C/2026/3122

11.6.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei ([1])

(C/2026/3122)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Coteaux champenois”

Numărul de referință UE: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Denumirea produsului**

„Coteaux champenois”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare)/*Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* (Direcția Generală Performanța Economică și de Mediu a Întreprinderilor)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Potrivit autorităților franceze, cererea îndeplinește cerințele din Regulamentele (UE) nr. 1308/2013 și (UE) 2024/1143.

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Într-adevăr, aceste modificări nu sunt considerate modificări la nivelul Uniunii în sensul articolului 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143. Mai precis, ele:

(a) nu includ o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic descris în documentul unic;

(c) nu presupun restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

([1]) Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Soiurile de viță-de-vie

Descriere

La capitolul I secțiunea V punctul 1 din caietul de sarcini, soiul Chardonnay rose a fost adăugat pe lista soiurilor autorizate.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Alte practici de cultivare

Descriere

La capitolul I secțiunea VI punctul 2 litera (c) din caietul de sarcini, dispoziția actuală se înlocuiește cu următorul text:

„Este permisă erbicidarea pe o fâșie cu lățimea de cel mult 40 cm de fiecare parte a rândului de viță-de-vie."

☐ Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vinuri

„Coteaux champenois"

Numărul de referință UE: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Coteaux champenois"

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Franța

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Caracteristici analitice

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Vinurile sunt vinuri albe, roze și roșii, liniștite.

Vinurile roșii prezintă o culoare roșie transparentă a cărei intensitate variază.

Vinurile roze prezintă o culoare deschisă, de la roz pal la roz-somon închis.

Miros

Vinurile roșii și roze au, în general, arome de fructe roșii.

În ceea ce privește vinurile albe, acestea prezintă note aromate subtile florale, fructate sau minerale.

Gust

Vinurile roșii și roze sunt caracterizate de delicatețe și finețe, precum și de senzații mătăsoase la gust.

Textura vinurilor albe este cristalină, cu un caracter salin și o mineralitate care domină și persistă mult. Aciditatea naturală a vinului îi conferă o oarecare vioiciune.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	13
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în miliechivalenți per litru
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Vinurile au o tărie alcoolică naturală minimă în volume de minimum 9 %.

După îmbogățire, concentrația lor alcoolică totală în volume nu trebuie să depășească 13 %.

Vinurile prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic decât sau egal cu 3 grame pe litru. Vinurile roșii sunt supuse fermentației malolactice. În etapa ambalării, vinurile roșii prezintă un conținut de acid malic mai mic decât sau egal cu 0,4 grame per litru. Conținutul de aciditate volatilă, conținutul de aciditate totală și conținutul de dioxid de sulf sunt cele prevăzute de legislația Uniunii.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

Densitatea de plantare – dispoziții generale

Tipul practicii oenologice

Practica de cultivare

Descriere

Vița-de-vie este plantată cu o distanță între rânduri care nu trebuie să fie mai mare de 2 m. Distanța dintre butuci pe același rând este cuprinsă între 0,70 și 1,50 metri. Suma distanței dintre rânduri și a distanței dintre butuci pe același rând nu trebuie să fie mai mare de 3 metri. Este interzisă orice transformare a parcelelor care implică o schimbare a densității de plantare, până la defrișare.

Practică vitivinicolă

Densitatea de plantare – dispoziții specifice

Tipul practicii oenologice

Practica de cultivare

Descriere

Pentru a se permite trecerea unor utilaje adaptate pe parcelele cu o pantă mai mare de 35 % sau cu o pantă mai mare de 25 % și o înclinație mai mare de 10 %, se poate lăsa o alee cu o lățime între 1,50 metri și 3 metri, cu o frecvență de cel mult un rând din șase. În acest caz, suma distanței față de celelalte rânduri și a distanței între butuci pe același rând nu trebuie să depășească 2,30 metri.

Practică vitivinicolă

Reguli privind tăierea

Tipul practicii oenologice

Practica de cultivare

Descriere

Se interzice orice suprapunere a butucilor, precum și orice suprapunere a coardelor cu fructe. Numărul ochilor este mai mic decât sau egal cu 18 pe metru pătrat. Tăierea este efectuată cel târziu înainte de stadiul fenologic (F) (stadiul 12 pe scara Lorentz), și anume la patru frunze desfăcute. Vița-de-vie este tăiată recurgându-se la următoarele tehnici: *Chablis, Cordon de Royat, Vallée de la Marne, Guyot* (simplă, dublă și asimetrică).

Practică vitivinicolă

Recoltarea

Tipul practicii oenologice

Practica de cultivare

Descriere

Sunt interzise orice mijloace care nu permit recoltarea ciorchinilor întregi. Strugurii trebuie transportați cu ciorchinii întregi către instalațiile de vinificație.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică oenologică specifică

Descriere

Se interzice utilizarea bucăților de lemn. Pentru elaborarea vinurilor roze, este interzisă utilizarea cărbunelui pentru uz oenologic, singur sau amestecat în preparate. În cursul operațiunii de îmbogățire, creșterea volumului mustului de struguri în fermentare utilizat nu poate fi mai mare de 1,12 % pentru o creștere de 1 % a tăriei alcoolice în volume. Pe lângă dispozițiile de mai sus, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, cerințele stabilite la nivelul Uniunii.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Limita superioară a randamentului

Randament maxim

Randament maxim:	15 500
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	kilograme de struguri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Voltis B

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Arealul geografic corespunde celui cu denumire de origine protejată „Champagne”.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Informații privind arealul geografic

Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Arealul geografic corespunde celui cu denumire de origine protejată „Champagne”. Acest areal se află în nord-estul teritoriului Franței și cuprinde comunele situate în departamentele Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne și Seine-et-Marne.

La fel ca în cazul arealului geografic, parcelele selecționate pentru recolta strugurilor corespund celor delimitate pentru denumirea de origine protejată „Champagne”. Acestea fac parte dintr-un peisaj caracterizat de podgorii situate pe coastele dealurilor, care se întind pe cuestele din zona de est a bazinului parizian, acestea fiind structuri geomorfologice impunătoare:

— Côte d'Ile-de-France din departamentul Marne, precum și versanții văilor învecinate, care cuprind, de la nord spre sud, Montagne de Reims, Vallée de la Marne (care se extinde către partea de sud a departamentului Aisne, până la departamentul Seine-et-Marne), Côte des Blancs și Côte du Sézannais, pentru sectoarele cele mai reprezentative;

— Côte de Champagne, cu zona Vitryat din Marne și sectorul Montgueux din departamentul Aube;

— Côte des Bar, presărată cu numeroase văi, ce leagă comunele Bar-sur-Aube din est și Barséquanais din vest, în departamentele Aube și Haute-Marne.

Acest relief tipic de cueste, cu văile adiacente, prezintă versanți expuși către est și sud, pe alocuri și înspre nord, astfel cum este cazul zonei nordice Montagne de Reims și al malului stâng al văii Marne.

Vârfurile coastelor sunt alcătuite din straturi dure de piatră-de-var sau de calcar. Versanții coastelor sunt constituiți din calcar, marnă ori nisip, mai lini, curățați prin eroziune, apoi acoperiți de elementele coluviale care se scurg de pe coastele de deasupra.

Podgoria se află în zona de nord. Aceasta este supusă unei duble influențe climatice:

— oceanică, care asigură precipitații regulate, cu contraste termice nu foarte însemnate de la un anotimp la altul, și

— continentală, care implică înghețuri, uneori distrugătoare, dar și o vreme însorită prielnică pe timp de vară.

Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură

Existentă încă din Antichitate, podgoria a prins rădăcini puternice în Champagne în secolul al IX-lea, grație dezvoltării viticulturii monastice. În Evul Mediu, vinurile au ajuns să fie cunoscute sub denumirea „Vins de France”, deoarece erau produse în regiunea bazinului parizian, la periferia domeniilor regale.

Până în secolul al XVIII-lea, provincia Champagne a fost, mai presus de toate, producătoare de vinuri roșii. Conform spuselor lui Pierre Galet, producția de vinuri roșii a dominat-o, în mare parte, pe cea de vinuri albe și roze (numite „*paillets*”), aceasta înainte de a se deprinde procesul de fermentare secundară în butelii. În secolul al XIX-lea, producția de vinuri roșii pierde din avânt, dată fiind notorietatea dobândită de vinurile spumante din Champagne. Doar câteva mari vinuri produse în zona Montagne de Reims din Grande Vallée de la Marne și din Aube își păstrează o bună reputație.

Legea din 22 iulie 1927, care rezervă denumirea „Champagne” doar vinurilor spumante, introduce indicația „Vins originaires de la Champagne viticole”, iar ulterior, începând cu 1953, acestea vor fi numite „Vins natures de Champagne”. Reabilitate mulțumită eforturilor depuse de câțiva viticultori, care duc mai departe tradiția acestor „vins natures”, în 1974 vinurile ajung să fie recunoscute sub denumirea de origine protejată „Coteaux champenois”, ca urmare a dispozițiilor din Legea din 12 decembrie 1973, care interzice utilizarea denumirii simple „vins natures de la Champagne”.

Vinurile cu denumirea de origine protejată „Coteaux champenois” nu sunt produse decât atunci când caracteristicile recoltei sunt adaptate producției de vinuri liniștite. Prin urmare, producția acestora fluctuează mult.

Dornici să pună capăt practicilor necinstite generate de transportul vinurilor în vrac, producătorii au solicitat promulgarea Legii din 23 mai 1977, care impunea expedierea vinurilor produse cu denumirea de origine protejată „Coteaux champenois” numai sub formă îmbuteliată, cu excepția transporturilor care aveau loc în regiunea viticolă delimitată Champagne, între operatorii autohtoni.

Gestionarea producției este asigurată de aceleași organizații profesionale instituite pentru denumirea de origine protejată „Champagne”, și anume *Syndicat général des vignerons de Champagne* (înființată în 1904) și *Union des Maisons de Champagne* (înființată în 1882), reunite spre a forma Comitetul interprofesional al vinurilor de Champagne (*Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne* - creat în 1941).

Informații despre calitatea și caracteristicile produsului

Acestea sunt vinuri roșii, albe și roze liniștite, adesea denumite după numele comunei în care au fost recoltați strugurii.

Vinurile roșii prezintă o culoare roșie transparentă a cărei intensitate variază, iar vinurile roze prezintă o culoare deschisă, de la roz pal la roz-somon închis. Aceste vinuri sunt caracterizate de delicatețe și finețe, senzații mătăsoase la gust și de arome predominante de fructe roșii.

Textura vinurilor albe este cristalină, cu un caracter salin și o mineralitate care domină și persistă mult. Aciditatea naturală a vinului îi conferă o oarecare vioiciune. Vinurile prezintă note aromate subtile florale, fructate sau minerale. Procesul de elevaj conferă onctuozitate vinului și contribuie la echilibrul gustativ al băuturii.

Interacțiuni cauzale

Peisajul deschis format din trei cueste care se întind pe câmpie și din văi le asigură podgoriilor suficientă lumină pentru a se coace boabele, chiar și pentru podgoriile cu expunere nordică. Expunerea la est și la sud a sectoarelor tradiționale celor mai renumite pentru producția de „Coteaux champenois" asigură expunerea plantațiilor viticole la lumina soarelui în cea mai mare măsură posibilă primăvara și toamna, oferind astfel condiții optime pentru înflorirea viței-de-vie și pentru coacerea boabelor.

Peisajul deschis contribuie la evitarea acumulării aerului rece și reduce astfel riscul de îngheț. Cu toate acestea, clima regiunii Champagne le impune viticultorilor să nu aleagă decât strugurii sănătoși din cei mai darnici ani, de pe cele mai bune parcele, adesea rodul unor vii cu istorie, precum și să realizeze culesul atunci când strugurii s-au copt pe deplin.

Panta pe care se află podgoriile asigură o scurgere naturală optimă mulțumită, în egală măsură, diferitelor substraturi care permit reglarea hidrică naturală a viței-de-vie. Prin porozitatea și permeabilitatea sa, calcarul elimină excesul de apă, asigurând totodată rehidratarea solului în perioadele fără ploi, prin intermediul capilarității. Celelalte subsoluri îmbină nivelurile de marnă, care furnizează rezerva de apă, fie cu straturi de piatră-de-var, fie cu straturi nisipoase ce conțin carbon, acestea din urmă permițând infiltrația apei în exces în perioadele cu umiditate ridicată. Acest caracter al subsolului, precum și condițiile climatice delicate au influențat plantarea soiurilor în diversele regiuni ale podgoriei.

Situația climatică unică din Champagne conferă strugurilor și, ulterior, vinurilor, o aciditate naturală, dând vinului caracterul său vivace, perceput la momentul degustării, dar și accentuând notele minerale conferite de substrat.

Vinurile sunt adesea obținute din struguri negri care, potrivit lui Jules Guyot, rezistă mai bine la efectul ploilor și al înghețului și se coc mai rapid. În 1822, André Jullien califica „[vinurile roșii] de Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy și Saint-Thierry printre cele mai bune vinuri franceze, atunci când sunt produse în anii în care vremea a fost foarte caldă și secetoasă".

Printr-o macerare cu diferite durate, procesul de vinificație în cazul vinurilor roșii sau roze valorifică cel mai bine aromele soiurilor Pinot Noir N și Meunier N, precum și dezvoltarea acestora în timpul macerării. În cazul vinurilor albe, păstrarea integrității boabei de strugure începând cu momentul culesului și presarea delicată, care respectă obiceiurile practicate în regiunea Champagne, sunt factorii care permit evitarea colorării sucurilor obținute din strugurii negri și asigură, de asemenea, limpezimea vinului.

Vinurile roșii din provincia Champagne s-au numărat printre vinurile deosebite băute în cadrul ceremoniilor regale de încoronare de la Reims din 1328 (Filip de Valois), unde au fost apreciate îndeosebi grație finețiinaturale a buchetului lor. Unii suverani puternici din Europa chiar au achiziționat podgorii în zona Montagne de Reims, iar regele Henric al IV-lea a ținut să își atribuie titlul de Senior de Ay. Degustătorii de seamă de la curtea regelui Ludovic al XIV-lea, care își spuneau „Ordinul Coteaux", au consacrat notorietatea și renumele acestor vinuri: „Nu precupețiți niciun șfanț pentru a achiziționa vin de Champagne", îi scria Sfântul Evremond Contelui de Olonne, în 1671. „Nu există provincie care să producă vinuri mai de calitate pentru toate anotimpurile decât Champagne."

Pentru aceste elogii stau mărturie o serie de documente din perioada cuprinsă între secolele al XVII-lea și al XIX-lea; aceste vinuri ocupă „un loc de frunte în rândul celor mai bune vinuri fine din regat", considera André Jullien în 1822. Grație profesionalismului de care au dat dovadă cei care le produc, notorietatea lor este vie și astăzi. Aceste vinuri trebuie degustate cu respect și cu un simț al curiozității istorice, dat fiind că reprezintă o moștenire rămasă din vremuri de mult apuse.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Denumiri suplimentare

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Pe eticheta vinurilor care poartă denumirea de origine protejată poate figura numele unei unități geografice mai mici, cu condiția: - să fie vorba despre numele unui loc înscris în cadastru; - ca acesta să figureze în declarația de recoltă. Este permisă indicarea locului în cauză doar dacă toți strugurii utilizați pentru a se elabora vinurile respective provin din acea localitate.

Titlul cerinței/derogării

Indicarea soiului de struguri

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

Poate figura soiul de struguri, imprimat cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, 3 milimetri și o jumătate din dimensiunea caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine protejată. Nu este posibilă revendicarea unui anumit soi, decât dacă întreaga cantitate de struguri provine din soiul respectiv.

Titlul cerinței/derogării

Ambalare

Cadrul juridic

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Legea din 23 mai 1977 impune expedierea vinurilor produse cu denumirea de origine protejată „Coteaux champenois” numai sub formă îmbuteliată, cu excepția transporturilor care au loc în interiorul regiunii viticole delimitate Champagne, între operatorii autohtoni. La finalul perioadei de elevaj, vinurile sunt introduse pe piață în vederea consumului, începând cu data 15 octombrie a anului care urmează anului recoltei.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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