



**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/3122)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Coteaux champenois“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A1364-AM05 – 20. 3. 2026

1. Název produktu

„Coteaux champenois“

2. Druh zeměpisného označení

- CHOP
- CHZO
- ZO

3. Odvětví

- Zemědělské produkty
- Víno
- Lihoviny

4. Země, ke které zeměpisná oblast patří

Francie

5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti, Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. Důvod pro standardní změnu

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Tyto změny se totiž nepovažují za změny na úrovni Unie ve smyslu čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143. Konkrétně:

- a) nemění název, používání názvu ani produkty nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;
- b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu;
- c) nevedou k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)

Název

Odrůdová skladba

Popis

V kapitole I části V bodě 1 specifikace se do seznamu povolených odrůd doplňuje „Chardonnay rose“.

Změna se týká jednotného dokumentu

Název

Další pěstební postupy

Popis

V kapitole I části VI bodě 2 písm. c) specifikace produktu se současné ustanovení nahrazuje tímto:

„Maximální šířka pásu, který může být chemicky odplevelen, je 40 cm na obou stranách řady vinice.“

Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro vína

„Coteaux champenois“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A1364-AM05 – 20. 3. 2026

1. Název (názvy)

„Coteaux champenois“

2. Druh zeměpisného označení

CHOP

CHZO

ZO

3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří

Francie

4. Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013

1. Víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Analytické vlastnosti

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Jedná se o tichá bílá, růžová a červená vína.

Červená vína mají průhlednou červenou barvu různé intenzity.

Růžová vína mají světlou barvu, od bledě růžové po tmavě lososovou.

Vůně (aroma)

Červená a růžová vína mají obvykle vůni červeného ovoce.

Bílá vína mají jemné aromatické tóny květinového, ovocného nebo minerálního typu.

Chuť

Červená a růžová vína jsou lehká a jemná, v ústech působí hedvábně.

Textura bílých vín je krystalická, solná, s dominantní minerálností, která v ústech přetrvává. Její přirozená kyselost dodává vínu určitou svěžest.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	13
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v těchto vínech je 9 % objemových.

V případě obohacování nepřesáhne celkový obsah alkoholu ve vínech po obohacení 13 % objemových.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) v těchto vínech nepřesahuje 3 gramy na litr. U červených vín je dokončené malolaktické kvašení. Při balení obsahují červená vína nejvýše 0,4 g kyseliny jablečné na litr. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám, které stanoví unijní předpisy.

Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. Enologické postupy

7.1 Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu

Enologický postup

Hustota výsadby – Obecná ustanovení

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Réva se vysazuje se sponem výsadby mezi řadami, která nesmí přesáhnout 2 m. Spon výsadby mezi sazenicemi v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,70 m do 1,50 m. Součet sponu mezi řádky a sponu mezi sazenicemi v témž řádku nesmí být větší než 3 m. Jakákoli přeměna pozemku vedoucí ke změně hustoty výsadby je zakázána až do vyklučení.

Enologický postup

Hustota výsadby – zvláštní ustanovení

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Aby byl umožněn průjezd vhodných strojů, mohou se na pozemcích, které mají buď sklon větší než 35 %, nebo sklon větší než 25 % zároveň s příčným sklonem vyšším než 10 %, vytvořit obslužné uličky se šířkou od 1,50 do 3 m a s maximální frekvencí po 6 řadách. V takovém případě nesmí být součet sponu mezi dalšími řádky a mezi sazenicemi v témž řádku větší než 2,30 m.

Enologický postup

Pravidla řezu

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Jakékoliv překrývání mezi sazenicemi, jakož i větvemi s plody je zakázáno. Počet oček je 18 nebo méně oček na metr čtvereční. Řez se provede nejpozději před fenologickou fází (F) (12 podle Lorentze), tj. při čtyřech rozvinutých listech. Řez révy se provádí pomocí následujících technik: – řez Chablis – kordonový řez (typu Royat) – řez používaný v údolí Marny – Guyotův řez jednoduchý, dvojitý a asymetrický.

Enologický postup

Sklizeň

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Veškeré prostředky, které neumožňují sklizeň celých hroznů, jsou zakázány. Hrozny se k zařízení pro vinifikaci musí přepravovat vcelku.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologické postupy

Popis

Je zakázáno používat kousky dřeva. Při výrobě růžových vín je zakázáno používání enologického dřevěného uhlí, a to jak samostatně, tak ve směsi v přípravcích. Zvýšení objemu kvašení moštu nemůže při procesu obohacování přesáhnout 1,12 % na 1 % zvýšení obsahu alkoholu v objemových procentech. Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni Společenství.

7.2 Maximální výnosy

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Konečný výnos

Maximální výnos

Maximální výnos:	15 500
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí

- Arbane B
- Chardonnay B
- Chardonnay rose
- Meunier N
- Petit Meslier B
- Pinot blanc B
- Pinot gris G
- Pinot noir N
- Voltis B

9. Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast je shodná se zeměpisnou oblastí označení původu „Champagne“.

10. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Informace o zeměpisné oblasti

Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Zeměpisná oblast je shodná se zeměpisnou oblastí označení původu „Champagne“. Leží v severovýchodní části Francie a zahrnuje území různých obcí z departementů Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne a Seine-et-Marne.

Pozemky vybrané pro sklizeň hroznů odpovídají stejně jako zeměpisná oblast pozemkům vymezeným pro chráněné označení původu Champagne. Jsou součástí krajiny, jež se vyznačuje viničními stráněmi, které se rozkládají na kuestách východní Pařížské pánve, významných geomorfologických útvarů:

- Côte d'Île-de-France v departementu Marne, jakož i svahy přilehlých údolí, zahrnující od severu k jihu Montagne de Reims, údolí Marny (pokračující do jižní části departementu Aisne a do departementu Seine-et-Marne), Côte des Blancs a nejvýznamnější úseky Côte du Sézannais,
- Côte de Champagne s částí okresu Vitry-le-François ležícího v departementu Marne a obcí Montgueux v departementu Aube,
- Côte des Bar přerušované řadou údolí spojující Bar-sur-Aube na východě a Bar-Séquanais na západě v departementech Aube a Haute-Marne.

Tento typický reliéf kuesty s přilehlými údolními má úbočí orientovaná na východ a jih, někdy na sever, jako v případě severní části pohoří Montagne de Reims a levého břehu údolí Marny.

Čela svahů tvoří tvrdé vrstvy vápence nebo křídly. Stráně kopců jsou křídové, slínové nebo písčité, jemnější, vyčištěné erozí a poté pokryté koluviálními sedimenty z nadložních čel svahů.

Vinice se nacházejí v severní oblasti. Působí na ně dva typy podnebí:

- oceánské, které pravidelně přináší dostatek vláhy a vyznačuje se malými teplotními rozdíly mezi ročními obdobími,
- kontinentální, které způsobuje někdy ničivé mrazy a zároveň zajišťuje v létě dostatek slunečního svitu.

Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

V kraji Champagne se réva pěstovala od starověku a v 9. století již byla dobře zavedená díky rozvoji vinařství v kláštorech. Vína byla ve středověku známá jako Vins de France (Vína z Francie), protože se vyráběla v Pařížské pánvi na okraji královského panství.

Do 18. století se v regionu Champagne vyráběla především červená vína. Dokud nezvládli vinaři postup druhotného kvašení v lahvích, převládala podle Pierra Galeta jejich výroba nad výrobou bílých a růžových vín (nazývaných „paillets“). V 19. století proslulost šumivých vín z Champagne rostla, zatímco výroba červených vín upadala. Dobrou pověst si udrželo pouze několik skvělých vín vyrobených v oblastech Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne a Aube.

Zákon ze dne 22. července 1927, který vyhradil označení „Champagne“ pouze pro šumivá vína, zavedl označení „Vins originaires de la Champagne viticole“ (vína pocházející z vinařské oblasti Champagne), od roku 1953 následně nazývaná „Vins naturels de Champagne“ (Přírodní vína ze Champagne). Vína, která byla obnovena díky úsilí některých vinařů, kteří pokračují v tradici těchto „přírodních vín“, byla v roce 1974 uznána v rámci kontrolovaného označení původu pod názvem „Coteaux champenois“ podle ustanovení zákona z 12. prosince 1973, který zakazuje používání označení pouze „vins naturels de la Champagne“ (přírodní vína ze Champagne).

Vína s chráněným označením původu „Coteaux champenois“ se vyrábějí pouze tehdy, jsou-li vlastnosti sklizně vhodné pro výrobu tichých vín. Jejich produkce je proto velmi kolísavá.

Ve snaze zabránit podvodným praktikám spojeným s víny přepravovanými v sudech požádali výrobci o přijetí zákona ze dne 23. května 1977, který zakazuje jakoukoli expedici vín vyrobených pod kontrolovanou značkou původu „Coteaux champenois“ jinak než v lahvích, s výjimkou pohybů ve vymezené vinařské oblasti Champagne mezi výrobci této oblasti.

Výrobu řídí stejné profesní organizace jako ty, které byly zřízeny v souvislosti s chráněným označením původu „Champagne“, tedy odborová organizace Syndicat général des vignerons de Champagne (vytvořená v roce 1904) a svaz Union des Maisons de Champagne (založený v roce 1882), seskupené do mezioborového výboru Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (vytvořeného v roce 1941).

Informace o jakosti a vlastnostech výrobků

Jde o tichá červená, bílá a růžová vína, často označovaná názvem obce, na jejímž území byly hrozny sklizeny.

Červená vína mají průhlednou červenou barvu různé intenzity a růžová vína mají světlou barvu, od bledě růžové po tmavě lososovou. Všechna tato vína jsou lehká a jemná, v ústech působí hedvábně a voní obvykle po červeném ovoci.

Textura bílých vín je krystalická, solná, s dominantní minerálností, která v ústech přetrvává. Její přirozená kyselost dodává vínu určitou svěžest. Vína mají jemné aromatické tóny květinového, ovocného nebo minerálního typu. Zrání přináší vínu sílu a přispívá k jeho chuťové rovnováze.

Příčinné souvislosti

Velké otevření všech tří kuest směrem k pláním a údolím zaručuje vinicím dostatečné světlo pro dozrávání bobulí, a to i v případě orientace směrem na sever. Díky tomu, že nejproslulejší tradiční místa, kde se produkuje Coteaux champenois, jsou orientována na východ a jih, jsou vinice na jaře a na podzim vystaveny maximálnímu množství světla, a mají tak optimální podmínky pro kvetení vinné révy a zrání bobulí.

Otevřená krajina zabraňuje rovněž zadržení studeného vzduchu, a tím snižuje riziko mrazu. Podnebí v oblasti Champagne však vyžaduje, aby vinaři vybírali pouze zdravé hrozny z nejlepších ročníků, a to z nejlepších pozemků, nejčastěji starých vinic, a aby hrozny sklízeli v plné zralosti.

Sklon svahů s vinicemi zabezpečuje optimální přirozené odvodňování, které je podpořeno i různými druhy podloží, která umožňují přirozenou regulaci vody ve vinicích. Křída svou pórovitostí a propustností odvádí přebytečnou vodu a současně kapilárním procesem zajišťuje rehydrataci půdy za suchého počasí. Ostatní podloží kombinují vrstvy slínu, které poskytují rezervy vody, a buď vápencová lůžka, nebo uhličitanové písky, které umožňují vsakování přebytečné vody ve vlhkém období. Díky tomuto charakteru podloží a citlivým klimatickým podmínkám se v jednotlivých oblastech kraje začaly pěstovat různé odrůdy vinné révy.

Jedinečné klimatické podmínky kraje Champagne dodávají hroznům a poté vínům přírodní kyselost, která určuje živý charakter chuti vína a zdůrazňuje minerální tóny, které přináší podloží.

Vína se často vyrábějí z modrých hroznů, které jsou podle Julesa Guyota odolnější vůči mrazu a dešti a rychleji dozrávají. André Jullien zařazuje v roce 1822 „[červená vína] z Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy a Clos de Saint-Thierry mezi nejlepší vína Francie, pokud byla vyrobena v letech s horkým a suchým počasím“.

Vinifikace červených nebo růžových vín víceméně krátkou macerací nejlépe zachová aroma odrůd Pinot noir N a Meunier N a jejich rozvinutí během kvašení. Zachování celistvosti hroznů bílého vína od okamžiku sklizně a opatrné lisování podle zvyklostí v kraji Champagne umožňuje vyhnout se zabarvení šťáv z modrých hroznů a zaručit tak čirost vína.

Červená vína z kraje Champagne se objevovala mezi víny na korunovacích králů v Remeši od roku 1328 (Filip z Valois), kde byla obzvláště oceňována kvůli svému buketu. Mocní evropští vládci si dokonce v Montagne de Reims kupovali vinice a Jindřich IV. byl připraven převzít titul pána z Ay. Vybraní degustátoři na dvoře Ludvíka XIV., kteří se titulovali jako řád „ordre des Coteaux“, posvětili proslulost a pověst těchto vín: „Nešetřete na výdajích za víno Champagne,“ napsal v roce 1671 Saint-Evremond hraběti z Olonne. „Neexistuje kraj, který by nabízel lepší vína pro všechna roční období, než je kraj Champagne.“

Tuto chválu cituje řada dokumentů ze 17. až 19. století; tato vína zaujímají „významné postavení mezi nejlepšími víny království“, které jim přidelil André Jullien v roce 1822. Díky profesionalitě výrobců tato pověst přetrvává dodnes. Tato vína je třeba ochutnávat s úctou a historickou zvědavostí, přičemž je třeba mít na paměti, že přetrvávala z dávných časů.

11. Další použitelné požadavky

Popis požadavku/odchylky

Další názvy

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud: – se jedná o název místa uvedeného v katastru, – je tato jednotka uvedena na prohlášení o sklizni. Uvedení místa je povoleno, pouze pokud všechny hrozny použité k výrobě vín pocházejí z daného místa.

Popis požadavku/odchylky

Uvedení moštové odrůdy

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Odrůda hroznů může být uvedena písmem, jehož rozměry na výšku i na šířku nepřesahují 3 milimetry a polovinu velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu. Označení odrůdy je možné pouze tehdy, pokud všechny hrozny použité při výrobě základních vín pocházejí z této odrůdy.

Popis požadavku/odchylky

Balení

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Zákon ze dne 23. května 1977 zakazuje jakoukoli expedici vín vyrobených pod kontrolovanou značkou původu „Coteaux champenois“ jinak než v lahvích, s výjimkou pohybů ve vymezené vinařské oblasti Champagne mezi výrobci této oblasti. Vína jsou uváděna na spotřebitelský trh na konci období zrání, od 15. října roku následujícího po sklizni.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bbfdca83d46c