C/2026/3122

11.6.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3122)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Coteaux champenois“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A1364-AM05 – 20. marec 2026

1. **Ime proizvoda**

„Coteaux champenois“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire [Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost], Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij]

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zato se ne štejejo za spremembe na ravni Unije v smislu člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143. Natančneje, spremembe:

(a) ne vključujejo spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) ne morejo izničiti povezave z geografskim območjem iz enotnega dokumenta;

(c) ne vključujejo dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Trsni izbor

Opis

V točki 1 oddelka V poglavja I specifikacije proizvoda je bila na seznam dovoljenih sort dodana sorta chardonnay rose.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Druge pridelovalne prakse

Opis

V podtočki (c) točke 2 oddelka VI poglavja I specifikacije proizvoda se dosedanje pravilo nadomesti z naslednjim:

„Kemično zatiranje plevela je dovoljeno v pasu, ki meri največ 40 cm na vsaki strani vrste trt.“

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Coteaux champenois“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A1364-AM05 – 20. marec 2026

1. **Ime**

„Coteaux champenois“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Analitske lastnosti

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina so bela, rosé in rdeča mirna vina.

Rdeča vina imajo različno izrazito prosojno rdečo barvo.

Vina rosé so svetle barve, od bledo rožnate do temno lososne.

Vonj

Rdeča in rosé vina imajo na splošno arome rdečega jagodičja.

Za bela vina so značilne diskretne cvetlične, sadne ali mineralne aromatične note.

Okus

Rdeča in rosé vina so zelo lahka in prefinjena, s svilnatim uvodom v ustih.

Tekstura belih vin je kristalno čista, njihova slanost pa je izraz prevladujoče in lepo obstojne mineralnosti. Naravna vsebnost kislin vinom daje živahnost.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):	13
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin:	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin:	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Volumenski delež naravnega alkohola pri vinih je najmanj 9 %.

Volumenski delež skupnega alkohola je po obogatitvi največ 13 %.

Vina vsebujejo največ 3 g fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Pri rdečih vinih mora biti dokončano jabolčno-mlečnokislinsko vrenje. Rdeča vina ob polnjenju vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in žveplovega dioksida so določene v predpisih Unije.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Gostota zasaditve – splošne določbe

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Vinske trte se zasadijo tako, da je razmik med vrstami največ 2 metra. Razmik med trsi v isti vrsti je med 0,70 metra in 1,50 metra. Vsota razmika med vrstami in razmika med debli trsov v isti vrsti lahko znaša največ 3 metre. Kakršno koli preoblikovanje parcel, zaradi katerega se spremeni gostota zasaditve, je prepovedano, dokler se parcele ne izkrčijo.

Vinarska praksa

Gostota zasaditve – Posebne določbe

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Da se omogoči prehajanje prilagojenih strojev, so lahko na parcelah z več kot 35-odstotnim ali več kot 25-odstotnim vzdolžnim naklonom in več kot 10-odstotnim prečnim naklonom prehodi širine od 1,50 do 3 m, in sicer največ po eden na šest vrst. V tem primeru lahko vsota razmika med drugimi vrstami in razmika med trsi v isti vrsti znaša največ 2,30 m.

Vinarska praksa

Pravila rezi

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Prepovedana sta vsako prekrivanje med trsi in rast vej s plodovi druga nad drugo. Na kvadratni meter je lahko največ 18 očes. Rez se opravi najpozneje pred fenološko fazo (F, 12 po Lorentzu), to je pri štirih razprtih listih. Vinske trte se obrežejo z naslednjimi tehnikami: rez po chabliško, rez v kordonu (z rezniki royat), rez iz doline reke Marne, rez v enojnem ali dvojnem guyotu ali v asimetričnem guyotu.

Vinarska praksa

Trgatev

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Prepovedane so metode, ki ne omogočajo trganja celih grozdov. Grozdje mora v vinske kleti prispeti nepoškodovano.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Uporaba lesenih trsk je prepovedana. Pri obdelavi vin rosé je prepovedana uporaba oglja za enološko uporabo, samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki. Volumenski delež uporabljenega mošta v vrenju se lahko med postopkom obogatitve poveča za največ 1,12 % za povečanje volumenskega deleža alkohola za 1 %. Poleg teh določb se pri vinarskih praksah za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Največji donos

Največji donos

Največji donos:	15 500
Enota pri največjem donosu:	kilogrami grozdja na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay Rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Voltis B

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Geografsko območje ustreza območju zaščitene označbe porekla „Champagne“.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Podatki o geografskem območju

Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje ustreza območju zaščitene označbe porekla „Champagne“. Leži v severovzhodni Franciji ter se razprostira v občinah departmajev Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne in Seine-et-Marne.

Tako kot velja za geografsko območje, tudi parcele, izbrane za gojenje grozdja, ustrezajo parcelam, razmejenim za zaščiteno označbo porekla „Champagne“. Te parcele so del značilne pokrajine z vinorodnimi bregovi, ki ležijo na kvestah vzhodnega dela Pariške kotline, tj. mogočnih geomorfoloških strukturah:

— Côte d'Ile-de-France v departmaju Marne in pobočja z njim povezanih dolin, pri čemer so najznačilnejša vinorodna območja od severa proti jugu Montagne de Reims, Vallée de la Marne (ki sega v južni del departmaja Aisne in v Seine-et-Marne), Côte des Blancs in Côte de Sézanne,

— Côte de Champagne skupaj z vinorodnim območjem Vitryat v departmaju Marne in vinorodnim območjem Montgueux v departmaju Aube,

— Côte des Bar, ki jo prepredajo številne doline, povezuje pa vinorodno območje Bar-sur-Aubois na vzhodu in vinorodno območje Bar-séquanais na zahodu v departmajih Aube in Haute-Marne.

Ta značilna reliefna oblika kveste skupaj s sosednjimi dolinami obsega vinorodne bregove, obrnjene proti vzhodu in jugu, včasih pa tudi proti severu, kot velja za severni del planote Montagne de Reims in levi breg doline Marne.

Strmi rob pobočja sestavljajo trdne plasti apnenca ali krede. Pobočja vinorodnih bregov so kredasta, lapornata ali peščena in mehkejša, zaradi erozije odrezana in nato prekrita z naplavinami, ki izvirajo s povrhnjih strmin pobočja.

Vinogradi ležijo v severnem delu. Ta je izpostavljen dvojnemu vremenskemu vplivu:

— oceanskemu, ki prinaša redne padavine in majhne temperaturne spremembe med letnimi časi,

— celinskemu, ki prinaša včasih uničujoče zmrzali in ugodno osončenost poleti.

Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Trta, ki so jo gojili že v antiki, se je v Šampanji razširila v 9. stoletju z razvojem samostanskega vinogradništva. Vina so bila v srednjem veku poznana pod imenom vina Francije, ker so bila proizvedena v Pariški kotlini, na obronkih kraljeve posesti.

Do 18. stoletja so v Šampanji pridelovali predvsem rdeča vina. Kot navaja Pierre Galet, je do izpopolnitve postopkov sekundarnega vrenja v steklenici za pridelavo penečih vin proizvodnja rdečih vin močno prekašala pridelavo belih vin in vin rosé (t. i. rumenkasta vina *paillets*). V 19. stoletju, ko so peneča vina iz Šampanje pridobivala vse večji sloves, je pridelava rdečih vin nazadovala. Dober sloves so ohranila samo nekatera najboljša vina, ki so jih pridelovali na planoti Montagne de Reims, v dolini Grande Vallée de la Marne in v departmaju Aube.

Z zakonom z dne 22. julija 1927, s katerim je bila označba „Champagne“ pridržana samo za peneča vina, je bila uvedena označba „Vins originaires de la Champagne viticole“ (vina s poreklom iz vinorodne pokrajine Šampanje), leta 1953 pa so bila ta vina preimenovana v „Vins natures de Champagne“ (naravna vina iz Šampanje). Ta „naravna vina“ so po zaslugi prizadevanj nekaterih vinogradnikov, ki so ohranili njihovo tradicijo, zopet pridobila ugled in leta 1974 jim je bila v skladu z določbami zakona z dne 12. decembra 1973, s katerim je prepovedana uporaba navadne označbe „vins natures de la Champagne“ (naravna vina iz Šampanje), podeljena označba „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirana označba porekla) „Coteaux champenois“.

Vina z zaščiteno označbo porekla „Coteaux champenois“ se proizvedejo samo, če so značilnosti pridelka primerne za proizvodnjo mirnih vin. Njihova proizvodnja torej zelo niha.

Ker so proizvajalci želeli preprečiti kakršne koli goljufive prakse z vini, ki se prevažajo neustekleničena, so dali pobudo za sprejetje zakona z dne 23. maja 1977, s katerim je vina, proizvedena z zaščiteno označbo porekla „Coteaux champenois“, prepovedano razpošiljati drugače kot v steklenicah, izjema so le premiki med lokalnimi gospodarskimi subjekti znotraj razmejene vinorodne pokrajine Šampanje.

Za upravljanje proizvodnje skrbita isti panožni organizaciji, kot sta bili vzpostavljeni za zaščiteno označbo porekla „Champagne“, in sicer splošni sindikat vinogradnikov Šampanje (Syndicat général des vignerons de Champagne, ustanovljen leta 1904) in zadružna zveza Šampanje (Union des Maisons de Champagne, ustanovljena leta 1882), ki sta bili združeni v medpanožni odbor za vina iz Šampanje (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne, ustanovljen leta 1941).

Informacije o kakovosti in značilnostih proizvoda

To so rdeča, rosé in bela mirna vina, ki so pogosto označena z imenom občine, iz katere izvira potrgano grozdje.

Rdeča vina imajo različno izrazito prosojno rdečo barvo, vina rosé pa so bistra, pri čemer njihova barva sega od bledo rožnate do temno lososne. Ta vina so zelo lahka in prefinjena, s svilnatim uvodom v ustih in prevladujočimi aromami rdečega jagodičja.

Tekstura belih vin je kristalno čista, njihova slanost pa je izraz prevladujoče in lepo obstojne mineralnosti. Naravna vsebnost kislin vinom daje živahnost. Bela vina imajo diskretne cvetlične, sadne ali mineralne aromatične note. Z zorenjem vina pridobijo oljnatost in uravnotežen okus.

Vzročna medsebojna povezava

Odprtost in izpostavljenost pokrajine, ki jo tvorijo tri kveste, tako na ravninah kot v dolinah, dajeta trtam dovolj svetlobe za pravilno zorenje jagod, tudi na severnih legah. Vzhodna in južna lega tradicionalnih območij, ki najbolj slovijo po proizvodnji vin „Coteaux champenois“, vinogradom daje kar največ svetlobe spomladi in jeseni ter tako omogoča optimalne razmere za cvetenje vinske trte in zorenje grozdja.

Odprtost pokrajine preprečuje zastajanje hladnega zraka in s tem zmanjšuje nevarnost pozebe. Vendar podnebje v Šampanji od vinogradnikov zahteva, da izberejo le zdravo grozdje, ki ga v najbolj prizanesljivih letih ob polni zrelosti potrgajo na najboljših parcelah, ki so najpogosteje zasajene s starimi trtami.

Z naklonom vinogradov na pobočjih voda optimalno naravno odteka, k čemur prispevajo tudi različne talne podlage, ki omogočajo naravno oskrbo vinske trte z vodo. Zaradi porozne in prepustne krede so tla dobro odcedna, medtem ko jih kapilarno delovanje ponovno vlaži v suhem vremenu. Druge vrste podlage na območju sestavlja preplet lapornatih plasti, ki vsebujejo zaloge vode, in apnenčastih plasti ali karbonatnih peskov, ki omogočajo, da odvečna voda v vlažnih obdobjih pronica v tla. Ta vrsta podtalja in zahtevne podnebne razmere so bile vodilo pri zasaditvi sort vinske trte na različnih predelih vinogradov.

Zaradi edinstvenega podnebja v Šampanji imata grozdje in vino naravno vsebnost kislin, kar vpliva na živahnost vin ob okušanju in poudarja mineralne note, ki jih daje matična podlaga.

Vina se pogosto pridelajo iz rdečega grozdja, ki je, kot navaja Jules Guyot, bolj odporno proti zmrzali in padavinam ter hitreje dozori. André Jullien je leta 1822 „[rdeča vina] z vinorodnih območij Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy in iz vinograda v Saint-Thierryju postavil ob bok najboljšim vinom Francije, kadar so pridelana v zelo vročih in suhih letih“.

Vinifikacija rdečih vin ali vin rosé s krajšo ali daljšo maceracijo najbolje ohrani arome sort pinot noir N in meunier N ter njihov razvoj med alkoholnim vrenjem. Pri belih vinih se z ohranitvijo celega grozdja po trgatvi in nežnim stiskanjem v skladu z regionalnimi običaji prepreči obarvanje soka, iztisnjenega iz rdečega grozdja, in s tem pridobi bistrost vina.

Rdeča vina iz Šampanje so se med najboljšimi vini pojavila ob posvetitvah kraljev v Reimsu že leta 1328 (Philippe de Valois), ko so jih še posebej cenili zaradi naravne prefinjenosti njihove cvetice. Mogočni evropski vladarji so trte s planote Montagne de Reims celo kupili, Henrik IV. pa si je nadel naziv plemiški gospod Ayja. Sloves in ugled teh vin so potrdili pokuševalci z dvora Ludvika XIV., ki so si nadeli ime „red vinorodnih bregov“ (*ordre des Coteaux*). Saint-Evremond je leta 1671 pisal grofu Olonna: „Vino iz Šampanje je vredno vsakega centa. Ni je pokrajine, ki bi dobavljala odličnejša vina za vse letne čase, kot je Šampanja.“

Take pohvale so omenjene v številnih dokumentih iz 17. do 19. stoletja; ta vina so imela „izbrano mesto med najboljšimi kakovostnimi vini v vsej kraljevini“, ki jim ga je leta 1822 dodelil André Jullien. Po zaslugi strokovnosti njegovih proizvajalcev se je ta sloves ohranil do danes. Ta vina je treba uživati spoštljivo, z zgodovinsko radovednostjo in mislijo na to, da so prežitek davnih časov.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Dodatno ime

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če: gre za ime kraja, zavedenega v katastru, in je to navedeno v prijavi pridelka. Navedba kraja je dovoljena samo, če vse grozdje, iz katerega so vina proizvedena, izvira iz zadevnega kraja.

Naslov zahteve/odstopanja

Navedba sorte vinske trte

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Sorta vinske trte se lahko navede s črkami, ki v višino in širino merijo največ 3 mm ter so pol manjše od črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. Sorta vinske trte se lahko navede samo, če vse grozdje izvira iz te sorte.

Naslov zahteve/odstopanja

Polnjenje

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Z zakonom z dne 23. maja 1977 je vina, proizvedena z zaščiteno označbo porekla „Coteaux champenois“, prepovedano razpošiljati drugače kot v steklenicah, izjema so le premiki med lokalnimi gospodarskimi subjekti znotraj razmejene vinorodne pokrajine Šampanje. Po obdobju zorenja se vina dajo na potrošniške trge od 15. oktobra leta, ki sledi letu trgatve.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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