Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/3122

11.6.2026

# Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/3122)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

**(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)**

**”Coteaux champenois”**

**Referensnummer: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026**

1. **Produktens namn**

”Coteaux champenois”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

*Namn*

*Ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire* (ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet), *direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* (generaldirektoratet för företagens ekonomiska och miljömässiga prestanda)

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringarna betraktas därmed inte som unionsändringar i den mening som avses i artikel 24.3 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom de inte

a) innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva det samband med det geografiska området som avses i det sammanfattande dokumentet, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

*Rubrik*

Druvsorter

*Beskrivning*

I kapitel I avsnitt V punkt 1 i produktspecifikationen har chardonnay rose lagts till i förteckningen över godkända druvsorter.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

*Rubrik*

Övriga odlingsmetoder

*Beskrivning*

I kapitel I avsnitt VI punkt 2 c i produktspecifikationen har den tidigare bestämmelsen ersatts med följande:

”Kemisk ogräsbekämpning är tillåten på en högst 40 cm bred markremsa på vardera sidan av raden av vinstockar.”

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin**

**”Coteaux champenois”**

**Referensnummer: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026**

1. **Namn**

Coteaux champenois

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

*Vinprodukt*

Analytiska egenskaper

*Organoleptiska egenskaper*

Utseende

Vinerna är stilla vita och röda viner samt roséviner.

De röda vinerna har en genomskinlig röd färg av varierande intensitet.

Rosévinerna har en klar färg som går från blekrosa till mörkt laxröd.

Doft

De röda vinerna och rosévinerna har ofta aromer av röda bär.

De vita vinerna har subtila aromatiska blommiga, fruktiga eller mineraliska toner.

Smak

De röda vinerna och rosévinerna är mycket lätta viner med finess och ger ett silkeslent första intryck i munnen.

De vita vinernas textur är kristallklar, salt, med en mineralitet som dominerar och skapar en god eftersmak. Deras naturliga syra ger en viss livlighet.

*Ytterligare information om organoleptiska egenskaper*

—

*Analytiska egenskaper*

| | |
|---|---|
| Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): | 13 |
| Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): | — |
| Lägsta totala syrahalt: | — |
| Enhet för lägsta totala syrahalt: | milliekvivalenter per liter |
| Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): | — |
| Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): | — |

*Ytterligare information om analytiska egenskaper*

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent.

Vid beräkning överstiger deras totala alkoholhalt inte 13 volymprocent.

Vinerna har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som är mindre än eller lika med 3 g/l. De röda vinerna genomgår malolaktisk jäsning. Vid buteljering har de röda vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 g/l. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

Planttäthet – allmänna bestämmelser

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Radavståndet mellan vinrankorna får inte vara mer än 2 meter. Avståndet mellan vinrankorna i samma rad ska vara mellan 0,70 och 1,50 meter. Det totala avståndet mellan raderna och avståndet mellan vinrankorna i samma rad får inte överstiga 3 meter. Det är förbjudet att göra förändringar av skiftena som medför en ändring av planttätheten fram till dess att plantorna röjs.

Vinframställningsmetod —

Planttäthet – särskilda bestämmelser

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

För att göra det möjligt att använda lämpliga maskiner får skiften med en lutning på mer än 35 %, eller med en lutning på mer än 25 % kombinerat med en lutning i sidled på mer än 10 %, ha 1,50–3 meter breda gångar högst var sjätte rad. I detta fall får det totala avståndet mellan de övriga raderna och avståndet mellan vinrankorna i samma rad inte överstiga 2,30 meter.

Vinframställningsmetod —

Beskärningsbestämmelser

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Vinrankorna får inte vidröra varandra, och de fruktbärande grenarna får inte ligga på varandra. Det får finnas högst 18 skott per kvadratmeter. Beskärningen görs senast före det fenologiska stadiet F (Lorenz-stadium 12), vid fyra utslagna blad. Vinrankorna ska beskäras på något av följande sätt: beskärningsmetoden *taille chablis, cordon de Royat*-beskärning, beskärningsmetoden *taille de la vallée de la Marne*, enkel eller dubbel guyotbeskärning, eller asymmetrisk guyotbeskärning.

Vinframställningsmetod —

Skörd

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Varje metod som inte gör det möjligt att skörda hela druvklasar är förbjuden. Druvorna ska transporteras hela till vinframställningsanläggningarna.

Vinframställningsmetod —

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

All användning av ekspån är förbjuden. Vid framställningen av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar. Under berikningen får ökningen av volymen av den druvmust som används under fermenteringen inte överstiga 1,12 % för varje 1 % naturlig alkoholhalt i volymprocent. Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Gräns för skördeuttag

Högsta avkastning

| | |
|---|---|
| Högsta avkastning: | 15 500 |
| Enhet för högsta avkastning: | kg druvor per hektar |

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Det geografiska området motsvarar det som gäller för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”.

10. **Samband med det geografiska området**

*Kategori av vinprodukter*

1. Vin

*Sammanfattning av sambandet*

Uppgifter om det geografiska området

Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området motsvarar det som gäller för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”. Området ligger i nordöstra Frankrike och omfattar kommuner i departementen Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne och Seine-et-Marne.

Precis som för det geografiska området motsvarar de skiften som har valts ut för skörd av druvorna de skiften som har fastställts för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”. De är belägna i vinodlingar i sluttningarna i de imponernade cuestastrukturerna öster om Parisbäckenet:

— Côte d'Ile-de-France i Marne samt sluttningarna i de tillhörande dalarna, som från norr till söder omfattar Montagne de Reims, Marne-dalen (som sträcker sig söder om Aisne till Seine-et-Marne), Côte de Blancs och Côte du Sezannais, som är de mest representativa områdena.

— Côte de Champagne med Vitryat Marnais och området Aubois de Montgueux.

— Côte des Bar, som genomkorsas av flera dalar och sträcker sig från Bar-sur-Aubois i öster till Bar-Séquanais i väster, i Aube och Haute-Marne.

Denna typiska relief med cuestaryggar och dalgångar har sluttningar mot öster och söder, ibland mot norr, t.ex. i den norra delen av Reims i norr och den västra stranden i Marne-dalen.

Den branta sidorna består av hårda lager kalksten eller krita, medan de långsluttade sidorna, som är kalkhaltiga, märgelhaltiga eller sandiga, är mjukare och har eroderat för att sedan täckas av colluvium från cuestaryggens branta sida.

Vinodlingen ligger i ett nordligt område. Det påverkas både av

— havsklimat, som medför regelbunden nederbörd och jämna temperaturer oavsett årstid, och

— inlandsklimat, som ibland kan leda till skadlig frost, men även ger gynnsamma soltimmar under sommaren.

Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Vinodlingen har anor från antiken och har varit väletablerad i Champagne sedan 800-talet, då vinodlingen utvecklades i klostren. Under medeltiden var vinerna kända under namnet *Vins de France* (vin från Frankrike) eftersom de producerades i Parisbäckenet, som gränsade till den kungliga domänen.

Fram till 1700-talet producerades främst röda viner i provinsen Champagne. Enligt Pierre Galet var produktionen av röda viner betydligt större än av vita viner och roséviner (s.k. paillets) innan man bemästrade konsten med kolsyreutveckling genom en andra jäsning på flaska. Under 1800-talet växte anseendet hos de mousserande vinerna från Champagne och produktionen av röda viner minskade. Endast ett fåtal framstående viner som produceras i Reims, Grande Vallée de la Marne och Aube är fortfarande välkända.

Genom lagen av den 22 juli 1927, enligt vilken beteckningen ”Champagne” förbehålls mousserande viner, införs beteckningen ”Vins originaires de la Champagne viticole”, som sedan år 1953 kallas ”Vins natures de Champagne”. Tack vare de ansträngningar som gjorts av några vinodlare som vidmakthåller traditionen med *vins natures* erkändes vinerna som den skyddade ursprungsbeteckningen ”Coteaux champenois” 1974, i enlighet med bestämmelserna i lagen av den 12 december 1973, enligt vilken användningen av den enkla beteckningen ”vins natures de la Champagne” är förbjuden.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Coteaux champenois” framställs endast om skördens egenskaper är lämpliga för produktion av stilla viner. Det betyder att produktionen varierar kraftigt.

För att förhindra bedrägliga förfaranden vid flyttning av vin i bulk begärde producenterna att lagen av den 23 maj 1977 skulle antas. Enligt denna lag är det förbjudet att avsända viner som har framställts med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Coteaux champenois” på annat sätt än på flaska, med undantag för transporter inom det avgränsade vinodlingsområdet Champagne mellan aktörer från Champagne.

Produktionen förvaltas av samma branschorganisationer som har inrättats för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”, dvs. *Syndicat général des vignerons de Champagne* (som bildades 1904) och *Union des Maisons de Champagne* (som grundades 1882), som senare slogs ihop till *Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne* (som bildades 1941).

Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper

Vinerna är stilla röda viner, vita viner och roséviner som ofta betecknas med namnet på den kommun där druvorna har skördats.

De röda vinerna har en genomskinlig röd färg av varierande intensitet och rosévinerna har en klar färg som går från blekrosa till mörkt laxröd. Dessa är lätta viner med finess, som ger ett silkeslent första intryck i munnen och ofta har aromer av röda bär.

De vita vinernas textur är kristallklar, salt, med en mineralitet som dominerar och skapar en god eftersmak. Deras naturliga syra ger en viss livlighet. Vinerna har subtila aromatiska blommiga, fruktiga eller mineraliska toner. Lagringen gör vinet fylligare och bidrar till dess smakbalans.

Samspel mellan de olika sambanden

Det stora öppna landskap som skapas av de tre bergskammarna mot slätten och dalarna betyder att vinodlingen får tillräckligt med ljus för att druvorna ska kunna mogna, även i lägen mot norr. Lägena mot öster och söder i de traditionella områden som är mest kända för produktion av ”Coteaux champenois” innebär att vinodlingarna får maximal exponering för solljus under vår och höst, vilket ger optimala förhållandet när vinet blommar och druvorna mognar.

I det öppna landskapet blir den kalla luften inte stillastående, vilket minskar risken för frost. Områdets klimat kräver dock att vinodlarna endast väljer friska druvor under de mildaste åren, från de bästa skiftena, och främst från gamla vinstockar, och att de skördar druvorna fullmogna.

Vinodlingarnas sluttning och de olika substraten ger en optimal naturlig dränering som gör det möjligt att reglera vinstockarnas vattentillgång på naturlig väg. Tack vare sin porositet och genomsläpplighet leder den krithaltiga jordmånen bort överskottsvatten, samtidigt som kapillärfunktionen håller marken fuktig i torrt väder. De övriga inslagen i alven förenas med det märgelhaltiga lagret, som bildar en vattenreserv, i form av kalklager eller karbonathaltig sand där överskottsvatten kan infiltreras under perioder med mer nederbörd. Denna typ av underliggande jordmån och dessa känsliga klimatförhållanden har styrt planteringen av druvsorterna i de olika vinodlingsområdena.

De unika klimatförhållandena i Champagne ger druvorna och vinerna en naturlig syrahalt som är avgörande för den livliga karaktär hos vinet som framträder vid avsmakningen och framhäver de mineraliska toner som substratet ger upphov till.

Vinerna framställs ofta av blå druvor, som enligt Jules Guyot är mer motståndskraftiga mot frost och regn och mognar snabbare. André Jullien placerade år 1822 ”[röda viner] från Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basel, Bouzy och klostret i Saint-Thierry bland de bästa vinerna i Frankrike, när de har framställts under år med mycket varma och torra förhållanden”.

Vinifieringen av röda viner eller roséviner genom en mer eller mindre kort maceration är mest lämpad för aromerna hos druvsorterna pinot noir N och meunier N och deras utveckling under jäsningen. I fråga om vita viner innebär metoden med att bibehålla druvorna hela från skörden och den mjuka pressningen enligt traditionen i Champagne att man kan undvika att druvsaften färgas av de blå druvorna och säkerställa att vinet behåller sin klarhet.

Röda viner från provinsen Champagne återfinns bland de framstående viner som levererades till kungahovet i Reims redan 1328 (Philippe de Valois), där de var särskilt uppskattade för sin naturliga finess. Mäktiga furstar i Europa köpte till och med vingårdar i Montagne de Reims och Henry IV gjorde anspråk på titeln som länsherre över Ay. Finsmakarna vid Ludvig XIV:s hov, som kallade sig *L'ordre des Coteaux*, bekräftar vinernas anseende och ryktbarhet: ”Spara inte på kostnaderna för att få vin från Champagne”, skrev Saint Evremond till greven av Olonne år 1671. ”Det finns ingen provins som producerar bättre viner för alla årstider än Champagne.”

Det finns ett flertal dokument från 1600- till 1800-talet där vinerna hyllas: vinerna ”särskiljer sig bland de finaste vinerna i riket”, som André Jullien beskrev dem 1822. Tack vare producenternas yrkeskunnande bevaras detta anseende än i dag. Dessa viner bör drickas med respekt och nyfikenhet på äldre tider, med tanke på deras långa historia.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

*Rubrik för kravet/undantaget*

Ytterligare beteckning

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare krav/undantag*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av kravet/undantaget*

Vid märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan namnet på en mindre geografisk enhet anges förutsatt – att det rör sig om en registrerad plats, och – att denna plats nämns i skördedeklarationen. Det är endast tillåtet att ange en plats om samtliga druvor som används för vinframställningen kommer från den berörda platsen.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Uppgift om druvsort

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare krav/undantag*

Kompletterande bestämmelser om märkning

*Beskrivning av kravet/undantaget*

Druvsorten får anges med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara större än 3 mm eller mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn. Det är endast tillåtet att ange druvsort om alla druvor kommer från den sorten.

*Rubrik för kravet/undantaget*

Förpackning

*Rättslig ram*

Nationell lagstiftning

*Typ av ytterligare krav/undantag*

Förpackning i det avgränsade geografiska området

*Beskrivning av kravet/undantaget*

Enligt lagen av den 23 maj 1977 är det förbjudet att avsända viner som har framställts med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Coteaux champenois” på annat sätt än på flaska, med undantag för transporter inom det avgränsade vinodlingsområdet Champagne mellan aktörer från Champagne. Vid slutet av lagringsperioden släpps vinerna ut på marknaden för slutkonsumenter från och med den 15 oktober året efter skördeåret.

**Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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