

## VIII- O Regulamento de uso do nome geográfico

Vinhos são produzidos em Champagne desde o período romano, mas é só a partir do final do século XVII, com o domínio da elaboração dos vinhos espumantes, que os vinhos de Champagne adquiriram um renome internacional. Ao mesmo tempo, o uso do nome "Champagne" para designar esses vinhos tornou-se freqüente.

Diante do sucesso dos vinhos de Champagne, desde o século XIX, os Champanheses se organizam para defender esse nome que constitui seu patrimônio comum.

Em 1844, eles engajam um processo judicial para obter a condenação de produtores do Vale de Loire que utilizam o nome "Champagne" para designar seus vinhos espumantes. O tribunal correcional de Tours condena essa utilização abusiva, considerando que só podem fazer referência ao nome "Champagne" os vinhos produzidos na região de Champagne; esse julgamento é confirmado pelo Tribunal de Recursos de Tours, em 1845.

Várias decisões vêm confirmar esta primeira jurisprudência até a decisão da Corte de Cassação aos vinte e seis dias de julho de 1889, que estabelece o princípio segundo o qual "só é Champagne se for de Champagne".

Na continuação do acórdão proferido pela Corte de Cassação em 1889, vários textos legislativos são editados para definir a denominação de origem controlada Champagne, para determinar a área delimitada e as condições de produção.

O decreto datado aos dezessete dias de dezembro de 1908, tomado na aplicação da lei de 5 de agosto de 1908, estabelece uma delimitação administrativa.

A lei de 10 de fevereiro de 1911 tem como objetivo garantir a origem dos vinhos de Champagne no meio de diferentes medidas, cujo recibo (guia de transporte) é emitido na saída das prensas, a elaboração completa na área delimitada e o emprego obrigatório da palavra "Champagne" na etiqueta, nas caixas, embalagens e rolhas.

7

A lei de 06 de maio de 1919 substitui as delimitações administrativas, aprovadas pela lei de 5 de agosto de 1908, pelas delimitações judiciárias.

A lei datada de 22 de julho de 1927 delimita a área de produção com base nos usos tradicionais. As zonas relacionadas pela delimitação são as de onde as videiras foram plantadas em 1927, ou antes da invasão do filoxera que destruiu quase todas as videiras no final do século XIX. A lei de 1927 estabelece igualmente as primeiras regras relativas à qualidade do Champagne, principalmente as variedades de uvas autorizadas e as condições de produção.

O decreto-lei de 28 de setembro de 1935 define regras suplementares de elaboração dos vinhos de Champagne: rendimento por hectare, rendimentos por prensagem, duração da elaboração, etc.

O decreto datado aos vinte e nove dias de junho de 1936 cria a denominação de origem controlada Champagne e dá uma definição dos fatores naturais e humanos.

Durante o período entre 1935 e 1997, vários textos legislativos e regulamentares que dizem respeito ao uso do nome geográfico Champagne foram adotados:

1938 – Regulamentação sobre os métodos de tamanho da videira.

1952 – Regulamentação sobre a reivindicação de um ano de colheita (vinhos produzidos exclusivamente a partir de uvas originadas de uma única colheita)

1977 – Qualquer fabricação de vinhos espumantes que não aqueles que podem reivindicar a denominação de Champagne está proibida no interior de Champagne.

1978 – Altura, espaçamento e densidade dos pés de uvas (8.000 a 9.000 pés por hectare), assim como regras relativas à condução e aos métodos de tamanho da videira.

1984 – Proibição do engarrafamento antes do primeiro dia de janeiro do ano seguinte a colheita.

1991 – A aprovação dos centros de prensagem torna-se obrigatória.



1993 – A extração do suco é reduzida a 102 litros para 160 quilos de uvas (ao invés de 100 litros para 150 quilos de uvas).

1997 – O período mínimo de envelhecimento em garrafa é de 15 meses para os vinhos que não estão mais no ano da colheita e três anos para os vinhos que estão no ano da colheita, a contar da data do engarrafamento.

Na França, “Champagne” é reconhecido pela jurisprudência desde 1844, e pela lei desde 1908. O caderno de encargos fixado pelo decreto datado aos vinte e dois dias de novembro de 2010, constitui a nova base jurídica de reconhecimento da denominação de origem controlada Champagne.

Na união européia, Champagne é reconhecido pelo primeiro regulamento que contém a organização comum do mercado vitivinícola, desde 1973. Esta proteção é hoje prevista pelo regulamento (CE) nº 1234/2007 do Conselho datado aos vinte e dois dias de outubro de 2007.

A Denominação de Origem controlada “Champagne” é protegida na quase totalidade dos países do mundo, via acordos multilaterais (por exemplo, o Acordo de Lisboa), acordos bilaterais ou ainda pelo registro da denominação na aplicação dos dispositivos nacionais em vigor nos diferentes países.

Texto extraído do Decreto de 29 de junho de 1936 e do Affidavit de Apresentação da Denominação de Origem Controlada Champagne, assinado pelo diretor Geral do CIVC, Sr. Jean-Luc Barbier, em 15 de junho de 2011, em anexo.

Rio de Janeiro, 04 de agosto de 2011.

  
MOMSEN, LEONARDOS & CIA.

**API 1382/99**

## CHAMPAGNE

Décret du 29 juin 1936

Art. 1er. - (Complété, D. 11 octobre 1991, Complété, D. 3 avril 1996). - Seuls ont droit à l'appellation contrôlée « Champagne » les vins produits sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927, abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, et répondant à toutes les prescriptions édictées par les lois, décrets et règlements concernant le vin de « Champagne », et spécialement à celles prévues par le décret du 28 septembre 1935.

Dans l'arrondissement de Vitry-le-François, l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » est réservée aux vins issus des vendanges récoltées dans l'aire de production approuvée par le comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans de délimitation de parcelles sont déposés dans les mairies concernées.

Dans les communes d'Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, appartenant au département de l'Aube, l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » est réservée aux vins issus des vendanges récoltées dans l'aire de production délimitée par parcelle ou partie de parcelle, telle qu'elle a été approuvée par le Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine les 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans de délimitation sont déposés dans les mairies des communes concernées.

Dans les communes de Brienne-le-Château, Épagne, Précý-Saint-Martin, Saint-Léger-sous-Brienne, Esclavolle - Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue pour ouvrir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », conformément aux décisions du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995.

(Complété, D. 18 mars 1998) -

Dans les communes de Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, appartenant au département de l'Aube, aucune parcelle n'a été retenue pour ouvrir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », conformément à la décision du comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine en séance du 10 septembre 1997.

Art. 2. - Dans le délai d'un an, la commission spéciale de la Champagne, instituée par le décret-loi du 28 septembre 1935, devra présenter au Comité National des Appellations d'Origine, un projet de réglementation de la taille des vignes produisant le vin à appellation contrôlée « Champagne ». (D. 17 janv. 1978.)

Art. 3. - (Modifié, D. 11 sept. 1958). - La délimitation communale prévue à l'article 18 de la loi du 6 mai 1919 modifiée par les lois du 22 juillet 1927 et du 11 février 1951 sera reportée sur les plans cadastraux des communes intéressées par les experts désignés par le Comité Directeur de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, et ces plans seront, après approbation de l'Institut national, déposés à la mairie des communes intéressées.

(Remplacé et complété, D. 3 sept. 1993).

Art. 4. - L'appellation d'origine contrôlée « Champagne » est réservée aux vins répondant aux conditions fixées par le décret n° 74-872 du 19 octobre 1974 modifié relatif au rendement des vignobles produisant des vins à appellation d'origine.

Le rendement de base visé à l'article 1er dudit décret est fixé à 10 400 kg de raisins à l'hectare. Le pourcentage prévu à l'article 3 du même décret peut être fixé au maximum à 25 p.100.

Art. 4 bis. - (Ajouté, D. du 26 fév. 1999) - L'épandage des gadoues et des composts urbains est interdit dans les parcelles situées dans l'aire de production telle que définie à l'article 1er. »

Art. 5. - Pour avoir droit à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », les vins doivent être vinifiés conformément aux usages locaux, à partir de raisins transportés entiers jusqu'aux installations de pressurage. Les paniers, caisses et cagettes utilisés pour le transport des raisins du lieu de la cueillette jusqu'à l'installation de pressurage doivent comporter au fond et sur tous les côtés des orifices permettant l'écoulement rapide et complet du jus pendant le transport et dans l'attente du pressurage. Les installations de pressurage doivent être agréées par le Comité National des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine.

Cet agrément, qui est donné après avis d'une commission d'experts désignés par ledit comité national, atteste la conformité de l'installation de pressurage avec les normes qualitatives fixées dans un cahier des charges approuvé par le Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine.

L'ouverture, l'extension ou la modification d'une installation de pressurage doit donner lieu à l'agrément avant l'entrée en activité de l'installation.

Le pressurage doit obligatoirement être effectué dans des pressoirs permettant de recevoir, en raisins entiers, au moins 2 000 kg et au plus 12 000 kg de raisins par charge.

Les pressoirs utilisés doivent permettre la fragmentation des moûts en cuvée et taille conformément aux usages champenois.

Art. 6. - La tenue d'un carnet de pressoir est obligatoire. Ce carnet précise, pour chaque marc, le poids des raisins mis en oeuvre par cépage, leur titre alcoométrique en puissance, leur origine, le nom du viticulteur et les volumes de moûts obtenus.

La pesée des raisins est obligatoire sur le lieu du pressurage.

Ce carnet doit être rempli au fur et à mesure des mises en oeuvre avec indication de la date et de l'heure du début de chaque opération. Il doit être tenu sur place à la disposition des agents du service de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et de ceux de la direction générale des douanes et droits indirects, qui peuvent effectuer librement toutes les opérations de contrôle.

(Modifié D. 18 avril 1997)

Les bourbes résultant du pressurage dont l'inscription sur le carnet de pressoir est obligatoire sont extraites dans une proportion comprise entre 2 et 4 p.100 de la quantité de moûts débourbés à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ». Elles font l'objet d'un épandage ou d'un envoi en distillerie avant le 15 décembre de l'année de la récolte.

Les moûts obtenus en fin de pressurage, au-delà du rendement maximum au pressurage autorisé, appelés « rebêches », sont séparés de la cuvée et de la taille. Les vins de rebêches ne peuvent en aucun cas prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ».

L'inscription de ces vins sur la déclaration de récolte, le carnet de pressoir et, le cas échéant, la déclaration de stock, sont obligatoires. Ils doivent représenter une proportion comprise entre 1 et 10 p.100 de la quantité de moûts débourbés à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ».

Ce pourcentage est fixé annuellement par arrêté interministériel sur proposition du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine. Ils font l'objet d'un envoi en distillerie, avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte en vue de la fourniture des prestations d'alcool vinique. Toutefois, ces vins peuvent servir à l'obtention d'une eau-de-vie de vin à appellation d'origine réglementée « Eau-de-vie de vin de la Marne » et à l'obtention de liqueur, à l'intérieur de l'aire de production de l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ». L'élaboration de liqueur doit faire l'objet d'une demande individuelle effectuée auprès des services de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

Les dispositions du présent article sont applicables aux seuls vins blancs.

Art. 7. - La pesée des raisins est obligatoire sur les lieux de vinification.

Les vins de presse obtenus en fin de pressurage au-delà du rendement maximum autorisé sont assimilés aux « rebêches ». Leur inscription sur la déclaration de récolte, le carnet de pressoir et, le cas échéant, la déclaration de stock, sont obligatoires. Ils doivent représenter une proportion comprise entre 7 et 10 p.100 de la quantité de vin produite à laquelle s'applique l'appellation d'origine contrôlée « Champagne ».

Ce pourcentage est fixé annuellement par arrêté interministériel sur proposition du Comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine. Ils font l'objet d'un envoi en distillerie, notamment en vue de la fourniture des prestations d'alcool vinique, ou d'eau-de-vie à appellation d'origine réglementée « Eau-de-vie de vin de la Marne », avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Les dispositions du présent article sont applicables uniquement aux vins rouges et rosés de saignée.

Art. 8. - L'élaboration des vins auxquels s'applique l'appellation d'origine contrôlée « Champagne » donne lieu à l'envoi aux usages industriels ;

1. Des sous-produits de la vinification à raison de :

- 1,5 p.100 des moûts débourbés pour les vins blancs et les vins rosés vinifiés par saignée ;
- 2 p.100 des moûts pour les vins rouges.

2. Des sous-produits issus du dégorgement à raison de 0,5 p.100 du volume de vin en bouteilles à dégorgement. Les sous-produits issus de la vinification (liés) doivent être envoyés à la distillation avant le 15 décembre de l'année suivant celle de la récolte.

Les sous-produits issus du dégorgement doivent être envoyés en distillerie ou en vinaigrerie avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement.

Art. 9. - (Ajouté D. 18 mars 1998). - Les vins à appellation « Champagne » doivent être élaborés et commercialisés dans la bouteille à l'intérieur de laquelle le vin a fermenté pour être rendu mousseux, à l'exception des vins vendus dans :

- des bouteilles d'un volume de contenu inférieur à 37,5 centilitres ;
- des bouteilles d'un volume supérieur à 3 litres.

Pour les bouteilles d'un volume de 37,5 centilitres dites « demies » et de 300 centilitres dites « jeroboam », l'application de cette mesure ne sera obligatoire qu'après le 1er janvier 2002.

Art. 10. - (Ajouté D. 18 avril 1997). - L'adjonction de liqueur de tirage et la fermentation destinée à rendre le vin mousseux ne peuvent en aucun cas avoir pour effet d'augmenter le volume du vin et éventuellement de moût de plus de 1.12 % pour une hausse de un degré de titre alcoométrique.

L'adjonction de liqueur d'expédition ne peut en aucun cas avoir pour effet d'augmenter le volume de vin et éventuellement du moût de plus :

$$V\% = 1,266 \times A + 0,0666 \times S$$

où A est l'augmentation du titre alcoométrique volumique exprimé en pourcentage et S l'augmentation de la teneur en sucre exprimée en grammes par litre.

Les volumes obtenus au-delà de ces limites doivent être expédiés obligatoirement à la distillation avant le 15 décembre de l'année suivant celle du dégorgement des lots correspondants, sans que ces envois puissent être imputés au titre des obligations communautaires.

Art. 11. - (Complété, D. 1er juillet 1952). - Les vins ayant seuls droit, aux termes du présent décret, à l'appellation contrôlée « Champagne » ne pourront être déclarés, après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, récipients quelconques, l'appellation d'origine susvisée soit accompagnée de la mention « Appellation contrôlée » en caractères très apparents.

Aucun vin de Champagne ne pourra sortir des locaux d'un manipulant sauf pour un transfert à un autre manipulant, sans que les bouteilles soient revêtues d'étiquette portant le mot « Champagne » accompagné du nom ou de la marque de l'expéditeur et suivi ou non de celui de la commune ou du lieu où est situé l'exploitation ou l'établissement commercial.

Le mot « Champagne » sera imprimé sur les étiquettes en caractères très apparents dont les dimensions aussi bien en hauteur qu'en largeur ne devront pas être inférieures à la moitié des caractères les plus apparents de la marque.

L'emploi des termes « premier cru » est réservé aux vins provenant des communes classées de 100 à 90 % inclusivement dans l'échelle des prix en vigueur à la signature du présent décret et l'emploi des termes « grand cru » aux vins provenant des communes classées à 100 %.

Les étiquettes, comme les papiers commerciaux, devront obligatoirement comporter les immatriculations prescrites par le Comité interprofessionnel du vin du Champagne en matière de réglementation de cartes professionnelles.

Toute adresse comprenant le nom d'une localité non comprise dans l'aire de la Champagne viticole délimitée ne pourra figurer que sur une contre-étiquette portant la mention « adresse commerciale : X..., négociant à Y... ». Cette contre-étiquette ne devra mentionner en aucun cas le mot « Champagne ».

Dans l'expression « propriétaire à... », « viticulteur à... » ou expression analogue, qui ne peut être utilisée que par les récoltants vendant exclusivement le vin de leur récolte l'indication du lieu de l'exploitation doit être celui de l'exploitation viticole principale.

Art. 12. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptibles de faire croire à l'acheteur qu'un vin a droit à l'appellation contrôlée « Champagne », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sera poursuivi conformément à la législation générale sur les fraudes et sur la protection des appellations d'origine (art. 1er et 2 de la loi du 1er août 1905 ; art. 8 de la loi du 6 mai 1919 ; art. 13 du décret du 19 août 1921), sans préjudice des sanctions d'ordre fiscal s'il y a lieu.



**TRADUTOR PÚBLICO JURAMENTADO**

Sworn Public Translator

Tradutor Público Jurado

Av. Almirante Barroso Nº 63 - Sala 1905

Tels.: 240-6427/240-1707 - Fax: 240-6477

Rio de Janeiro - Brasil - CEP 20.031-003

F/9.668

06/2002

Eu, abaixo assinado, tradutor público juramentado e intérprete comercial nesta cidade do Rio de Janeiro, certifico que me foi apresentado um documento em FRANCÊS, o qual passo a traduzir para o vernáculo, em razão do meu ofício, como segue:

T. 286 -----L. XXXVII, fl.377

CHAMPAGNE - Decreto de 29 de junho de 1936.

Art. 1º - (Complementado, D. 11 de outubro de 1991).

Apenas têm direito à denominação controlada "Champagne" os vinhos produzidos nos territórios delimitados pelo artigo V da lei de 22 de julho de 1927, ab-rogando e substituindo o artigo 17 da lei de 6 de maio de 1919, e respondendo à todas as prescrições editadas pelas leis, decretos e regulamentos concernentes ao vinho de "Champagne", e especialmente àquelas previstas pelo decreto de 28 de setembro de 1935.

Na circunscrição administrativa de Vitry-le-François, a denominação de origem controlada "Champagne" é reservada aos vinhos provenientes das vindimas colhidas na área de produção aprovada pelo Comitê Nacional dos vinhos e aguardentes, do Instituto Nacional das denominações de origem,



PÁG.: 2

quando da sessão de 7 e 8 de novembro de 1990, e cujas plantas de delimitação de parcelas estão depositadas nas prefeituras pertinentes.

Nos municípios de Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, que pertencem ao departamento de Aube, a denominação de origem controlada "Champanhe" é reservada aos vinhos provenientes de vindimas realizadas na área de produção delimitada por parcela ou parte de parcela como foi aprovada pela Comissão nacional dos vinhos e aguardentes do Instituto Nacional das denominações de origem, em 23 de junho de 1994, 8 de setembro de 1994, e 19 de maio de 1995 e cujas plantas de delimitação foram depositadas nas prefeituras dos municípios interessados.

Nos municípios de Bienne-le-Château, Epagne, Précy-Saint-Martin, Saint-Léger-sous-Brienne, Esclavolle - Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, nenhuma parcela foi reservada para conceder início de direito à apelação de origem controlada "Champanhe" segundo a decisão da Comissão nacional dos vinhos e aguardentes do Instituto Nacional das denominações de origem na sessão de 23 e 24 de junho de 1994 e 8 de setembro de 1994, 18 e 19 de maio de 1995 e 6 e 7 de setembro

de 1995.

(Complementado, D. 11 de setembro de 1958)-

Nos municípios de Marcilly-le-Hayer e La Villeneuve-au-Châtelot, que pertencem ao departamento de Aube, nenhuma parcela foi reservada para conceder direito à denominação de origem controlada "Champagne", conforme decisão da Comissão nacional dos vinhos e aguardentes do Instituto nacional das denominações de origem, na sessão de 10 de setembro de 1997.

Artigo 2º - Dentro do prazo de um ano, a comissão especial da Champagne, instituída pelo decreto-lei de 28 de setembro de 1935, deverá apresentar ao Comitê Nacional as denominações de origem, um projeto de regulamentação do tamanho dos vinhedos que produzem o vinho de denominação controlada "Champagne" (D. 17 de janeiro de 1978).

Artigo 3º - Modificado, D. 11 de setembro de 1958).  
A delimitação municipal prevista no artigo 18 da lei de 6 de maio de 1919, modificada pelas leis de 22 de julho de 1927 e de 11 de fevereiro de 1951, será referida nas plantas cadastrais dos municípios interessados pelos peritos designados pelo comitê diretor do Instituto Nacional das denominações de origem dos vinhos e aguardentes, e estas plantas serão, após aprovação do Instituto Nacional

depositadas na prefeitura dos municípios interessados.

(Substituído e completado, D. 3 de setembro de 1993).

Artigo 4º - A denominação de origem controlada "Champagne" é reservada aos vinhos que satisfaçam às condições fixadas pelo decreto nº 74.872, de 19 de outubro de 1974, modificado em relação ao rendimento dos vinhedos que produzem os vinhos de denominação de origem.

O rendimento de base visado no artigo 1º do referido decreto está fixado em 10.400 kg de uvas por hectare. A porcentagem prevista no artigo 3º do mesmo decreto pode ser fixada no máximo em 25 por cento.

Artigo 4 bis - (Acrescentado, D. de 26 de fevereiro de 1999) - O espalhamento de estrumes e misturas urbanas é proibido nas parcelas situadas na área de produção como definido pelo artigo 1º ".

Artigo 5º - Para ter direito à denominação de origem controlada "Champagne", os vinhos devem ser produzidos em conformidade com os padrões locais, a partir de uvas transportadas inteiras até as instalações de prensagem.

Os cestos, caixas e caixotes utilizados para e

PÁG.: 5

transporte das uvas do local de colheita até a instalação de prensagem devem compreender, no fundo e em todos os seus lados, orifícios que permitam o escoamento rápido e completo do sumo durante o transporte e na espera da prensagem.

As instalações de prensagem devem ser aprovadas pelo Comitê Nacional dos vinhos e aguardentes do Instituto Nacional das denominações de origem.

Esta aprovação, que é dada após parecer de uma comissão de peritos designados pelo referido Comitê Nacional, atesta a conformidade da instalação de prensagem com as normas qualitativas fixadas em caderno de encargos aprovado pelo Comitê Nacional dos vinhos e aguardentes das denominações de origem.

A abertura, a extensão ou a modificação de uma instalação de prensagem deve ser submetida à aprovação, antes da entrada em atividade da instalação.

A prensagem deve ser efetuada obrigatoriamente em prensas, que tenham a capacidade de receber, em uvas inteiras, pelo menos 2.000 kg., e, no máximo, 12.000 kg de uvas por carga.

As prensas utilizadas devem permitir a fragmentação dos mostos em fermentação, e devem ser dimensionadas de acordo com os usos naturais de "Champagne".

Artigo 6º - A manutenção do registro ("carnet") deve ser preenchido à medida do emprego das uvas, com a indicação da data e da hora de início de cada operação. Deve ser mantido no local, à disposição dos agentes de serviço da direção geral da concorrência, do consumo e da repressão de fraudes e daqueles da direção geral das alfândegas e dos direitos indiretos, que podem efetuar livremente todas as operações de controle.

Alterado, D. de 18 de abril de 1997.

Os sumos resultantes da prensagem, e cuja inscrição no registro de prensa é obrigatória, são extraídos em uma proporção compreendida entre 2 e 4 por cento da quantidade de mosto de suco, à qual se aplica a denominação de origem controlada "Champagne". Eles constituem o objeto de um descarte por espalhamento, ou de um envio para a destilaria antes de 15 de dezembro do ano seguinte ao da colheita.

Os mostos obtidos ao final da prensagem, acima do rendimento máximo de prensagem autorizado, denominados "rebêches", são separados do sumo em fermentação e do talho. Os vinhos de "rebêches" não podem de modo algum reivindicar a denominação de origem controlada "Champagne".

A inscrição destes vinhos na declaração de colheita,

no registro de prensa, e, se for o caso, na declaração de estoque, é obrigatória. Eles devem representar uma proporção compreendida entre 1 10 por cento da quantidade de mosto trasfegado, à qual se aplica a denominação de origem controlada "Champagne".

Esta porcentagem é fixada anualmente por decreto interministerial, mediante proposição do Comitê Nacional dos vinhos e aguardentes do Instituto Nacional das denominações de origem. Eles constituem o objeto de envio para a destilaria, antes de 15 de dezembro do ano seguinte ao da colheita, tendo em vista o fornecimento de álcool vínico. Entretanto, estes vinhos podem servir para a obtenção de aguardente de vinho de denominação de origem regulamentada. "Aguardente de vinho de Marne" e para a obtenção de licor, dentro da área de produção de denominação controlada "Champagne". A elaboração do licor deve constituir o objeto de um requerimento individual, efetuado junto aos serviços da direção geral da concorrência, do consumo e da repressão de fraudes.

As disposições do presente artigo são aplicáveis unicamente aos vinhos brancos.

Artigo 7º - A pesagem dos vinhos é obrigatória nos

locais de produção.

Os vinhos de prensa obtidos ao final da prensagem, acima do rendimento máximo autorizado são assimilados às "rebêches". A sua inscrição na declaração da colheita, no registro da prensa e, se for o caso, na declaração de estoque são obrigatórios. Devem representar uma proporção compreendida entre 7 e 10 por cento da quantidade de vinho produzida, à qual se aplica a denominação de origem controlada "Champagne".

Esta porcentagem é fixada anualmente por decreto interministerial, mediante proposição do Comitê Nacional dos vinhos e aguardentes do Instituto Nacional das denominações de origem.

Eles constituem o objeto do envio para a destilaria, notadamente tendo em vista o fornecimento de álcool vínico, ou de aguardente de denominação de origem regulamentada "Aguardente do vinho de Marne", antes de 15 de dezembro do ano seguinte ao da colheita.

Estas disposições do presente artigo são aplicáveis unicamente aos vinhos tintos e rosados de sangria.

Artigo 8º - A elaboração dos vinhos aos quais se aplica a denominação de origem controlada "Champagne" ocorre mediante envio aos padrões industriais:

1. Subprodutos da produção do vinho na razão de:  
- 1,5 por cento dos mostos trasfegados para os vinhos brancos e vinhos rosados produzidos por sangria;

- 2 por cento dos mostos para os vinhos tintos;

2. Subprodutos provenientes do desenvolvimento à razão de 0,5 por cento do volume de vinho em garrafas desenvolvidas.

Os subprodutos provenientes da produção de vinho (lies) devem ser enviados à destilação antes de 15 de dezembro do ano seguinte ao da colheita.

Os subprodutos provenientes do desenvolvimento devem ser enviados à destilaria ou à vinagraria antes de 15 de dezembro do ano seguinte ao do desenvolvimento.

Artigo 9 - (Acrescentado, D. de 18 de março de 1998)

Os vinhos de denominação "champanhe" devem ser preparados e comercializados na garrafa na qual o vinho fermentou para se tornar espumante, exceto os vinhos vendidos:

- em garrafas de conteúdo inferior a 37,5 centilitros;

- em garrafas de conteúdo superior a 3 litros.

Para as garrafas de 37,5 centilitros denominadas meias (demies) e de 300 centilitros denominados



"jeroboam", a aplicação desta medida só será obrigatória depois de 1º de janeiro de 2002.

Artigo 10 - (Acrescentado, D. de 18 de abril de 1997)

A adição de licor "de tirage" e a fermentação destinada a tornar o vinho espumoso não podem em caso algum ter o efeito de aumentar o volume do vinho e, eventualmente, do mosto em mais de 1,12% por um aumento de um grau do teor alcoométrico.

A adição de licor "d'expédition" não pode, em caso algum, ter o efeito de aumentar o volume do vinho e, eventualmente, do mosto em mais de:

$$V\% = 1,266 \times A + 0,0666 \times S$$

onde A é o aumento do teor alcoométrico por unidade de volume em percentagem e S o aumento do teor de açúcar em gramas por litro.

Os volumes obtidos acima destes limites devem ser obrigatoriamente enviados à destilação antes de 15 de dezembro do ano seguinte ao do desenvolvimento dos lotes correspondentes sem que estes envios possam ser imputados a título das obrigações comunitárias.

Artigo 11 - (complementado, D. de 1º de julho de 1952) - Somente os vinhos que, nos termos do presente decreto, têm direito à denominação

controlada "Champagne", depois da colheita, não poderão ser declarados, oferecidos ao público, expedidos, postos a venda ou vendidos sem que na declaração de colheita, nos anúncios, prospectos, etiquetas, recipientes quaisquer, a denominação de origem indicada seja acompanhada da expressão "denominação controlada" em tipos bem visíveis.

Nenhum vinho de Champagne poderá sair dos locais de um manipulante a não ser para transferência a outro manipulante, sem que as garrafas sejam revestidas com a etiqueta tendo a palavra "Champagne" acompanhada do nome ou da marca do expedidor e seguida ou não daquela do município ou do lugar onde está instalada a exploração ou o estabelecimento comercial.

A palavra "Champagne" será impressa nas etiquetas em tipos bem visíveis, cujas dimensões tanto em altura como em largura não deverão ser inferiores à metade dos tipos mais visíveis da marca.

O emprego dos termos "premier cru" é reservado aos vinhos provenientes dos municípios classificados de 10 a 90% inclusive na escala dos preços em vigor quando da assinatura do presente decreto e o emprego dos termos "grand cru" aos vinhos provenientes dos municípios classificados em 100%.

As etiquetas como os papéis comerciais deverão obrigatoriamente trazer as matrículas prescritas pela Comissão interprofissional do vinho de Champagne em matéria de regulamentação de papéis profissionais.

Todo endereço que contém o nome de uma localidade não incluída na área da Champagne vitícola delimitada só poderá constar em uma "contra-etiqueta" com a indicação "endereço comercial: X....., negociante em Y ....". Esta contra-etiqueta em caso algum poderá mencionar a palavra "Champagne".

Na expressão "proprietário em ...", "viticultor em ..." ou expressão análoga, que só poderá ser utilizada pelos "colhedores" que vendem exclusivamente o vinho de sua colheita, a indicação do lugar da exploração deve ser o da exploração vitícola principal.

Artigo 12 - O emprego de qualquer indicação ou de qualquer sinal, suscetíveis de fazerem crer ao comprador que um vinho tem direito à denominação controlada "Champagne", embora não satisfaça todas as condições fixadas pelo presente decreto, será indiciado em conformidade com a legislação geral sobre fraudes e sobre a proteção das

denominações de origem (artigo 1º e 2º da lei de 1 de agosto de 1905; art. 8º da lei de 6 de maio de 1919; art. 13º do decreto de 19 de agosto de 1921), sem prejuízo das sanções de ordem fiscal, se for o caso.

II -AOC-Champagne -1999 - Todos os direitos de reprodução reservados.

POR TRADUÇÃO CONFORME:

Rio de Janeiro, 14 de junho de 2002.

*Albino Belmonte*

