome esteja registado no cadastro e conste da declaração de colheita. Só é permitido indicar a localidade se todas as uvas utilizadas na elaboração dos vinhos provierem do local correspondente.

Título do requisito/derrogação

Indicação da casta

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições complementares sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

A casta de uva pode ser indicada em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura, a 3 milímetros e a metade da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. Só pode indicar-se a casta se todas as uvas forem provenientes da variedade em questão.

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A Lei de 23 de maio de 1977 proíbe a expedição, que não em garrafa, dos vinhos produzidos sob a denominação de origem controlada «Coteaux champenois», com exceção da circulação no interior da área delimitada da Champagne vitícola entre operadores da região. Findo o período de estágio, os vinhos são colocados no mercado para introdução no consumo a partir de 15 de outubro do ano seguinte ao da vindima.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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