

附件

香槟（Champagne）质量技术要求

一、名称：香槟（Champagne）

二、产地：

- 1、葡萄的采收、发酵、陈酿和包装应在法律限定的地域范围内完成。
- 2、葡萄种植区：葡萄种植区包含 319 个市镇，可以种植用于酿造 Champagne（香槟）的葡萄，包括埃纳省（Aisne）39 个，奥布省（Aube）64 个，马恩省（Marne）211 个，上马恩省（Haute Marne）2 个，塞纳-马恩省（Seine-Marne）3 个。（详见附件）
- 3、生产加工区：即可以酿造 Champagne（香槟）的区域，包含了葡萄种植区的 319 个市镇和与其邻近的 316 个市镇。包括埃纳省（Aisne）42 个，奥布省（Aube）7 个，马恩省（Marne）265 个，塞纳-马恩省（Seine-Marne）2 个。（详见附件）
- 4、依照当地正确恒定的惯例，以 Marne（马恩）省的如下市镇所收获的葡萄酿制的葡萄酒，可以在“Champagne（香槟）”之外附加“Grand cru”（特级葡萄园）和“Premier cru”（一级葡萄园）的标示：Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy。
- 5、依照当地正确恒定的惯例，以如下市镇所收获的葡萄酿制的葡萄酒，可以在“Champagne（香槟）”之外附加“Premier cru”（一级葡萄园）的标示：Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Sermiers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Noeuds, Villers-Marmery, Voipreux, Vrigny。

三、产品描述：

- 1、产品的颜色和种类：“Champagne（香槟）”只能用在起泡白葡萄酒或起泡桃红葡萄酒上。
- 2、葡萄品种：用于酿酒的葡萄品种只能是阿尔班 B（arbane B）、霞多丽 B（chardonnay B）、缪尼尔 N（meunier N）、小美夜 B（petit meslier B）、白比诺 G（pinot blanc B）、灰比诺 G（pinot gris G）和黑比诺 N（pinot noir N）。
- 3、葡萄酒的酿造：葡萄酒的酿造应当依照当地正确恒定的惯例。葡萄酒只能在玻璃瓶内进行二次发酵。

四、产品质量标准和特色：

- 1、二次发酵后，葡萄酒中的可发酵糖（葡萄糖和果糖）的含量应小于等于每升 10 克；
- 2、加糖二次发酵后的葡萄酒酒精浓度不能超过 13%（按体积计）；禁止使用橡木片。
- 3、如果所用基酒的葡萄均收获自同一年份，那么葡萄酒上可以标注该年份（年份酒），但允许使用的酿酒惯例和处理方法所使用的葡萄酒或原汁，以及发酵液或添加的糖液中包含的产品不受年份限制；
- 4、葡萄酒装瓶以后至少要经过 15 个月的成熟期才能投放到消费者市场。年份酒装瓶以后至少要经过 36 个月的成熟期才能投放到消费者市场。

- 5、制造桃红葡萄酒的基酒可以通过直接压榨法，或浸渍法或放血法得到，也可在装瓶前，将红葡萄酒和白葡萄酒调配而成。
- 6、自收获年度次年的1月1日开始才能把酒装入二次发酵所用的瓶子中。用来调配的可以是葡萄原汁、葡萄酒或葡萄原汁和/或不同特点的葡萄酒的混合液。添加二次发酵用糖液后和使酒起泡的发酵过程中，葡萄酒，或者说发酵液每增加1%酒精度，体积增加量不能超过1.12%。
- 7、瓶内二次发酵使酒起泡所产生的副产品可通过除渣工序去掉。只能从装瓶日期起的12个月后进行除渣工序，在这12个月期间，酒应该一直在瓶中不受干扰地陈酿。
- 8、有关产品质量和特征的信息：

Champagne（香槟）葡萄酒可以是起泡白葡萄酒（基于白葡萄和黑葡萄的调配，或只用白葡萄[白中白]，或只用黑葡萄[黑中白]酿造）或起泡桃红葡萄酒（调配或放血法制成），用一个或多个市镇收获的葡萄酿造。可以是年份酒或非年份酒。

所有的酒都有一个共同点：合适的酸度，既保证了酒的新鲜感，又有很好的陈年潜力。最年轻的酒呈现出强烈的新鲜味道：鲜花和白色水果、柑橘、矿物质。成熟的酒展现的口感更加丰富圆润：黄色水果、煮制的水果、香料。所谓的“丰满”的酒，口感变化多端，富含深厚的第三类香气：蜜饯、灌木、烘焙。

起泡是香槟的身份标识，在年轻酒里会持续不断，随着陈酿时间的长久，气泡会减少，但变得更加细腻绵密。

五、自然因素和人文因素：

（一）原产地地域的相关信息：

1、原产地关联性中自然因素的描述：

Champagne（香槟）地理区域位于法国领土的东北部，包含的市镇分散在埃纳省（AISNE）、奥布省（AUBE）、上马恩省（HAUTE-MARNE）、马恩省（MARNE）和塞纳马恩省（SEINE-ET-MARNE）内。

巴黎盆地东边的单面山上覆盖着典型的山坡葡萄园，由一个个精确测定的种植葡萄的地块组成，包括以下地貌构造：

- 马恩省内的法兰西岛的山坡以及相邻山谷的斜坡，从北到南汇集了兰斯山、马恩河谷（延伸到埃纳省的南部，直到塞纳马恩省）、最具典型性的白坡和赛扎讷山坡；
- 香槟山坡和马恩省的维特阿，以及蒙哥山在奥布省的部分；
- 被若干山谷阻断的巴尔山坡，连接了分别位于奥布省和上马恩省境内的东边的奥布巴尔和西边的赛加奈巴尔。

这种典型的单面山的地貌，加上相邻的山谷，构成了众多朝东向和南向的山坡，也不乏北向的，比如兰斯山麓和马恩河谷的左岸。

山坡顶部覆盖着一层坚硬的石灰岩或白垩土。坡面是较柔软的白垩、泥灰或者沙质土，经侵蚀后又覆盖上从山顶掉落的崩积沉积物。

香槟葡萄园位于北方，受两种气候条件影响：

- 一海洋性气候，带来适量降水，不同季节温度变化不明显；
- 一大陆性气候，有时造成毁灭性的霜冻，但能保证夏季适宜的光照。

2、原产地关联性中人文因素的描述

香槟区葡萄种植的历史虽然可以追溯到古代，但直到九世纪，随着教会葡萄种植业的发展，香槟区的葡萄种植才稳定下来。十七世纪末，人们对自然起泡的白葡萄酒和二次发酵的特质进行了实验。十九世纪末，一位知名的酒类学家魏曼（Weinmann）写到：“香槟区葡萄酒具有很强发酵性，比其它葡萄酒更容易也更有规律地完成二次发酵。”关于这种酒最早的描述出现在1700年苏里耶（Chaulieu）神甫的诗里，当时称之为“爆塞酒”。1718年哥迪诺（Godinot）教士（《葡萄种植和香槟酒的酿造方

法》一书的推定作者)第一次讲述了其酿造方法,他指出这些白葡萄酒“必须如眼泪般清澈,却是用黑葡萄酿制而成。葡萄摘下后,越早压榨,酒色越纯净”。为此,果农们尽量在采摘时保持葡萄的完整,运输和储存中小心翼翼,直至把完整的葡萄送入压榨机内。压榨要轻柔并循序渐进,将先后榨出的果汁分馏(头汁和尾汁),并且分开酿造。压榨中心要满足严苛的条件,并且要经过严格的认证。

Champagne(香槟)酒酿造技术在教会里得到完善。1866年于乐·古约(Jules Guyot)发现了用不同品种葡萄或不同地块出产的葡萄调配的重要性。二十世纪初开始,有三种葡萄品种因其糖/酸均衡的质量以及适合于二次发酵而被选中,它们是:黑比诺N,霞多丽B和缪尼尔N。酿酒者通过品尝获得的不同基酒来进行调配。调配后的基酒被装瓶进行二次发酵,然后用足够长的时间带酒脚陈酿,尤其是年份酒。

香槟区的白垩质酒窖具备天然的条件,保证理想的温度和湿度,有利于二次发酵产生气泡。

带酒脚陈酿结束后要进行转瓶,以便让酒渣慢慢地滑到瓶颈处,然后是除渣—即将瓶内的酒渣清除。除渣完成后,加入糖液,以确定Champagne(香槟)酒的不同种类。

在瓶内二次发酵起泡的这种“香槟方法”被掌握和传播出去了,很快“Champagne(香槟)”的名称开始在生产区域外被别人使用。从1882年开始,一些香槟商行打了很多官司,并且组成协会(香槟区商行联盟)。在1905年8月1日关于反欺诈与仿冒的法律颁布前夕,法院宣判承认“Champagne”(香槟)名称专属于用Champagne(香槟)区收获的葡萄并在当地酿造的葡萄酒,这也是第一次对原产地命名实施的保护。随后从1908年开始了限定Champagne(香槟)地理范围的工作。

香槟人向来团结一致并组成一些重要的行业组织。商行和果农们很早就集中力量对抗根瘤蚜病,为此在1898年成立了香槟葡萄种植协会。香槟区种植者总工会(成立于1904年)和香槟区商行联盟(成立于1882年)也联合起来,根据1941年4月12日法律成立了香槟酒行业委员会(CIVC)。

香槟区葡萄园的历史可追溯到公元之初,十七世纪,伴随着人们对瓶中二次发酵技术的逐步掌握,香槟酒进入贵族阶层。十七世纪末,香槟生产商已经在运输酒时用瓶装取代了桶装,目的是完全保持香槟酒的品质和特点。当封闭在瓶中的泡沫和细腻的气泡在酒杯中升腾起来时,香槟酒一举成名。渴望新奇的年轻贵族们,用它来庆祝节日,诗人吟唱它,作家在自己著作里给它留下了一席之地。香槟酒成为摄政王宫、路易十五、蓬巴杜夫人的最爱。金融家和官员们模仿贵族,外省复制首都。在路易十五和路易十六时期,葡萄酒业蓬勃发展,香槟酒的声誉遍法国和国外。气泡酒成为时尚,因为十八世纪的欧洲都跟随法国的潮流,香槟成为节日和聚餐不可或缺的饮品。香槟的声誉一直持续到今天。葡萄种植者、合作社和香槟商行不断努力完善集体规则,以弘扬他们的共同遗产——“香槟”(Champagne)原产地命名,并且努力使之更加完美,使它的名称和个性得到尊重。

(二) 因果关系:

三座单体山面向平原和山谷完全展开,保证了葡萄园有充足日照,浆果可以成熟,即使是朝北面的山坡也不例外。此外,这种开放的地形避免了冷空气滞留,降低了霜冻的危险。

山坡上葡萄园的坡度提供了最佳的自然排水,不同的土壤还可以自然地调节葡萄园的水分。白垩土,由于其多孔性和渗透性,能渗漏掉多余的水分,而在干燥的季节,水能从毛细管上升,重新灌溉土壤。其它混有泥灰岩的底层土可以储存水分,无论是石灰岩还是碳酸砂岩都能够保证将雨季多余的水渗透掉。底层土的这种特性和微妙的气候条件决定了不同地区的葡萄园要选择种植不同的品种。

香槟区独特的气候状况赋予这里的葡萄以及葡萄原汁很理想的自然酸度,是制造高级起泡酒必不可少的条件。事实上,酸度(保证酒的新鲜度)和葡萄的成熟度之间保持平衡,才能生产出最好的年份酒,并具有良好的陈年潜力。

千变万化的自然条件使果农们在种植时以每一个地块为单位,就像一个个马赛克拼接,果农们掌握所有的种植方法,更好地表达出不同地块葡萄的特质。

从采摘开始就要保证葡萄果粒完整,轻柔的压榨和汁液分馏避免了果汁染色,确保其清澈度,这一点对泡沫质量影响很大。同时分馏还确保获得更加复杂的香气。

“头汁”，酸度较高，香气清新活泼；用来调配能使酒在带酒脚陈酿过程中充分展现出第三类香气。“尾汁”果香更浓郁，具有丰富的单宁。

调配时加入以前收获的存酒（年份酒除外）能带来老酒成熟的特点。

酿造者的才能不仅体现在精选出合适的葡萄酒来调配，而且在于经过漫长的带酒脚陈酿后使其成为一瓶香槟酒。对于调配适宜的葡萄酒来说，这种陈酿的过程甚至可以在香槟区的酒窖里持续数十年，适宜的新鲜度保证了良好的发酵。

香槟生产要求的技术难度高，同时也需要特殊并且昂贵的基础设施。酿造、加工和包装的地点都位于葡萄园附近的市镇。

六、外观和标签规则

- 1、根据本质量技术要求，对于要求使用并标明“Champagne（香槟）”的葡萄酒，必须在广告、宣传单、标签、发票、任何容器、箱子或包装上标注上述地理标志，否则不能提供给公众、运送、推销或出售。
- 2、标注葡萄品种的字母的高度和宽度均不能超过3毫米。
- 3、如果是年份酒，要将年份标注在软木塞和标签上。如果是小于等于200毫升的包装，年份要标示在相应的封瓶物和标签上。年份还应同时在发票和附属文件内注明。封酒瓶子的软木塞上应当标注该地理标志名称，标注的一面是在瓶内端。如果是小于等于200毫升的包装，地理标志名称应出现在相应的封瓶物的瓶内端。
- 4、酒瓶的标签上应注明制造者的名称以及酿酒所在地市镇的名称，文字要清晰可辨。
- 5、每一瓶酒都必须根据现行法规完成加工、包装、贴标后才能流通，除非是在同一个经营者的两个不同场所或者是在两个经营者之间运送。
- 6、标签和商业文件里要标注由香槟酒行业委员会发的编号，用于识别经营者身份。

备注：详尽信息请参阅“香槟”（Champagne）质量技术要求附件

“香槟” (Champagne) 质量技术要求附件

第一章

一、命名名称

只有符合本质量技术要求条款以及 1919 年 5 月 6 日有关原产地名称保护法律条款的葡萄酒，才有权使用“香槟”(Champagne)地理标志(该名称最早由 1936 年 6 月 29 日法令承认)。

二、地理名称、年份标识、附加说明

(一) 使用年份标识的葡萄酒应遵守本质量技术要求规定的年份酒生产条件。

(二) 依照当地正确恒定的惯例，以 MARNE 省如下市镇所收获的葡萄酿制的葡萄酒，可以在地理标志之外附加“特级葡萄园”(Grand cru)和“一级葡萄园”(Premier cru)的标示：Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly, Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne, Verzenay, Verzy。

(三) 依照当地正确恒定的惯例，以如下市镇所收获的葡萄酿制的葡萄酒，可以在地理标志之外附加“一级葡萄园”(Premier cru)的标示：Avenay-Val-d'Or, Bergères-lès-Vertus, Bezannes, Billy-le-Grand, Bisseuil, Chamery, Champillon, Chigny-lès-Roses, Coligny (Val-des-Marais), Cormontreuil, Coulommès-la-Montagne, Cuis, Cumières, Dizy, Ecueil, Etrechy, Grauves, Hautvillers, Jouy-lès-Reims, Ludes, Mareuil-sur-Ay, Les Mesneux, Montbré, Mutigny, Pargny-lès-Reims, Pierry, Rilly-la-Montagne, Sacy, Serriers, Taissy, Tauxières, Trépail, Trois-Puits, Vaudemanges, Vertus, Villedommange, Villeneuve-Renneville, Villers-Allerand, Villers-aux-Noeuds, Villers-Marmery, Voipreux, Vrgigny。

三、产品的颜色和种类

“香槟”(Champagne)地理标志只能用在起泡白葡萄酒或起泡桃红葡萄酒上。

四、各操作步骤实施的区域和地区

葡萄的采收、发酵、陈酿和包装应在 1919 年 5 月 6 日法律第 17 条限定的地域范围内完成，但下列情况除外：

- 在 Vitry-le-François 专区(属于 MARNE 省)内，划定的地块是在 1990 年 11 月 7 日和 8 日的听证会上得到国家原产地命名和质量研究院的国家主管委员会批准的，并且地图已经在相关的市政府备案；
- AUBE 省的如下市镇：Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt 内，划定的地块是在 1994 年 6 月 23 日、1994 年 9 月 8 日和 1995 年 5 月 19 日的听证会上得到国家原产地命名和质量研究院的国家主管委员会批准的，并且地图已经在相关的市政府备案；

- AUBE 省的如下市镇：Brienne-le-Château, Epagne, Précý-Saint-Martin, Saint-Léger-sous-Brienne；MARNE 省的如下市镇：Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger, Villiers-aux-Corneilles, 这些市镇没有任何地块在 1994 年 6 月 23 日和 24 日、1994 年 9 月 7 日和 8 日, 1995 年 5 月 18 日和 19 日, 1995 年 9 月 6 日和 7 日的听证会上, 被国家原产地命名和质量研究院的国家主管委员会决议认可；
- AUBE 省的如下市镇：Marcilly-le-Hayer, La Villeneuve-au-Châtelot, 这些市镇没有任何地块在 1997 年 9 月 10 日的听证会上, 被国家原产地命名和质量研究院的国家主管委员会决议认可；
- MARNE 省的市镇 Fontaine-sur-Ay, 其划定的地块是在 1999 年 9 月 9 日和 10 日的听证会上得到国家原产地命名和质量研究院的国家主管委员会批准的, 并且地图已经在相关的市政府备案；
- MARNE 省的如下市镇：Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves, Broussy-le-Petit, 这些市镇没有任何地块在 2001 年 9 月 5 日和 6 日的听证会上, 被国家原产地命名和质量研究院的国家主管委员会决议认可。

五、葡萄品种

(一) 品种构成

用于酿酒的葡萄品种只能是阿尔班 B(arbane B)、霞多丽 B(chardonnay B)、缪尼尔 N(meunier N)、小美夜 B(petit meslier B)、白比诺 B(pinot blanc B)、灰比诺 G(pinot gris G)和黑比诺 N(pinot noir N)。

(二) 种植品种比例

没有特殊规定

六、葡萄栽培管理

(一) 栽培方式：

1、栽培密度

行距不能超过 1.5 米。株距应该在 0.9 米到 1.5 米之间。行距和株距的总和不能超过 2.5 米。

2、修剪规则

修剪留芽（指徒长条基部芽或上年结果枝上着生的芽）要在预留芽不相互重叠的情况下，每平方米小于等于 18 个。

修剪最晚应该在物候期的 F 阶段（Lorentz 物候期第 12 阶段）之前进行，也就是有 4 片叶子展开之前。

修剪方法如下：

夏布利剪枝法	
方法描述	1、按照夏布利剪枝法，每 0.3 米最多有一个主蔓。 2、每个主蔓顶端都留有一个长的结果母枝。 3、从主蔓或树干上发出的更新枝最多留 2 个芽。

特殊要求	1、结果母枝的修剪： - 白比诺 B, 灰比诺 G 和黑比诺 N 最多留 4 个结果芽； - 阿尔班 B, 霞多丽 B, 缪尼尔 N, 小美夜 B 最多留 5 个结果芽； 2、树干的高度要使得结果母枝最顶端芽眼应离地 0.6 米。
特殊情况	种植缪尼尔 N 品种的葡萄园, 行距在 1.2 米以上的可以有 3 个主蔓, 每个主蔓上都有一个结果母枝, 将结果母枝绑缚在水平的铁丝上, 每个结果枝最多留 6 个芽。

高登式剪枝法	
方法描述	只留一个水平的主蔓, 不限制长度, 离地面高度最多 0.6 米。
特殊要求	1、结果母枝的间距最少 0.15 米, 修剪要求: 白比诺 B、灰比诺 G、黑比诺 N 和缪尼尔 N 留 2 个芽; 阿尔班 B, 霞多丽 B, 小美夜 B 留 3 个芽。 2、树干基部的更新枝留 2 个芽。 3、主蔓延长枝的修剪方法: 白比诺 B、灰比诺 G、黑比诺 N 留 4 个芽; 阿尔班 B, 霞多丽 B, 缪尼尔 N, 小美夜 B 留 5 个芽。
特殊情况	1、更新主蔓可一次或多次完成。 2、主蔓更新应当逐步完成, 在新主蔓没有形成前不要截去老主蔓, 这样可以将新主蔓绑缚在老主蔓上, 必要时将老主蔓上的结果母枝疏去, 以避免新老主蔓结果枝重叠, 同一棵树不是每年都进行更新。 3、可以采用就近的结果母枝填补相反方向缺苗, 但是, 不能每年更新该枝条。 4、每年更新的比例不应超过同地块种植株数的 20%。

马恩河谷剪枝法	
方法描述	1、葡萄树修剪为： - 一个最多留有 3 个芽的结果母枝； - 一个最多留有 9 个芽的结果枝（从上一年结果母枝上发出）； - 一个最多留有 6 个芽的延长枝（从上一年结果枝上发出）。 2、延长枝水平方向绑缚离地面高度最多 0.5 米。
特殊要求	这种剪枝法只允许用于缪尼尔 N 这个品种。
特殊情况	1、如果结果母枝没有新发结果枝, 可以在两个短的结果母枝中选一个作为更新枝, 剪留 2 个芽。基部的短枝最多留 3 个芽。 2、当两个结果母枝都有更新枝时, 更新枝最多留 8 个芽。延长枝水平方向绑缚离地面高度最多 0.5 米。

单居约特和双居约特剪枝法	
方法描述	1、葡萄树的修剪： - 单居约特修剪, 留有一个最多留 3 个芽的短梢和一个最多留 10 个芽的长梢。 - 双居约特修剪, 留有两个最多留 2 个芽的短梢和两个最多留 8 个芽的长梢, 其中最多有 6 个芽水平绑缚。 2、长梢水平绑缚后离地面最多 0.5 米。
特殊要求	没有特殊要求

特殊情况

没有特殊情况

永久性高登剪枝法和不对称性居约特剪枝法，被视为上述剪枝法演变出来的方法，也允许使用。

3、架面整形规则

架面整形最晚要在法定出产年开始进行。

4、绑梢

绑梢最晚在物候期 I 阶段（Lorentz 物候期第 23 阶段），也就是“花期”之前完成，并且要与剪枝方式相适应。

5、抬升架线

必须将新梢在物候期 L 阶段（Lorentz 物候期第 33 阶段），也就是“封穗期”之前，抬高绑缚在“抬升线”上。

6、叶幕高度

经整形和剪梢后的叶幕高度——自第一道铁丝至叶幕最顶部——至少为行间距的 0.6 倍。

7、缺苗的限定

根据《乡村和海洋渔业法典》D. 644-22 条，死亡或缺失的葡萄树比例最高为 20%。

8、葡萄园的种植状况

地块的管理要能够确保葡萄园整体处于一个良好的种植状态，特别是健康状况和土壤的可持续性。

（二）其它栽培规则：

土壤是形成风土的基本要素，为了保护土壤特性：

- 1、行端必须常年生草覆盖；
- 2、禁止单独或混合使用有机生活垃圾和堆肥以及非酒厂净化处理站的污泥。

（三）灌溉

禁止灌溉。

七、收获，运输和葡萄的成熟度

（一）收获：

- 1、葡萄酒需要使用在合适的成熟度时采收的葡萄酿造。

葡萄采收开始的日期是按照《乡村和海洋渔业法典》D. 644-24 条的规定来确定。

采收结束的日期是由国家原产地和质量研究院相关部门提议，保护和管理机构审核，以省决议的方式来确定。

- 2、关于收获的特殊规定

禁止采用任何不能保证果穗完整的采收方法。

3、收获葡萄运输的特殊规定

葡萄果实必须完整地运输到压榨地点。

将葡萄从收获地点运送到压榨地点时使用的篮子、箱和筐等容器应该在底部和四周都有孔，以便等待压榨期间挤压出的汁液能迅速并完全流走。

(二) 葡萄的成熟度：

1、葡萄的含糖量

只有葡萄汁的含糖量高于 143 克/升时才能认为该葡萄达到了合适的成熟度。

2、按体积计最低天然酒精度

基酒的最低天然酒精度为 9%。

3、按体积计最终酒精度

没有特殊规定

八、收获量-生产投入

(一) 平均收获量

根据《乡村和海洋渔业法典》D. 644-25 条规定，平均收获量确定为每公顷 10 400 公斤葡萄。

(二) 最大收获量

根据《乡村和海洋渔业法典》D. 644-25 条规定，最大收获量确定为每公顷 15 500 公斤葡萄。

(三) 用于生产的最大产量

没有特殊规定。

(四) 用于生产的葡萄苗株

每年 7 月 31 日前栽种的葡萄幼株，只有用第三年起收获的葡萄酿造的起泡葡萄酒才可以使用“香槟”(Champagne) 地理标志。

(五) 特殊条款：

1、通过直接压榨法酿制的白葡萄酒和桃红葡萄酒（非浸渍法也非放血法）：

每 160 公斤葡萄压榨后最多只能提取 102 升澄清后的原汁制成基酒，用来生产可以使用“香槟”(Champagne) 地理标志的葡萄酒。

果汁澄清后的沉淀物可再次提取，提取量为清汁的 1%到 4%。剩余部分应在收获当年 12 月 15 日前在监督下回收或者以蒸馏方式销毁。

用来生产可以使用“香槟”(Champagne) 地理标志的葡萄酒的原汁应澄清后才送出压榨中心。

2、红葡萄酒和用浸渍法或放血法制作的桃红葡萄酒：

每 160 公斤葡萄压榨后最多只能提取 102 升酒液制成基酒，用来生产可以使用“香槟”(Champagne) 地理标志的葡萄酒。

压榨最后阶段获得的超出许可的最大收获量以外的葡萄汁，被视同为“尾汁”。

3、可使用地理标志名称的产量

最晚到收成申报时，收获总量的 98.5%将被核算为可使用地理标志名称的产量。

4、尾汁的比例

根据《乡村和海洋渔业法典》D. 644-34 条，尾汁的比例是占可能使用地理标志的澄清后原汁总量的 0%到 10%之间的最低值。

这些尾汁应在收获次年的 12 月 15 日前送去蒸馏。不过，它们还可以在“香槟”(Champagne)原产地保护区域内被用来制成一种烧酒。

九、加工、制造、培养、包装、储存

(一) 总规则

葡萄酒的酿造应当依照当地正确恒定的惯例。

1、每一个经营者都应从他手中的那些按照“香槟”(Champagne)地理标志确定的条款酿造出的基酒中选择高质量的用于香槟酒酿造。

2、有权给他们的起泡酒使用“香槟”(Champagne)这一地理标志的葡萄种植者或酿酒者应该在一些单独的场所储存、调制以及移动他们的葡萄和葡萄酒，包括超出年许可产量的部分，对于葡萄种植者还包括尾汁制造的酒。除了公共通道以外，这些场所和用于压榨和储存无权使用“香槟”(Champagne)、“香槟山丘”(Coteaux champenois)或者“黎赛桃红”(Rosé des Riceys)地理标志的葡萄或者葡萄酒的空间不能相互连通。

3、接收葡萄和压榨

葡萄必须在压榨和装桶现场称重。

采用直接压榨法生产白葡萄酒和桃红葡萄酒，而非浸渍或放血法的，直接将完整的葡萄倒入压榨机内。

压榨设备要满足以下图表所列的要求。

压榨设备的启用、扩建或改造都需要在设备投入使用前获得资格认证。

任何新的压榨中心都需获得质量认证。同样，任何新安装的压榨机也必须满足质量认证的要求。

但是，如果装有上述压榨机的压榨中心的地点在变动，满足简单认证条件的压榨机可连续使用 4 个收获季。四年之后，该压榨中心安装的压榨机必须通过质量标准认证。

任何新型的压榨设备都要有一个试用期，以保证满足认证的要求。

在下列的表格里：

“简单认证资格”和“质量认证资格”的两列明确表述了每个标准应遵守的规则。

括号内斜体字标注的内容只是建议，而不是认证和标准的规则。

和压榨机有关的标准	简单认证资格应遵守的规则	质量认证资格应遵守的规则
安装一台或多台压榨机	有遮挡的场所	有遮挡的场所
就一个采收年份里压榨总量而言，一台或多台压榨机的生产能力（以压榨工作记录	平均每天每台压榨机压榨 5 次 (如果 24 小时不停运转，则	平均每天每台压榨机压榨 4 次 (如果 24 小时不停运转，则

本上要求的实际工作天数为基础)	是 6 次)	是 6 次)
每天不能超过的装载次数 (以 4000 公斤为一计算单位)	每台压榨机 24 小时最多装载 7 次	每台压榨机 24 小时最多装载 7 次
一台或多台压榨机的单个体积	2000 公斤到 12000 公斤(2000 公斤的相当于最少 3.5 立方米) 不得仅有 12000 公斤的压榨机	2000 公斤到 12000 公斤(2000 公斤的相当于最少 3.5 立方米) 不得仅有 12000 公斤的压榨机 如果每年压榨的葡萄超过 80000 公斤,则不得仅有 2000 公斤的压榨机。
类型	简单认证里列出的任何压榨机参考机型	质量认证里列出的任何压榨机参考机型
压榨机的操作	没有特殊规定	自动控制台 (传统压榨机除外)
压榨机操作台的视线 - 可观测水平面 - 可观测流速	必须 没有特殊规定	必须 必须

和压榨机装载有关的标准	简单认证资格应遵守的规则	质量认证资格应遵守的规则
相应的称重设备	必须 (签订保养合同)	必须 (签订保养合同)
储存的地点	必须有遮挡 (未堆放底托)	必须有遮挡 (未堆放底托)
葡萄下落的高度	压榨机以上最多 2 米 (越低越好)	压榨机以上最多 1 米 (越低越好)
葡萄传动带	禁止	禁止
葡萄数量	一台压榨机根据其能力一次性满负荷装载葡萄。 装载量低于其压榨能力的属例外情况。	一台压榨机根据其能力一次性满负荷装载葡萄。 装载量低于其压榨能力的属例外情况。

与分馏和沉淀有关的标准	简单认证资格应遵守的规则	质量认证资格应遵守的规则
果汁分馏 (见下表有关分馏的规定)	每台压榨机都须自身配备果汁分馏设备(每台压榨机下有 3 个容器)	每台压榨机都须自身配备果汁分馏设备(每台压榨机下有 3 个容器)
硫化设备	取决于分馏方式 (见下表)	取决于分馏方式 (见下表)
澄清罐总容积与每天平均压榨量的比例	最少 1.2 倍 (见下表的计算方法)	(如果高于)

每个酒罐的容量与压榨出的所有头汁的量（以百升计）的比例	最多 2 倍 （最多 200 百升）	1 倍（最多 200 百升）
酒罐的材质	除了裸铁和非食用性塑料，至少有滌清设备（弯管滤清器）	（除了裸露的水泥和塑料） （封闭罐）
澄清罐的容量测定设备	必须	必须
原汁的转移（从压榨机到运输罐或发酵罐）	没有特殊规定	最多泵送 2 次 （如果要调配沉淀后原汁，可为泵送 3 次）
将原汁从沉淀罐转到运输罐	没有特殊规定	（最少 4 个 4000 公斤装载量）
从沉淀罐到运输罐的平均距离	没有特殊规定	（最多 25 米）

与卫生有关的标准	简单认证资格应遵守的规则	质量认证资格应遵守的规则
储存和压榨的区域	防水层 禁止地面裸露	防水层 禁止地面裸露
可以清洁（至少有水源）： - 压榨机 - 地面 - 分馏罐 - 沉淀罐 - 采摘葡萄的筐	必须 必须 必须 必须 必须	必须 必须 必须 必须 必须有箱子清洗机
对压榨中心卫生状况的整体评价	必须	必须

与酿酒废水处理有关的标准	简单认证资格应遵守的规则	质量认证资格应遵守的规则
操作方应说明如何处理酿酒废水	（对新的压榨中心）必须 本质量技术要求批准之日已获得资格的中心从 2012 收获年度开始必须遵守	（对新的压榨中心）必须 本质量技术要求批准之日已获得资格的中心从 2012 收获年度开始必须遵守

果汁分馏的规定					
分馏罐的数量和容量	3 个罐 （分别装头汁，尾汁或部分尾汁，尾汁或部分尾汁）	2 个罐 （分别装头汁，尾汁）	2 个罐 （ 1/2 头汁， 1/2 头汁）	把头汁装到沉淀罐，用 1 个或 2 个分馏罐： - 装尾汁（1 个罐时） - 分装尾汁（2 个罐时）	不同容量的 2 个罐装尾汁
硫化的位置	在压榨机的出口或者分馏罐里				
硫化的类型	手工持续硫化，根据果汁流	敞口罐，尽可能	手工硫化	手工持续	

	量调整或不调整	保持同质：手工持续硫化，根据果汁流量调整或不调整		硫化，根据果汁流量调整或不调整
		封闭罐：持续硫化，根据果汁流量调整或不调整		
原汁转移到沉淀罐	分馏罐装满后，靠重力或泵送	靠重力直接把头汁送到沉淀罐里	靠重力直接把头汁送到封闭的沉淀罐里	分馏罐装满后，靠重力或泵送
		分馏罐装满后，其它汁靠泵送或重力		
分馏效果评估	获得质量认证资格		获得简单认证资格	

果汁分馏的规定				
只有一个罐的情况				
测量罐的容量 1) 压榨回收槽不作为分馏罐 2) 测量罐需有量具 3) 罐的容量比照一次压榨 4000 公斤： - 装头汁：容量大于等于 2200 升 - 装尾汁：容量大于等于 600 升 - 如果有 2 个装尾汁的罐，那么两个罐的总量应大于或等于 600 升	有效容量低于 50 升 - 分馏罐的有效容量即为两次泵启动之间收集的最大量 - 一次压榨 4000 公斤时：大约为 50 升			各种容量
硫化的位置	在压榨机的出口或者在测量罐里			- 或者在压榨机的出口 - 或者在测量罐里 - 或者在沉淀罐里
硫化的类型	连续硫化，根据果汁流量调整	连续硫化，不根据果汁流量调整	手工硫化	所有的方式
把原汁转移到沉淀罐	自动泵			手工泵
分馏效果评估	获得质量认证资格 只限于无法	获得简单认证资格	无需认证	无需认证

	通过重力流动的情况			
--	-----------	--	--	--

4、乳酸发酵
没有特殊规定

5、分析标准
二次发酵后，葡萄酒中的可发酵糖（葡萄糖和果糖）的含量应小于等于每升 10 克。

6、酿酒惯例和物理处理
禁止使用橡木片。
加糖二次发酵后的葡萄酒酒精浓度不能超过 13%（按体积计）。
在提升酒精度过程中，单位体积酒精浓度每增加 1%，原汁体积的增加量不得超过 1.12%。
根据《乡村和海洋渔业法典》D. 644-32 条，超量的部分应在收获年度次年的 12 月 15 日之前通过工业用途销毁。

7、发酵罐的总容积
没有特殊规定

8、贮酒场所和设备整体维护良好
贮酒场所（地面和墙壁）和酿酒设备应该处于基本维护良好的状态。

（二）针对不同类产品的规定：

1、制造桃红葡萄酒的基酒可以通过直接压榨法，或浸渍法或放血法得到，也可在装瓶前，将红葡萄酒和白葡萄酒调配而成。

2、葡萄酒只能在玻璃瓶内进行二次发酵。

3、自收获年度次年的 1 月 1 日开始才能把酒装入二次发酵所用的瓶子中。
用来调配的可以是葡萄原汁、葡萄酒或葡萄原汁和/或不同特点的葡萄酒的混合液。
添加二次发酵用糖液后和使酒起泡的发酵过程中，葡萄酒，或者说发酵液每增加 1%酒精度，体积增加量不能超过 1.12%。

4、瓶内二次发酵使酒起泡时所产生的副产品可通过除渣工序去掉。只能从装瓶日期起 12 个月后进行除渣工序，在这 12 个月期间，酒应该一直在瓶中不受干扰地陈酿。

5、除渣后补糖液可能会导致酒体积增加，增加的百分比不能高于下列两数之和：增加的单位体积酒精浓度的百分比(A)乘以系数 1.266，和每升增加的含糖量的克数（S）乘以系数 0.0666：

$$V(\%) = (1.266 \times A) + (0.0666 \times S)$$

多余的量会在对相应批次的酒完成除渣的次年的 12 月 15 日前通过工业用途销毁。

6、酿酒产生的副产品，占澄清原汁的 1.5%，需要在收获年度次年的 7 月 31 日之前送去蒸

馏。除渣的副产品，相当于需要除渣的瓶装酒总量的 0.25%，应在除渣年度次年的 7 月 31 日前用于工业用途而销毁或者在监督下除去。

7、由于特殊技术要求，如欧盟法规 1234/2007 号附件十五之三 A（限制条件）关于共同建立农产品市场以及关于部分农产品的特别规定，将一部分产量在收获年度次年 7 月 31 日前送交工业用途。这部分产量不超过制造总量的 2%，并且记录在酒窖登记簿上。

8、如果所用基酒的葡萄均收获自同一年份，那么葡萄酒上可以标注该年份（年份酒），但允许使用的酿酒惯例和处理方法所使用的葡萄酒或原汁，以及发酵液或添加的糖液中包含的产品不受年份限制。

为了确保能从同一年份酒里挑选出质量好的葡萄酒，同时保证留有足够数量的葡萄酒用于调配和作为陈年酒，而后者对于香槟的质量非常重要，年份酒的数量不能超过经营者当年生产的酒的总量的 80%，不论酒是购买的，还是自己加工的。

（三）与包装有关的条款：

1、除了用容量小于 375 毫升或者大于 3 升的瓶子销售外，生产和销售葡萄酒的酒瓶与二次发酵时所用的酒瓶为同一个。

不过除了年份酒外，在二次发酵后往半瓶（375 毫升）里移注是被许可的，但数量有限，为前一自然年度生产的半瓶容量酒的总数量的 20%。

2、从 2015 年 1 月 1 日起，葡萄酒必须在购买的新瓶里加工和销售。
其他封瓶或者加工用材料都必须是新的。

3、对于任何包装批次，经营者应保留以下信息供认证的监督机构查阅：

- 《乡村和海洋渔业法典》D. 644-36 条规定的应显示在操作登记簿内的信息；
- 装瓶和二次发酵后进行的分析。

这些分析表应自包装日起保存 60 个月。

（四）与储存有关的条款：

经营者应该有特定的地点储存包装好的产品。

。

（五）与产品的转移和投放至消费者市场有关的条款：

1、投放至消费者市场的日期

葡萄酒装瓶以后至少要经过 15 个月的成熟期才能投放到消费者市场。

年份酒装瓶以后至少要经过 36 个月的成熟期才能投放到消费者市场。

当一个经营者使用已经装瓶的酒来调配，那么最低成熟期应从新的装瓶日期起计算。

2、酒不能在认证仓库间搬运的时期
没有特殊规定

3、带有随附文件的转移

根据《税法总典》第 466 条，将用来酿造原产地监控命名葡萄酒的葡萄和所有物品从本质上要求第四章定义的地理区域的一个市镇转移到相同区域内的另外一个市镇时，都必须附带一份注明原产地命名名称的随附文件。

十、与原产地域的关联性

(一) 原产地地域的相关信息:

1、原产地关联性中自然因素的描述:

“香槟”(CHAMPAGNE)地理区域位于法国领土的东北部,包含的市镇分散在埃纳省(AISNE)、奥布省(AUBE)、上马恩省(HAUTE-MARNE)、马恩省(MARNE)和塞纳马恩省(SEINE-ET-MARNE)内。

巴黎盆地东边的单面山上覆盖着典型的山坡葡萄园,由一个个精确测定的种植葡萄的地块组成,包括以下地貌构造:

- 马恩省内的法兰西岛的山坡以及相邻山谷的斜坡,从北到南汇集了兰斯山、马恩河谷(延伸到埃纳省的南部,直到塞纳马恩省)、最具典型性的白坡和赛扎讷山坡;
- 香槟山坡和马恩省的维特阿,以及蒙哥山在奥布省的部分;
- 被若干山谷阻断的巴尔山坡,连接了分别位于奥布省和上马恩省境内的东边的奥布巴尔和西边的赛加奈巴尔。

这种典型的单面山的地貌,加上相邻的山谷,构成了众多朝东向和南向的山坡,也不乏北向的,比如兰斯山北麓和马恩河谷的左岸。

山坡顶部覆盖着一层坚硬的石灰岩或白垩土。坡面是较柔软的白垩、泥灰或者沙质土,经侵蚀后又覆盖上从山顶掉落的崩积沉积物。

香槟葡萄园位于北方,受两种气候条件影响:

- 海洋性气候,带来适量降水,不同季节温度变化不明显;
- 大陆性气候,有时造成毁灭性的霜冻,但能保证夏季适宜的光照。

2、原产地关联性中人文因素的描述

香槟区葡萄种植的历史虽然可以追溯到古代,但直到九世纪,随着教会葡萄种植业的发展,香槟区的葡萄种植才稳定下来。十七世纪末,人们对自然起泡的白葡萄酒和二次发酵的特质进行了实验。十九世纪末,一位知名的酒类学家魏曼(Weinmann)写到:“香槟区葡萄酒具有很强发酵性,比其它葡萄酒更容易也更有规律地完成二次发酵。”关于这种酒最早的描述出现在1700年苏里耶(Chaulieu)神甫的诗里,当时称之为“爆塞酒”。1718年哥迪诺(Godinot)教士(《葡萄种植和香槟酒的酿造方法》一书的推定作者)第一次讲述了其酿造方法,他指出这些白葡萄酒“必须如眼泪般清澈,却是用黑葡萄酿制而成。葡萄摘下后,越早压榨,酒色越纯净”。为此,果农们尽量在采摘时保持葡萄的完整,运输和储存中小心翼翼,直至把完整的葡萄送入压榨机内。压榨要轻柔并循序渐进,将先后榨出的果汁分馏(头汁和尾汁),并且分开酿造。压榨中心要满足严苛的条件,并且要经过严格的认证。

香槟(Champagne)酒酿造技术在教会里得到完善。1866年于乐·古约(Jules Guyot)发现了用不同品种葡萄或不同地块出产的葡萄调配的重要性。二十世纪初开始,有三种葡萄品种因其糖/酸均衡的质量以及适合于二次发酵而被选中,它们是:黑比诺 N,霞多丽 B 和缪尼尔 N。酿酒者通过品尝获得的不同基酒来进行调配。调配后的基酒被装瓶进行二次发酵,然后用足够长的时间带酒脚陈酿,尤其是年份酒。

香槟区的白垩质酒窖具备天然的条件,保证理想的温度和湿度,有利于二次发酵产生气泡。带酒脚陈酿结束后要进行转瓶,以便让酒渣慢慢地滑到瓶颈处,然后是除渣——即将瓶内的酒渣清除。除渣完成后,加入糖液,以确定香槟(Champagne)酒的不同种类。

在瓶内二次发酵起泡的这种“香槟方法”被掌握和传播出去了，很快“香槟（Champagne）”的名称开始在生产区域外被别人使用。从1882年开始，一些香槟商行打了很多官司，并且组成协会（香槟区商行联盟）。在1905年8月1日关于反欺诈与仿冒的法律颁布前夕，法院宣判承认“香槟”（Champagne）名称专属于用香槟（Champagne）区收获的葡萄并在当地酿造的葡萄酒，这也是第一次对原产地命名实施的保护。随后从1908年开始了限定香槟（Champagne）地理范围的工作。

香槟人向来团结一致并组成一些重要的行业组织。商行和果农们很早就集中力量对抗根瘤蚜病，为此在1898年成立了香槟葡萄种植协会。香槟区种植者总工会（成立于1904年）和香槟区商行联盟（成立于1882年）也联合起来，根据1941年4月12日法律成立了香槟酒行业委员会（CIVC）。

（二）产品品质和特性的相关信息：

香槟（Champagne）酒可以是白葡萄酒（基于白葡萄和黑葡萄的调配，或只用白葡萄[白中白]，或只用黑葡萄[黑中白]酿造）或桃红葡萄酒（调配或放血法制成），用一个或多个市镇收获的葡萄酿造。可以是年份酒或非年份酒。

所有的酒都有一个共同点：合适的酸度，既保证了酒的新鲜感，又有很好的陈年潜力。最年轻的酒呈现出强烈的新鲜味道：鲜花和白色水果、柑橘、矿物质。

成熟的酒展现的口感更加丰富圆润：黄色水果、煮制的水果、香料。

所谓的“丰满”的酒，口感变化多端，富含深厚的第三类香气：蜜饯、灌木、烘焙。

气泡是香槟的身份标识，在年轻的酒里会持续不断，随着陈酿时间的长久，气泡会减少，但变得更加细腻绵密。

（三）因果关系：

三座单体山面向平原和山谷完全展开，保证了葡萄园有充足日照，浆果可以成熟，即使是朝北面的山坡也不例外。此外，这种开放的地形避免了冷空气滞留，降低了霜冻的危险。

山坡上葡萄园的坡度提供了最佳的自然排水，不同的土壤还可以自然地调节葡萄园的水分。白垩土，由于其多孔性和渗透性，能渗漏掉多余的水分，而在干燥的季节，水能从毛细管上升，重新灌溉土壤。其它混有泥灰岩的底层土可以储存水分，无论是石灰岩还是碳酸砂岩都能够保证将雨季多余的水渗透掉。底层土的这种特性和微妙的气候条件决定了不同地区的葡萄园要选择种植不同的品种。

香槟区独特的气候状况赋予这里的葡萄以及葡萄原汁很理想的自然酸度，是制造高级起泡酒必不可少的条件。事实上，酸度（保证酒的新鲜度）和葡萄的成熟度之间保持平衡，才能生产出最好的年份酒，并具有良好的陈年潜力。

千变万化的自然条件使果农们在种植时以每一个地块为单位，就像一个个马赛克拼接，果农们掌握所有的种植方法，更好地表达出不同地块葡萄的特质。

从采摘开始就要保证葡萄果粒完整，轻柔的压榨和汁液分馏避免了果汁染色，确保其清澈度，这一点对泡沫质量影响很大。同时分馏还确保获得更加复杂的香气。

“头汁”，酸度较高，香气清新活泼；用来调配能使酒在带酒脚陈酿过程中充分展现出第三类香气。

“尾汁”果香更浓郁，具有丰富的单宁’。

调配时加入以前收获的存酒（年份酒除外）能带来老酒成熟的特点。

酿造者的才能不仅体现在精选出合适的葡萄酒来调配，而且在于经过漫长的带渣陈酿后使其成为一瓶香槟酒。对于调配适宜的葡萄酒来说，这种陈酿的过程甚至可以在香槟区的酒窖里持续数十年，适宜的新鲜度保证了良好的发酵。

香槟生产要求的技术难度高，同时也需要特殊并且昂贵的基础设施。酿造、加工和包装的地点都位于葡萄园附近的市镇。

香槟区葡萄园的历史可追溯到公元之初，十七世纪，伴随着人们对瓶中二次发酵技术的逐步掌握，香槟酒进入贵族阶层。十七世纪末，香槟生产商已经在运输酒时用瓶装取代了桶装，目的是完全保持香槟酒的品质和特点。当封闭在瓶中的泡沫和细腻的气泡在酒杯中升腾起来时，香槟酒一举成名。渴望新奇的年轻贵族们，用它来庆祝节日，诗人吟唱它，作家在自己著作里给它留下了一席之地。香槟酒成为摄政王宫、路易十五、蓬巴杜夫人的最爱。金融家和官员们模仿贵族，外省复制首都。在路易十五和路易十六时期，葡萄酒业蓬勃发展，香槟酒的声誉传遍法国和国外。气泡酒成为时尚，因为十八世纪的欧洲都跟随法国的潮流，香槟成为节日和聚餐不可或缺的饮品。香槟的声誉一直持续到今天。葡萄种植者、合作社和香槟商行不断努力完善集体规则，以弘扬他们的共同遗产——“香槟”（Champagne）地理标志，并且努力使之更加完美，使它的名称和个性得到尊重。

十一、 过渡性措施

（一）种植方式：

1978年1月17日已经种植葡萄的地块，但不符合有关种植密度规定的，其收获的葡萄可以继续有权使用原产地命名，直至葡萄苗被拔去时，但是必须遵守本质量要求中有关架面整形和叶幕高度的规定。

（二）每个地块的平均收获量和最高单产：

根据直到2011-2012收获季的经验看：

- 根据本质量要求第八章第（一）条，香槟区平均收获量确定为每公顷12400公斤葡萄；
- 任何经营者都可申请单独增加收获量，但不能超过本质量要求第八章第（二）条根据《乡村和海洋渔业法典》D. 644-25条规定的最大收获量，并且他要能够证明可以控制产出葡萄的质量。这种质量控制的能力需要每年进行评估，检查前一年收获的葡萄总量和本质量要求第八章第（一）条规定的平均收获量有多接近，并且是不是仍低于本质量要求第八章第（二）条规定的最大收获量。

按照欧盟法规1234/2007号第113条之四关于共同建立农产品市场以及关于部分农产品的特别规定，允许经营者增加后的产量不应该超过其储备数量的最上限。达到这个最上限时，就不能够再增加产量了。

平均每个地块的最高单产是每公顷21700公斤。生长中的葡萄园每平方米内的葡萄串数量小于或等于18个。

十二、外观和标签规则

- 1、根据本质量技术要求，对于要求使用并标明“Champagne”（香槟）地理标志的葡萄酒，必须在广告、宣传单、标签、发票、任何容器、箱子或包装上标注上述地理标志，否则不能提供给公众、运送、推销或出售。
- 2、标注葡萄品种的字母的高度和宽度均不能超过3毫米。
- 3、如果是年份酒，要将年份标注在软木塞和标签上。如果是小于等于200毫升的包装，年份要标示在相应的封瓶物和标签上。年份还应同时在发票和附属文件内注明。封酒瓶子的软木塞上应当标注原产地命名名称，标注的一面是在瓶内端。如果是小于等于200毫升的包装，地理标志名称应出现在相应的封瓶物的瓶内端。
- 4、酒瓶的标签上应注明制造者的名称以及酿酒所在地市镇的名称，文字要清晰可辨。
- 5、每一瓶酒都必须根据现行法规完成加工、包装，贴标后才能流通，除非是在同一个经营者的两个不同场所或者是在两个经营者之间运送。
- 6、标签和商业文件里要标注由香槟酒行业委员会发的编号，用于识别经营者身份。

第二章

一、申报义务

（一）预装瓶申报

应向经认可的监督机构和关税增值税总局的地方部门申报装瓶的要求，至少要在操作48小时前申报。

申报应当注明：

- 申请的原产地监控命名和特殊要求（年份酒标示、颜色、信息、地点等）；
- 预计装瓶的酒的量；
- 预计装瓶时要加入的糖的量；
- 总装瓶数；
- 装瓶日期；
- 装瓶地点；
- EVV 编号；
- 申请人的姓名和地址。

此外，如果是装瓶前用红葡萄酒和白葡萄酒调配而成桃红葡萄酒的，应申报：

- 预计装瓶的红葡萄酒的量；
- 预计装瓶的白葡萄酒的量。

（二）要求地理标志申报

要求地理标志的申报，相当于装瓶申报，要在装瓶结束后立即向经认可的监督机构和关税增

值税总局的地方部门提交。

申报应当注明：

- 申请的地理标志和特殊要求（年份酒标识、颜色、信息、地点等）
- 酒的数量，按瓶数报；
- 装瓶结束的日期；
- EVV 编号或者，对经授权的有存储仓库的批发商，其消费税号
- 申请人的姓名和地址
- 酒存储仓库的地点

（三）重新用于调配的申报

装瓶后的酒倒出重新用于调配必须在 48 小时前向经认可的管理机构申报。

申报应当说明酒的种类、数量，必要时，酒的年份。

二、登记簿的管理

（一）称重登记

压榨中心持有称重登记簿，和压榨记录本分开。

每次称重都应在这个登记簿上注明：

- 称重的日期和时间
- 称得的重量
- 特殊要求（信息、地点等）

为第三方进行压榨的中心，这个记录簿上除上述内容外，还应该注明带葡萄来压榨的经营者的名字。经营者得到一张记录所有这些信息的称重卡。

（二）压榨记录本

压榨记录本是必须的。随着工作的进展逐步填充。

这个本上记录了每 4000 公斤一次压榨的信息，包括：

- 每次操作开始的日期和时间；
- 压榨的每个品种葡萄的重量；
- 葡萄的来源，有特殊要求的情况下（信息、地点等）
- 带葡萄来压榨的经营者的名字；
- 获得的原汁的数量；
- 按体积计可能的酒精浓度；
- 榨渣的量。

对红葡萄酒和桃红葡萄酒，只能在压榨结束后注明获得的酒的总量。

在澄清步骤结束后可以注明全部的残渣量。

一、需监督的要点和评估的方法

需监督的要点	评估方法
A - 基础规则	
A1.种植地块是否属于规定区域	文档记载（不断更新的 CVI 记录）和实地考察
A2.是否具有要求地理标志的生产能力（葡萄品种，种植密度和架面形态，即将投入生产的葡萄株数）	文档和实地考察
A3.加工工具	
接收和压榨，压榨的地点	实地考察
B-生产规则	
B1.葡萄栽培管理	
剪枝	检查采取的剪枝方法、每平方米芽的数量（计算所得结果）和在指定日期剪枝工作的实际完成情况
每个地块平均最高单产	数葡萄串数，估算产量
葡萄种植情况和其他操作	每个地块检查
B2.收获，运输和葡萄的成熟度	
监督收获日期	检查是否违反规定，实地监督
B3.加工、制造、培养、包装、储存	
压榨	文档和实地考察（检查是否遵守压榨规则）
B4.收获申报和要求地理标志申报	
允许的产量	文档（申报审查）
要求地理标志申报	文档和实地考察-监督产品的流通
C- 产品监督	
包装前的酒	每批次进行分析测试和感官测试

二、管理部门的参考信息

国家原产地命名和质量研究院（INAO），巴黎安茹街（rue d'Anjou）51号 75008，电话：(33)(0)1-53-89-80-00，传真：(33)(0)1-42-25-57-97，电子邮件：info@inao.gouv.fr。
INAO 是监督机构，负责监督享有地理标志的产品遵守了本质量技术要求所规定的各条款。

印送：各直属检验检疫局，各省、自治区、直辖市及新疆生产建设兵团质量技术监督局，中编办、国家发展和改革委员会，外交部、商务部、文化部、环境保护部、国家知识产权局、国家旅游局、国务院参事室，国务院法制办公室、新华通讯社、国家海洋局、国家食品药品监督管理局。

国家质检总局办公厅

2013年4月11日印发