



C/2026/3122

11.6.2026

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27<sup>(1)</sup>**

(C/2026/3122)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Coteaux champenois”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Nazwa produktu**

„Coteaux champenois”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP

ChOG

OG

3. **Sektor**

Produkty rolne

Wina

Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej, Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Zmian tych nie uznaje się za zmiany na poziomie Unii w rozumieniu art. 24 ust. 3 rozporządzenia (UE) 2024/1143. W szczególności zmiany te:

- nie zmieniają ani nazwy, ani stosowania nazwy, ani produktów lub kategorii produktów objętych odnośnym oznaczeniem geograficznym;
- nie grożą zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie; lub
- nie wiążą się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

<sup>(1)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2025/27/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj)).

**7. Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Odmiany winorośli

Opis

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu do wykazu dozwolonych odmian winorośli dodano odmianę „Chardonnay rose”.

Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pozostałe praktyki uprawy

Opis

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 lit. c) istniejący przepis otrzymuje brzmienie:

„Maksymalna szerokość pasa, który można odchwaszczać chemicznie, wynosi 40 cm z każdej strony rzędu winorośli.”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win****„Coteaux champenois”****Numer referencyjny UE: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026****1. Nazwa lub nazwy**

„Coteaux champenois”

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego** ChNP ChOG OG**3. Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

**4. Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

**5. Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

## 6. Opis wina lub win

### *Produkt sektora wina*

Analityczne cechy charakterystyczne

### *Właściwości organoleptyczne*

#### Wygląd

Są to wina niemusujące białe, różowe i czerwone.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności.

Wina różowe mają jasną barwę od bładoróżowej do ciemnołososiowej.

#### Aromat/zapach

Wina czerwone i różowe mają zazwyczaj aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, czerwonej porzeczki).

Białe wina cechują subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne.

#### Smak

Wina czerwone i różowe są niezwykle lekkie i delikatne, w smaku jedwabiste w pierwszym kontakcie.

Wina białe mają krystaliczną, solankową teksturę z dominującą mineralnością, której zawdzięczają długi finisz. Naturalna kwasowość nadaje im pewną rzeźkość.

### *Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych*

—

### *Analityczne cechy charakterystyczne*

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	13
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

### *Informacje dodatkowe dotyczące analitycznych cech charakterystycznych*

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 9 %.

W przypadku wzbogacania całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach nie przekracza 13 % po wzbogaceniu.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach nie przekracza 3 gramów na litr. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Na etapie pakowania zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych nie przekracza 0,4 grama na litr. Kwasowość lotna, kwasowość ogólna i zawartość dwutlenku siarki są określone w przepisach wspólnotowych.

Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

## 7. Praktyki winiarskie

### 7.1. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win

Praktyki winiarskie

Gęstość sadzenia — przepisy ogólne

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winorośl jest sadzona z odstępem między rzędami, który nie może przekraczać 2 metrów. Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,70–1,50 m. Suma odstępów między rzędami i odstępów między krzewami w tym samym rzędzie nie może przekraczać 3 metrów. Wszelkie przekształcenia działki powodujące zmianę gęstości sadzenia są zakazane do czasu jej wykarczowania.

Praktyki winiarskie

Gęstość sadzenia – przepisy szczególne

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn na działkach położonych: – na stokach o nachyleniu powyżej 35 %, lub na stokach o nachyleniu powyżej 25 %, w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %, mogą występować alejki o szerokości 1,50–3 m, przy czym dopuszcza się maksymalnie jedną alejkę na 6 rzędów winorośli. W tym przypadku suma rozstawu między innymi rzędami i rozstawu między krzewami w jednym rzędzie nie może przekraczać 2,30 m.

Praktyki winiarskie

Zasady przycinania

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Zabrania się dopuszczania do sytuacji, w których dochodzi do jakiegokolwiek nachodzenia jednego krzewu na drugi oraz jakiegokolwiek nakładania się jednego pędu owocującego na drugi. Liczba oczek nie przekracza 18 na metr kwadratowy. Cięcie wykonuje się najpóźniej przed stadium fenologicznym (F) (12 stadium Lorentza), czyli gdy rozwiną się cztery liście. Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik: – cięcie Chablis – cięcie w formie sznur skośny Royat – cięcie z doliny Marny (fr. *taille de la vallée de la Marne*) – cięcie systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

Praktyki winiarskie

Zbiory

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Wszelkie środki, które nie pozwalają na zbieranie całych kiści winogron, są zabronione. Winogrona muszą być transportowane w całości do zakładów produkcji wina.

Praktyki winiarskie

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach. Podczas procesu wzbogacania zwiększenie objętości moszczu winogronowego użytego do fermentacji nie może przekroczyć 1,12 % na każdy 1 % wzrostu zawartości alkoholu. Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym.

#### 7.2. Maksymalna wydajność

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność

Maksymalna wydajność:	15 500
Jednostka maksymalnej wydajności:	kilogramy winogron z hektara

#### 8. Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina

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

#### 9. Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”.

#### 10. Związek z obszarem geograficznym

*Kategoria produktów sektora wina*

1. Wino

*Streszczenie związku*

Informacje na temat obszaru geograficznego

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny odpowiada obszarowi kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”. Znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

Podobnie jak w przypadku obszaru geograficznego, działki wybrane do zbioru winogron odpowiadają działkom określonym dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”. Wpisują się w krajobraz winnic na stokach, spoczywających na progach strukturalnych wschodniej części Basenu Paryskiego, które stanowią duże struktury geomorfologiczne:

- Côte d’Ile-de-France w departamencie Marne, a także zbocza powiązanych dolin, obejmujące od północy na południe Montagne de Reims, dolinę Marny (która rozciąga się od południa Aisne aż po Seine-et-Marne), Côte des Blancs i Côte du Sézannais, by wymienić najbardziej modelowe sektory;
- Côte de Champagne z marglowym Vitry i należącym do departamentu Aube sektorem Montgueux;
- Côte des Bar, przecinająca wiele dolin, łącząca tereny Bar-sur-Aubois na wschodzie i Bar-Séquanais na zachodzie, w departamentach Aube i Haute-Marne.

Rzeźba typowa dla kuesty i przyległych dolin, ze wzgórzami o ekspozycji wschodniej i południowej, czasami północnej, jak w przypadku północnego położenia Montagne de Reims i lewego brzegu doliny Marny.

Czoło progę składa się z twardych warstw wapiennych lub kredowych. Stoki wzgórz są kredowe, marglowe lub piaszczyste, miększe uległy erozji, a następnie pokryły się nadległymi produktami koluwalnymi pochodzącymi z czoła progę.

Winnice znajdują się w strefie północnej. Podlegają wpływowi dwóch rodzajów klimatu:

- oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku;
- kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i sprzyjające nasłonecznienie latem.

Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Obecność winnic, sięgająca czasów starożytnych, była dobrze ugruntowana w Szampanii w IX w., w następstwie rozwoju przyklasztornej uprawy winorośli. Wina te były znane w średniowieczu pod nazwą „Vins de France”, ponieważ produkowano je w Basenie Paryskim, na granicy z domeną królewską.

Do XVIII w. prowincja Szampania jest przede wszystkim producentem win czerwonych. Według Pierre’a Galeta ich produkcja znacznie dominowała nad produkcją win białych i różowych (zwanych „paillets”) zanim opanowano proces szampanizacji poprzez drugą fermentację w butelkach. W XIX w. nastąpił wzrost popularności win musujących z Szampanii, zaś spadła produkcja win czerwonych. Zaledwie kilka „grands vins” produkowanych w Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne i w Aube zachowało renomę.

Ustawa z dnia 22 lipca 1927 r. zastrzegająca nazwę „Champagne” wyłącznie dla win musujących wprowadziła oznaczenie „Vins originaires de la Champagne viticole” [wina z regionu winnego Szampanii], od 1953 r. nazywanych „Vins natures de Champagne” [naturalne wina z Szampanii]. Zrehabilitowane dzięki staraniom kilku producentów kultywujących tradycję „vins natures”, w 1974 r. wina te zostają objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois” zgodnie z przepisami ustawy z dnia 12 grudnia 1973 r. zakazującej stosowania samej nazwy „Vins natures de la Champagne”.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois” są produkowane tylko wtedy, gdy właściwości zbiorów są dostosowane do produkcji win niemusujących. Ich produkcja jest zatem bardzo nieregularna.

Aby zapobiec nieuczciwym praktykom powiązanim z obrotem winami luzem, producenci wnieśli o uchwalenie ustawy z dnia 23 maja 1977 r. zakazującej wysyłania w innej formie niż w butelkach win produkowanych pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois”, z wyjątkiem ich przemieszczania w obrębie wyznaczonego winiarskiego obszaru Szampanii, między podmiotami działającymi na tym obszarze.

Produkcją zarządzają te same organizacje zawodowe, które zostały utworzone dla kontrolowanej nazwy pochodzenia „Champagne”, czyli Syndicat général des vignerons de Champagne (utworzony w 1904 r.) oraz Union des Maisons de Champagne (założona w 1882 r.), zgrupowane w ramach Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (utworzonego w 1941 r.).

## Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina czerwone, białe i różowe, często określane nazwą gminy, w której zbierane są winogrona.

Wina czerwone mają przezroczystą barwę czerwoną o różnej intensywności, a wina różowe mają jasną barwę od bladoróżowej do ciemnołososiowej. Wina te są niezwykle lekkie i delikatne, w smaku jedwabiste w pierwszym kontakcie i zazwyczaj o aromatach czerwonych owoców.

Wina białe mają krystaliczną, solankową teksturę z dominującą mineralnością, której zawdzięczają długi finisz. Naturalna kwasowość nadaje im pewną rzeźkość. Cechują je subtelne nuty aromatyczne: kwiatowe, owocowe lub mineralne. Leżakowanie nadaje winu tłustość i przyczynia się do jego równowagi smakowej.

## Związki przyczynowe

Szerokie otwarcie krajobrazowe trzech kuest na równinę i doliny gwarantuje winnicom ilość światła wystarczającą do dojrzewania jagód, nawet w przypadku ekspozycji północnej. Ekspozycja wschodnia i południowa tradycyjnych sektorów najbardziej znanych z produkcji „Coteaux champenois” zapewnia winnicom najwięcej światła wiosną i jesienią, tworząc tym samym optymalne warunki dla kwitnienia winorośli i dojrzewania jagód.

Otwarty krajobraz pozwala uniknąć stagnacji zimnego powietrza i tym samym zmniejsza ryzyko mrozów. Klimat regionu Szampanii wymaga jednak, aby plantatorzy winorośli wybierali wyłącznie zdrowe winogrona z najłagodniejszych lat, na najlepszych działkach, najczęściej ze starych winorośli, oraz prowadzili zbiory, gdy winogrona są w pełni dojrzałe.

Nachylenie zboczy wzgórz winorośli zapewnia optymalny naturalny odpływ, gwarantowany również przez poszczególne podłoża, które umożliwiają naturalne nawadnianie winorośli. Kreda, ze względu na jej porowatość i przepuszczalność, eliminuje nadmiar wody, zapewniając zarazem ponowne nawodnienie gleby przy suchej pogodzie poprzez kapilarne podciąganie wilgoci. Pozostałe rodzaje podglebia łączą się z poziomami margłowymi, które zapewniają rezerwę wody, albo warstw wapiennych, albo piasku krzemionkowego, przy czym ten ostatni pozwala na przenikanie nadmiaru wody z okresów mokrych. Ten rodzaj podglebia i delikatne warunki klimatyczne zdeterminowały umiejscowienie odmian winorośli w poszczególnych częściach regionu winiarskiego.

Niepowtarzalna sytuacja klimatyczna Szampanii nadaje winogronom, a następnie winom, naturalną kwasowość, która decyduje o żywym charakterze wina, wyczuwalnym w smaku i wydobywającym nuty mineralne, które wina zawdzięcza podłożu.

Wina są często produkowane z czarnych winogron, które według Jules'a Guyota są bardziej odporne na działanie mrozu i deszczu i szybciej dojrzewają. W 1822 r. André Jullien zaliczył „[czerwone wina] z Verzy, Verzenay, Maily, Saint-Basle, Bouzy i z clos de Saint-Thierry do najlepszych win we Francji, jeśli pochodzą z lat suchych o bardzo wysokiej temperaturze”.

Produkcja win czerwonych lub różowych, w wyniku krótszej lub dłuższej maceracji, najlepiej sprzyja zachowaniu aromatów odmian pinot noir N i meunier N oraz ich rozwojowi podczas fermentacji w kadzi. W przypadku win białych zachowanie integralności winogron od momentu zbioru i delikatne tłoczenie zgodnie z praktyką przyjętą w Szampanii, pozwala uniknąć zabarwienia sokami pochodzącymi z czarnych winogron, a tym samym zagwarantować klarowność wina.

Wina czerwone z prowincji Szampania pojawiały się wśród „grands vins” na sakrach królów w Reims począwszy od 1328 r. (koronacja Filipa VI), gdzie były szczególnie cenione za naturalną delikatność bukietu. Potężni władcy Europy nabywali nawet winnice w Montagne de Reims, a Henryk IV chciał przyjąć tytuł pana na Ay (fr. *seigneur d'Ay*). Wytrawni degustatorzy na dworze Ludwika XIV, mieniący się „zакonem Coteaux”, opiewali sławę i reputację tych win: „Proszę nie szczędzić kosztów na zakup wina z Szampanii”, pisze w 1671 r. Saint-Évremond do hrabiego d'Olonne. „Nie ma prowincji nad Szampanię, która dostarczałaby znakomitsze wina na każdą porę roku”.

Pochwały te powtarzają się w wielu dokumentach od XVII do XIX w.; wina te zajmują „poczesne miejsce wśród najlepszych z »vins fins« w królestwie”, które przyznaje im André Jullien w 1822 r. Dzięki profesjonalizmowi producentów ich renoma nadal istnieje. Wina te należy degustować z szacunkiem i historyczną ciekawością, pamiętając, że przetrwały od czasów starożytnych.

## 11. Dalsze obowiązujące wymogi

*Tytuł wymogu/odstępstwa*

Nazwy dodatkowe

*Ramy prawne*

przepisy krajowe

*Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa*

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

*Opis wymogu/odstępstwa*

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to nazwa miejsca (*lieu-dit*) wpisana do ksiąg wieczystych; – została ona podana w deklaracji zbiorów. Oznaczenie lokalizacji jest dozwolone jedynie w przypadku, gdy wszystkie winogrona użyte do produkcji wina pochodzą z tego określonego miejsca.

*Tytuł wymogu/odstępstwa*

Wskazanie odmiany winorośli

*Ramy prawne*

przepisy krajowe

*Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa*

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

*Opis wymogu/odstępstwa*

Nazwę odmiany winorośli umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających trzech milimetrów i połowy wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Można zastrzec odmianę tylko wtedy, gdy wszystkie winogrona pochodzą z tej odmiany.

*Tytuł wymogu/odstępstwa*

Pakowanie

*Ramy prawne*

przepisy krajowe

*Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa*

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

*Opis wymogu/odstępstwa*

Ustawa z dnia 23 maja 1977 r. zakazuje wysyłania w innej formie niż w butelkach win produkowanych pod kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux champenois”, z wyjątkiem ich przemieszczania w obrębie wyznaczonego winiarskiego obszaru Szampanii, między podmiotami działającymi na tym obszarze. Po zakończeniu okresu dojrzewania wina są wprowadzane do obrotu z przeznaczeniem dla konsumenta od 15 października roku następującego po roku zbioru.

### Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

[https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document\\_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c](https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c)