C/2025/6666

11.12.2025

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 26 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008

(C/2025/6666)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne zveřejnění této žádosti mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY PROVÁDĚNÉ NA ÚROVNI UNIE

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

EU č.: PGI-FR-02063-AM01

Datum podání žádosti: 23.1.2020

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Sdružení výrobců lihovin se zeměpisným označením Champagne]

2. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☒ Název produktu

☐ Kategorie nebo zákonný název lihoviny

☐ Odkaz

☐ Omezení při uvádění na trh

☒ Jiné: Zvláštní pravidla pro označování

3. **Popis a důvody změny (změn)**

3.1 *Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici změny na úrovni Unie stanovenou v článku 31 nařízení (EU) 2019/787*

Žádost zahrnuje změnu názvu zeměpisného označení zapsaného podle nařízení (EU) 2019/787 na „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“.

3.2 *Popis a důvody ke změně*

Název nebo užití názvu

Popis

Zapsané názvy „Marc de Champagne“ a „Eau-de-vie de marc de Champagne“ se mění na „Marc champenois“ a „Eau-de-vie de marc champenois“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odůvodnění

1. Nahrazení názvu „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne“ názvem „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“: Při předávání technické dokumentace zeměpisného označení Evropské komisi v souladu s článkem 20 nařízení č. 110/2008 výrobci uvedli, že chtěli, aby se název zeměpisného označení změnil na „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“. Cílem bylo jasně informovat spotřebitele o souvislosti mezi lihovinou a šampaňskou vinařskou oblastí a přitom zajistit, že toto označení se bude moci nadále používat výhradně ve spojení s CHOP „Champagne“. Slovo „Champagne“ se začalo používat pouze pro šumivá vína. Tichá vína vyrobená ve vymezené zeměpisné oblasti, která se v minulosti nazývala „vins natures de Champagne“, tak byla v roce 1974 uznána jako označení původu a nedávno zapsána jako CHOP pod názvem „Coteaux champenois“.

   Názvy „Marc de Champagne“ a „Eau-de-vie de marc de Champagne“ byly při každém jejich výskytu v technické dokumentaci nahrazeny názvy „Marc champenois“ a „Eau-de-vie de marc champenois“. Tyto názvy byly uznány na vnitrostátní úrovni na základě usnesení ze dne 30. prosince 2014, v pozměněném znění ze dne 12. února 2015, které musí být schváleno Evropskou unií.

2. Zvláštní pravidla pro označování:

   Díky změně názvu se v bodě technické dokumentace týkajícím se pravidel označování stalo užívání dodatečného výrazu „Marc champenois“ a „Eau-de-vie de marc champenois“ neaktuálním, a příslušné ustanovení se proto ruší.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

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

2. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Francie

3. **Typ zeměpisného označení**

Zeměpisné označení

4. **Kategorie lihoviny**

6. Matolinová pálenka

Kód kombinované nomenklatury

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2208 – Ethylalkohol nedenaturovaný s objemovým obsahem alkoholu nižším než 80 % obj., destiláty, likéry a jiné lihové nápoje

5. **Popis lihoviny**

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ je bílý a čirý destilát. Během zrání v dřevěných sudech získává „Marc champenoise“ slámově žlutou až jantarovou barvu.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ se vyznačuje komplexností vůně se širokou škálou tónů, od květinových přes tóny ovoce s bílou dužninou až po teplejší tóny s výraznějším nádechem čokolády. Během zrání získává dřevité tóny s nádechem vanilky.

Obsah těkavých látek jiných než ethanolu a methanolu je nejméně 300 gramů na hektolitr čistého alkoholu. V okamžiku prodeje spotřebiteli činí minimální obsah alkoholu eau-de-vie de marc 40 % obj.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ je vinný destilát, který se získává destilací matolin určených k výrobě šumivých vín s CHOP „Champagne“, s obsahem alkoholu nejvýše 71 % objemových.

Zeměpisné označení „Marc champenois / Eau-de-vie“ se v závislosti na způsobu pěstování vztahuje na dva druhy produktů: bílý, nevyzrálý vinný destilát a vinný destilát, který se nechává zrát v sudech.

Šetrné a postupné lisování hroznů a nízká výlisnost šťávy určené pro CHOP „Champagne“ vedou k vlhčím matolinám, které po destilaci na „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ dávají vzniknout bohatosti a aromatické komplexnosti, která přináší škálu tónů, od květinových přes tóny ovoce s bílou dužninou po teplejší tóny s čokoládovým nádechem. Během zrání získává dřevité tóny s nádechem vanilky.

6. **Vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisné oblasti, ve kterých může docházet ke sběru hroznů, k lisování matoliny, uložení a kvašení a ve kterých probíhá destilace a vyzrávání „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, jsou stanoveny v článku V zákona ze dne 22. července 1927 o kontrolovaném označení původu „Champagne“, kterým se zrušuje a nahrazuje článek 17 zákona ze dne 6. května 1919, s výhradou následujících ustanovení:

— V okrese Vitry-le-François (departement Marne) byla vymezená pozemková oblast schválena příslušným vnitrostátním výborem Státního ústavu pro původ a jakost (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasedání ve dnech 7. a 8. listopadu 1990. Její mapy jsou uloženy na příslušných radnicích.

— V těchto obcích departementu Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt a Jaucourt byla vymezená pozemková oblast schválena příslušným vnitrostátním výborem Státního institutu pro původ a jakost na jeho zasedáních dne 23. června 1994, 8. září 1994 a 19. května 1995. Její mapy jsou uloženy na radnicích příslušných obcí.

— V těchto obcích departementu Aube: Marcilly-le-Hayer a La Villeneuve-au-Châtelot nebyl podle rozhodnutí příslušného vnitrostátního výboru Státního institutu pro původ a jakost na jeho zasedání dne 10. září 1997 uznán žádný pozemek.

— V těchto obcích departementu Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin a Saint-Léger-sous-Brienne a v těchto obcích departementu Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger a Villiers-aux-Corneilles nebyl podle rozhodnutí příslušného vnitrostátního výboru Státního institutu pro původ a jakost na jeho zasedáních ve dnech 23. a 24. června 1994, 7. a 8. září 1994, 18. a 19. května 1995 a 6. a 7. září 1995 uznán žádný pozemek.

— V obci Fontaine-sur-Aÿ v departementu Marne byla vymezená pozemková oblast schválena příslušným vnitrostátním výborem Státního ústavu pro původ a jakost na zasedání ve dnech 9. a 10. září 1999. Její plány jsou uloženy na radnicích příslušných obcí.

— V těchto obcích departementu Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves and Broussy-le-Petit nebyl podle rozhodnutí příslušného vnitrostátního výboru Státního institutu pro původ a jakost na jeho zasedáních ve dnech 5. a 6. června 2001 uznán žádný pozemek.

7. **Metoda produkce lihoviny**

Surovina

Matolina se získává vinifikací hroznů splňujících podmínky produkce (odrůdová skladba, vedení vinic, sklizeň, zralost hroznů a lisování) podle specifikace CHOP „Champagne“.

Skladování matoliny a následné kvašení

Výlisky z hroznů (matoliny) se před destilací nechávají kvasit. Do 72 hodin po vylisování se skladuje v silech. Kvašení probíhá v podmínkách bez přístupu vzduchu.

Je zakázáno matoliny obohacovat nebo do nich přidávat konzervační látky.

Destilace

Kaly mohou být přidány až do výše 20 % hmotnosti matolin.

Destilační kapacita jednoho zařízení nesmí překročit 70 hektolitrů čistého alkoholu za 24 hodin.

Destilace výlisků z hroznů v daném roce produkce probíhá nejpozději 31. května po sklizni hroznů.

Na konci destilačního procesu mají vyrobené čisté destiláty umístěné ve sběrné kádi obsah alkoholu nejvýše 71 % obj. při teplotě 20 °C.

Množství alkoholu získané po destilaci musí být 28 až 35 litrů čistého alkoholu na 4 000 kg vylisovaných hroznů.

Kvašené matoliny se destilují následujícími metodami:

— jednoduchou diferenciální destilací „*à la repasse*“ (dvojí destilace) nebo

— diferenciální destilací přepadem v kombinaci s vícestupňovou destilací se zpětným tokem nebo

— kontinuální destilací vodní párou v kombinaci s vícestupňovou destilací se zpětným tokem.

Kotle, hlavice, trubky s labutím hrdlem a hadovité kondenzátory destilačních kotlů používaných při destilaci jedné dávky s druhou destilací a kolony používané při ostatních destilačních metodách jsou vyrobeny z mědi.

V souladu se zásadami destilace nesmí být nosnost, popřípadě kapacita zařízení na bázi kolon vyšší než:

— 25 hl pro kotel v případě jednorázové destilace s druhou destilací a

— 20 hl pro nádoby, kterých je v nespojitém kaskádovém uspořádání nejvýše pět.

Maximální počet desek je,

— 15 na kolonu, z nichž nesmí být více než dvě v nespojitém kaskádovém uspořádání,

— 25 v zóně pro oddělování látek a 30 v koncentrační zóně, a to při vícestupňové destilaci.

Zrání

Předtím, než se prodá, zraje „bílý“ (nevyzrálý) destilát po destilaci v kádích po dobu nejméně tři měsíce.

K tomu dochází ve vzduchotěsných nádobách, aby nedošlo ke zbarvení destilátu.

Vinný destilát ke zrání se nechává zrát v nádobách z dubového dřeva o objemu nejvýše 10 hektolitrů po dobu nejméně 24 měsíců ode dne uložení do dřevěných nádob.

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Konečné úpravy

Dobarvení karamelem a slazení za účelem dotvoření konečné chuti jsou povoleny tak, aby zatmavení, tzv. obscuration, vinných destilátů bylo nižší než 4 % obj. Navýšený obsah alkoholu vyjádřený v % objemových se získá jako rozdíl mezi skutečným obsahem alkoholu v % objemových a surovým obsahem alkoholu v % objemových.

8. **Zvláštní pravidla týkající se balení**

—

9. **Zvláštní pravidla pro označování**

9.1 *Pravidla pro připojování názvu zeměpisného označení*

Vinné destiláty, pro něž se žádá o zeměpisné označení „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, se nesmějí deklarovat na výrobu nebo uvádět na trh, aniž by v dokladech o pohybu, na prohlášeních, prospektech, etiketách a nádobách bylo uvedené zeměpisné označení „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, za nímž následuje výraz „*indication géographique*“ (zeměpisné označení).

Žádný z výrazů tvořících zeměpisné označení „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ nesmí být uváděn samostatně. Celý název vždy tvoří nedělitelný celek.

9.2 *Uvádění stáří*

Výrazy udávající dobu zrání se mohou k zeměpisnému označení „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ doplňovat za těchto podmínek:

— označení „*Vieux*“ v případě vinných destilátů, které zrály nejméně čtyři roky,

— označení „*Très vieux*“ nebo „VSOP“ v případě vinných destilátů, které zrály nejméně osm let,

— označení „*Hors d'âge*“ nebo „XO“ v případě vinných destilátů, které zrály nejméně deset let.

Tyto nepovinné údaje musí být uvedeny na etiketě před názvem zeměpisného označení nebo za ním písmem, které nesmí být na výšku ani na šířku větší než tento název.

10. **Popis souvislosti mezi lihovinou a jejím zeměpisným původem**

Zvláštní charakteristické vlastnosti lihoviny, které lze přičítat zeměpisné oblasti

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ je bílý a čirý destilát. Během zrání v dřevěných sudech získává „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ slámově žlutou až jantarovou barvu.

Šetrné a postupné lisování hroznů a nízký výtěžek extrakce šťávy určené pro CHOP „Champagne“ vedou k získání vlhčích matolin, které po destilaci dávají vzniknout bohatosti a aromatické komplexnosti, od květinových přes tóny ovoce s bílou dužninou po teplejší tóny s čokoládovým nádechem. Během zrání získává „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ dřevité tóny s nádechem vanilky.

Údaje o zeměpisné oblasti nebo zeměpisném původu, které potvrzují souvislost

Přírodní faktory

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

Krajina se vyznačuje viničními stráněmi, které se rozkládají na třech významných geomorfologických útvarech: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne a Côte des Bar. Jedná se o pahorkatiny, které jsou převážně křídovité a vystavené slunci zejména na jihu a na východě.

Vinice jsou jedinečné svojí severní polohou a působí na ně dva typy podnebí:

— oceánské, které pravidelně přináší dostatek vláhy a vyznačuje se malými teplotními rozdíly mezi ročními obdobími, a

— kontinentální, které způsobuje někdy ničivé mrazy a zároveň zajišťuje v létě dostatek slunečního svitu, díky němuž mohou hrozny dozrát.

Lidské faktory

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ se získává z vín vyrobených v rámci výroby CHOP „Champagne“ především ze tří místních odrůd: chardonnay (B), pinot noir (N) a meunier (N), jejichž kyselost je v rovnováze s potenciálním obsahem alkoholu.

Tato surovina vděčí za svou kvalitu specifickým podmínkám produkce CHOP „Champagne“. Sklízení celých hroznů zajišťuje, že kvalita každého čerstvého hroznu zůstane zachována až do okamžiku, kdy se dostane do lisu. Šetrné lisování v souladu s podmínkami stanovenými ve specifikaci CHOP Champagne zachovává ve výliscích řadu aromatických látek. Díky podmínkám, za kterých se hrozny sklízejí a přepravují, a krátké době mezi lisováním a uložením výlisků do sil prochází výlisky před kvašením jen velmi malou oxidací. Protože pochází především z vinifikace bílé šťávy, kvasí anaerobně.

Destilaci provádějí buď palírny s pevným stanovištěm umístěné v samotné vinařské oblasti (destilace, zrání a uvádění produktů na trh) a vinaři nebo obchodníci s vínem z oblasti Champagne, nebo mobilní palírny, které pro vinaře destilují na zakázku.

Příčinná souvislost

Základní vlastnosti „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ vycházejí ze suroviny používané pro jejich výrobu, která je získávána z hroznů používaných pro CHOP „Champagne“. Souvislost mezi názvem „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ a zeměpisnou oblastí se zakládá na těchto faktorech:

Výjimečná kvalita hroznů pocházející z kraje Champagne:

Jedinečnost šampaňských vinic se váže k jejich severní poloze. Půdní a klimatické podmínky v zeměpisné oblasti vedly k vytvoření zcela zvláštního způsobu pěstování révy, který spočívá zejména ve výběru hlavních odrůd. Třemi hlavními odrůdami jsou chardonnay B (29 % vinic), pinot noir N (38 %) a meunier N (32 %). Tyto odrůdy hroznů a podmínky zeměpisné oblasti poskytují surovině vyvážený poměr mezi kyselostí a potenciálním obsahem alkoholem, který je příznivý pro výrobu vinných destilátů.

Postupy zpracování hroznů:

Místní postupy sběru a lisování hroznů se orientují na výrobu šumivých vín. V souladu s podmínkami pro výrobu CHOP „Champagne“ se hrozny sklízejí celé a přepravují se v děrovaných přepravkách. Přestože většina hroznů pochází z modrých odrůd, lisují se obvykle technikou, kterou se vyrábí bílá šťáva. Technika šetrného lisování a produkce bílé šťávy v oblasti Champagne dává vzniknout matolinám zvláštní kvality, a to i proto, že při těchto procesech nedochází k odstranění řady aromatických látek. Díky podmínkám, za kterých se hrozny sklízejí a přepravují, a krátké době mezi lisováním a uložením výlisků do sil prochází výlisky jen velmi malou oxidací.

Anaerobní konzervace výlisků zajišťuje, že jejich kvašení probíhá za správných podmínek pro destilaci.

Dovednosti výrobců a sklepmistrů pomáhají zajistit, že se v „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ mohou projevit aromata získaná ze surovin: v případě nevyzrálých matolin to jsou květinové tóny a tóny ovoce s bílou dužninou, které mohou přecházet do teplejších tónů s výraznějším nádechem čokolády, nebo dřevité tóny s nádechem vanilky v případě vyzrálých vinných destilátů v závislosti na různých stadiích zrání, které „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ získává při zrání.

Odkaz na specifikaci produktu

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