C/2025/6666

11.12.2025 г.

Публикация на заявление за изменение съгласно член 26, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2019/787 на Европейския парламент и на Съвета за определението, описанието, представянето и етикетирането на спиртни напитки, за използването на наименованията на спиртните напитки при представянето и етикетирането на други храни, за защитата на географските указания на спиртни напитки, за използването на етилов алкохол и дестилати от земеделски произход в алкохолните напитки и за отмяна на Регламент (ЕО) № 110/2008

(C/2025/6666)

В срок от три месеца от датата на публикуване на настоящото заявление органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА

„Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne“

ЕС №: PGI-FR-02063-AM01

Дата на подаване на заявлението: 23.1.2020 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Сдружение на производителите на спиртни напитки с географското означение „Champagne“]

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☒ Наименование на продукта

☐ Категория или официално наименование на спиртната напитка

☐ Връзка

☐ Пазарни ограничения

☒ Друго: специфични правила за етикетиране

3. **Описание и основания за изменението/измененията**

3.1. *Обосновка на причините, поради които изменението/измененията попада(т) в обхвата на определението за изменение на равнището на Съюза, предвидено в член 31 от Регламент (ЕС) 2019/787*

Заявлението включва промяна на наименованието на географското указание, регистрирано съгласно Регламент (ЕС) 2019/787, което става „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“.

3.2. *Описание и основания за изменението*

Наименование или използване на наименованието

Описание

Регистрираните наименования „Marc de Champagne“ и „Eau-de-vie de marc de Champagne“ стават съответно „Marc champenois“ и „Eau-de-vie de marc champenois“.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Основания

1. Замяна на наименованието „Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne“, което става „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“: по повод на предаването на Европейската комисия на техническото досие на географското указание (ГУ) в съответствие с член 20 от Регламент (ЕО) № 110/2008 производителите са изразили желание наименованието на ГУ да бъде променено на „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ с цел потребителите да бъдат информирани ясно за връзката между тази спиртна напитка и лозарския район на Champagne, като същевременно се гарантира, че ЗНП „Champagne“ запазва изключителното право за използване на това наименование. Думата „Champagne“ вече се използва само за пенливите вина. Тихите вина, произвеждани в географския район, които в миналото са се наричали *vins natures de Champagne* (естествени вина от Champagne), са били признати като наименование за произход през 1974 г., а по-късно са били регистрирани като ЗНП под името *Coteaux champenois*.

   Всеки път, когато наименованията „Marc de Champagne“ и „Eau-de-vie de marc de Champagne“ се срещат в техническото досие, те се заменят с наименованията „Marc champenois“ и „Eau-de-vie de marc champenois“. Тези наименования са получили национално признание с указ от 30 декември 2014 г., изменен на 12 февруари 2015 г., което е обвързано с одобрението им на равнището на Европейския съюз.

2. Специфични правила за етикетиране:

   Промяната на наименованието прави неактуално използването на допълнителните обозначения „Marc champenois“ и „Eau-de-vie de marc champenois“ в точката от техническото досие относно правилата за етикетиране и следователно тези обозначения се заличават.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“

2. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Франция

3. **Вид на географското означение**

Географско указание

4. **Категория или категории на спиртната напитка**

6. Дестилатна спиртна напитка от гроздови джибри

Код по Комбинираната номенклатура

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2208 — Етилов алкохол, неденатуриран, с алкохолно съдържание по обем под 80 % vol; дестилати, ликьори и други спиртни напитки

5. **Описание на спиртната напитка**

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ е бяла и бистра напитка. Когато е преминала процес на стареене в дървени съдове, напитката „Marc champenois“ придобива цвят, вариращ между сламеножълт и кехлибарен.

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ се характеризира с комплексни аромати, сред които присъстват множество нотки — от цветни и плодови до по-топли, по-шоколадови. В процеса на стареене напитката придобива нотки на дървесина и на ванилия.

Съдържанието на летливи вещества, различни от етилов и метилов алкохол, е най-малко 300 g/hl чист алкохол. Към момента на продажбата на потребителя минималното алкохолно съдържание по обем на спиртната напитка от гроздови джибри е 40 %.

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ е спиртна напитка, която се получава от дестилацията на гроздови джибри, предназначени за производството на пенливи вина със ЗНП „Champagne“, с алкохолно съдържание по обем не повече от 71 %.

В зависимост от агротехническите практики географското указание „Marc champenois/Eau-de-vie“ включва два вида продукти: бяла, неподложена на стареене спиртна напитка от гроздови джибри и спиртна напитка от гроздови джибри, подложена на стареене в дървени съдове.

Нежното и постепенно пресоване на гроздето и ниският добив на сок, предназначен за производството на ЗНП „Champagne“, водят до получаване на по-влажни джибри, които при дестилацията придават на „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ богат и комплексен аромат, в който присъстват множество нотки — от цветни и плодови до по-топли, шоколадови. В процеса на стареене напитката придобива нотки на дървесина и на ванилия.

6. **Определяне на границите на географския район**

Брането на гроздето, пресоването, съхранението и ферментацията на джибрите, дестилацията и отлежаването (етапът на почивка и на стареене, когато е приложимо) на „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ се осъществяват в географските райони, определени в член V от Закона от 22 юли 1927 г. за регистрираното наименование за произход „Champagne“, с който се отменя и заменя член 17 от Закона от 6 май 1919 г., при спазване на следните разпоредби:

— В окръг Vitry-le-François (департамент Marne) обособеният парцелиран район е този, одобрен от компетентния национален комитет на Националния институт за произхода и качеството на заседанието му от 7 и 8 ноември 1990 г. Карти на района бяха предоставени на съответните кметства.

— В следните общини в департамент Aube — Arsonval, Cunfin, Dolancourt и Jaucourt, обособеният парцелиран район е този, одобрен от компетентния национален комитет на Националния институт за произхода и качеството на заседанията му от 23 юни 1994 г., 8 септември 1994 г. и 19 май 1995 г. Карти на района бяха предоставени на кметствата на съответните общини.

— В следните общини в департамент Aube — Marcilly-le-Hayer и La Villeneuve-au-Châtelot, не бяха обособени парцелирани райони в съответствие с решението на компетентния национален комитет на Националния институт за произхода и качеството на заседанието му от 10 септември 1997 г.

— В следните общини в департамент Aube — Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin и Saint-Léger-sous-Brienne, и в следните общини в департамент Marne — Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger и Villiers-aux-Corneilles, не бяха обособени парцелирани райони в съответствие с решенията на компетентния национален комитет на Националния институт за произхода и качеството на заседанията му от 23 и 24 юни 1994 г., 7 и 8 септември 1994 г., 18 и 19 май 1995 г. и 6 и 7 септември 1995 г.

— В община Fontaine-sur-Aÿ (департамент Marne) обособеният парцелиран район е този, одобрен от компетентния национален комитет на Националния институт за произхода и качеството на заседанието му от 9 и 10 септември 1999 г. Карти на района бяха предоставени на кметството на съответната община.

— В следните общини в департамент Marne — Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves и Broussy-le-Petit, не бяха обособени парцелирани райони в съответствие с решенията на компетентния национален комитет на Националния институт за произхода и качеството на заседанието му от 5 и 6 септември 2001 г.

7. **Метод на производство на спиртната напитка**

Суровина

Джибрите се получават от винификацията на грозде, което отговаря на условията за производство (сортове лози, отглеждане на лозята, бране, степен на зрялост на гроздето и пресоване), определени в продуктовата спецификация на ЗНП „Champagne“.

Съхранение на джибрите и последваща ферментация

Гроздовите джибри се оставят да ферментират преди дестилацията. Те се съхраняват в силози в рамките на 72 часа след пресоването. Ферментацията се извършва в херметически затворени съдове.

Забранява се обогатяването и добавянето на консерванти към джибрите.

Дестилация

Могат да се добавят винени утайки — до 20 % от теглото на джибрите.

Дестилационният капацитет на всяко съоръжение не може да превишава 70 хектолитра чист алкохол за период от 24 часа.

Дестилацията на гроздовите джибри за всяка отделна производствена година се извършва не по-късно от 31 май след беритбата на гроздето.

В края на процеса на дестилация произведената в дневния колектор бистра спиртна напитка има алкохолно съдържание по обем не повече от 71 % при температура 20 °C.

Полученото след дестилацията количество алкохол трябва да бъде между 28 и 35 l чист алкохол на 4 000 kg пресовано грозде.

Ферментиралите джибри се дестилират посредством следните методи:

— в съответствие с принципа на обикновена прекъсната дестилация с повторно прекарване (*repasse*),

— в съответствие с принципа на прекъсната дестилация с каскадни утаители, съчетана с многоетапна дестилация с обратно изтичане на кондензата („reflux“), или

— в съответствие с принципа на прекъсната дестилация с водна пара, съчетана с многоетапна дестилация с обратно изтичане на кондензата („reflux“).

Казаните, капаците, S-образните тръби и кондензаторите на серпентината на дестилационните съдове, използвани при обикновена прекъсната дестилация с повторно прекарване, и колоните, използвани при другите дестилационни методи, са изработени от мед.

В съответствие с принципите на дестилация капацитетът на зареждане на казана или, когато е приложимо, капацитетът на оборудването с колони не трябва да надвишава:

— 25 hl за казана, в случай на обикновена прекъсната дестилация с повторно прекарване; и

— 20 hl за утаителите, които не могат да бъдат повече от пет, при прекъсната дестилация с каскадни утаители.

Максималният брой тарелки е:

— 15 на колона, като те не трябва да бъдат повече от две при прекъсната дестилация с каскадни утаители;

— 25 в отделението за източване и 30 в отделението за концентрация при многоетапна дестилация.

Отлежаване

След дестилацията „бялата“ (неподложена на стареене) спиртна напитка отлежава в цистерни в продължение на най-малко три месеца преди пускането на пазара.

Тази операция се извършва в инертни съдове, за да се предотврати всяко оцветяване.

Подложената на стареене спиртна напитка отлежава в дъбови бъчви с вместимост не повече от 10 хектолитра в продължение на най-малко 24 месеца, считано от датата на поставяне в бъчвата.

Забранено е използването на парчета дърво.

Окончателна обработка

Адаптирането на оцветяването с карамел, както и подсладяването, за да се постигне крайният вкус, са разрешени по такъв начин, че въздействието им върху насищането на цвета на спиртната напитка да бъде по-малко от 4 % об. Изразеното в % об. насищане на цвета се получава от разликата между действителното алкохолно съдържание по обем и брутното алкохолно съдържание по обем.

8. **Специфични правила за опаковане**

—

9. **Специфични правила за етикетиране**

9.1. *Правила за посочване на името на географското указание*

Спиртните напитки, за които е заявено географското указание „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, могат да бъдат декларирани за производство или да бъдат предлагани на пазара само ако наименованието „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, следвано от обозначението *indication géographique* [географско указание], е посочено в транспортните документи, декларациите, проспектите, както и върху етикетите и съдовете.

Нито един от термините, съставляващи географското указание „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, не може да се използва самостоятелно. По този начин те винаги трябва да образуват неделимо цяло.

9.2. *Обозначения за стареене*

Географското указание „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ може да бъде допълвано от следните обозначения, свързани с продължителността на стареене, само при следните условия:

— обозначението *Vieux* (стара) може да се използва за спиртни напитки, които са оставени да стареят най-малко 4 години,

— обозначението *Très vieux* (много стара) или „VSOP“ — за спиртни напитки, оставени да стареят най-малко 8 години,

— обозначението *Hors d'âge* (изключително стара) или „XO“ — за спиртни напитки от гроздови джибри, оставени да стареят най-малко 10 години.

Тези незадължителни обозначения трябва да бъдат посочени върху етикета преди или след наименованието на географското указание и с букви със същия или с по-малък размер, както на височина, така и на ширина.

10. **Описание на връзката между спиртната напитка и нейния географски произход**

Специфични характеристики на спиртната напитка, дължащи се на особеностите на географския район

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ е бяла и бистра напитка. Когато е преминала процес на стареене в дървени съдове, „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ придобива цвят, вариращ от сламеножълт до кехлибарен.

Нежното и постепенно пресоване на гроздето и ниският добив на сок, предназначен за производството на ЗНП „Champagne“, водят до получаване на по-влажни джибри, които при дестилацията придават богат и комплексен аромат, в който присъстват множество нотки — от цветни и плодови (на пресен плодов пулп) до по-топли, шоколадови. В процеса на стареене „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ придобива нотки на дървесина и на ванилия.

Данни за географския район или произхода, които са от значение за връзката

Природни фактори

Географският район, който съответства на този за ЗНП „Champagne“, е разположен в североизточната част на Франция и обхваща общини в департаментите Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne и Seine-et-Marne.

Ландшафтът се характеризира с разположени по стръмни склонове лозя върху три внушителни геоморфологични структури: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne и Côte des Bar, които в по-голямата си част са с креден състав и с предпочитано източно или южно изложение.

Лозята, чиято оригиналност се дължи на северното им местоположение, са подложени на двойно климатично влияние:

— на океана, което осигурява редовни количества вода със слабо изразени температурни разлики между отделните сезони; и

— на континента, което е причина за понякога унищожителни слани и за благоприятно за узряването на гроздето през лятото слънцегреене.

Човешки фактори

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ традиционно се получава от джибри, получени от пресоването на гроздето, използвано за производството на ЗНП „Champagne“: Chardonnay (B), Pinot Noir (N) и Meunier (N) — сортове, при които балансът между киселинност и потенциален алкохол е добър.

Тази суровина дължи качествата си на специфичните условия на производство на ЗНП „Champagne“. Чрез брането на цели гроздове се гарантира, че качеството на всеки грозд прясно грозде се запазва, докато достигне до пресата. Благодарение на нежното пресоване в съответствие с условията, посочени в продуктовата спецификация на ЗНП „Champagne“, се запазват редица ароматни съединения в гроздовите джибри. Условията, при които гроздето се бере и транспортира, и краткото време между пресоването и поставянето на гроздовите джибри в силози означават, че окисляването им преди ферментацията е много слабо. Тъй като се получават основно от винификацията на бял сок, те се подлагат на анаеробна ферментация.

Дестилацията се извършва или в стационарни дестилерии, разположени в лозята, които осъществяват дестилация, отлежаване и пускане на пазара сами или с посредничеството на лозари или търговци от Champagne, или в подвижни дестилерии, които работят на ишлеме за сметка на гроздопроизводителите.

Причинно-следствена връзка

Основните характеристики на „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ се дължат на използваната за производството му суровина, която се получава от грозде, използвано за ЗНП „Champagne“. Връзката между „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ и географския район се основава на:

Специфичното качество на гроздобера в Champagne:

Оригиналността на лозята на Champagne се дължи на северното им местоположение. Почвено-климатичните условия в географския район са стимулирали развитието на много специфичен начин за отглеждане на лозята, който се изразява по-специално в избора на сортовете грозде. Трите основни сорта са Chardonnay B (29 % от лозята), Pinot Noir N (38 %) и Meunier N (32 %). Тези сортове грозде и условията в географския район осигуряват суровина с точния баланс между киселинност и потенциален алкохол, което благоприятства производството на спиртни напитки.

Вниманието при обработката на гроздето:

Местните практики при брането и пресоването на гроздето са насочени към приготвянето на пенливи вина. В съответствие с условията за производство на ЗНП „Champagne“ гроздето се бере на цели гроздове и се транспортира в перфорирани касетки. Въпреки че по-голямата част от гроздето е от черни сортове, то обикновено се пресова по метод, чрез който се получава бял сок. Благодарение на техниката на нежно пресоване и производство на бял сок, използвана в Champagne, се получават джибри със специално качество, не на последно място поради обстоятелството, че тези процеси не водят до отстраняване на редица ароматни съединения. Условията, при които гроздето се бере и транспортира, и краткото време между пресоването и поставянето на гроздовите джибри в силози означават, че окисляването им е много слабо.

Съхранението на джибрите при анаеробни условия гарантира, че ферментацията им се извършва при подходящите условия за дестилация.

Знанията и уменията на дестилаторите и майсторите във винарските изби спомагат да се гарантира, че се дава възможност на ароматите, получени от суровината за производството на „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, да се развият: при неподложените на стареене джибри — с прибавянето на много цветни и плодови нотки, които могат да се развият в по-топли и по-шоколадови, или — в зависимост от етапа на стареене на подложените на стареене спиртни напитки — с нотки на дървесина и на ванилия, които „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ придобива в процеса на стареене.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-86676e69-a69d-40ab-bb0e-acfabbcf1d0f