C/2025/6666

11.12.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 26, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2019/787 om definition, beskrivelse, præsentation og mærkning af spiritus, brugen af betegnelser for spiritus i præsentation og mærkning af andre fødevarer, beskyttelse af geografiske betegnelser for spiritus, brugen af landbrugsethanol og landbrugsdestillater i alkoholholdige drikkevarer samt om ophævelse af forordning (EF) nr. 110/2008

(C/2025/6666)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1])

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN EU-ÆNDRING

»Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne«

EU-nr.: PGI-FR-02063-AM01

Ansøgningsdato: 23.1.2020

1. Ansøger og legitim interesse

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne

☒ Produktets betegnelse

☐ Spirituskategori eller spiritussens forskriftsmæssige betegnelse

☐ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

☒ Andet: Særlige mærkningsregler

3. Beskrivelse og begrundelse for ændringen/ændringerne

3.1. *Redegørelse for, hvorfor ændringen er omfattet af definitionen på en EU-ændring i henhold til artikel 31 i forordning (EU) 2019/787*

Ansøgningen indebærer en ændring af den geografiske betegnelse, der er registreret i medfør af forordning (EU) 2019/787, da den er ændret til »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«.

3.2. *Beskrivelse af og begrundelse for ændringen*

Betegnelse eller anvendelse af betegnelsen

Beskrivelse

De registrerede betegnelser »Marc de Champagne« og »Eau-de-vie de marc de Champagne« ændres til »Marc champenois« og »Eau-de-vie de marc champenois«.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Begrundelse

1) Navnet »Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne« ændres til »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«. Da den tekniske dokumentation for denne geografiske betegnelse blev fremsendt til Europa-Kommissionen i overensstemmelse med artikel 20 i forordning nr. 110/2008 udtrykte producenterne ønske om, at få den geografiske betegnelse ændret til »Marc champenois/Eau de vie de marc champenois«. Formålet var klart at informere forbrugerne om sammenhængen mellem denne spiritus og vindyrkningsområdet Champagne, samtidig med at eneretten til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne« blev bevaret. Udtrykket »Champagne« anvendes nu udelukkende til mousserende vine. Stille vine produceret i det geografiske område, historisk kendt som »vins natures de Champagne«, blev anerkendt som oprindelsesbetegnelse i 1974 og er for nylig blevet registreret som beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) under navnet »Coteaux champenois«.

   Betegnelserne »Marc de Champagne« og »Eau-de-vie de marc de Champagne« udskiftes med betegnelserne »Marc champenois« og »Eau-de-vie de marc champenois« overalt i det tekniske dossier. De blev på nationalt plan anerkendt ved anordning af 30. december 2014, ændret den 12. februar 2015, på betingelse af Den Europæiske Unions godkendelse heraf.

2) Særlige mærkningsregler:

   Erstatningen af betegnelsen overflødiggør anvendelsen af de supplerende benævnelser »Marc champenois« og »Eau-de-vie de marc champenois« i punktet i den tekniske dokumentation om mærkningsreglerne, hvorfor disse slettes.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«

2. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

3. **Type geografisk betegnelse**

Geografisk betegnelse

4. **Spirituskategori(er)**

6. Brændevin af presserester af druer

Kode i den kombinerede nomenklatur

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2208 — Ethanol (ethylalkohol), ikke denatureret, med et alkoholindhold på under 80 % vol. spiritus, likør og andre spiritusholdige drikkevarer

5. **Beskrivelse af spiritussen**

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« er hvid og klar. Når »Marc champenois« lagres på træfade, udvikler den en farve, der spænder fra strågul til ravgul.

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« er kendetegnet ved komplekse aromaer, der kan kombinere noter af blomster og frisk frugtkød med varmere og mere chokoladeagtige noter. Under lagringen opstår der træ- og vaniljenoter.

Indholdet af andre flygtige stoffer end ethyl- og methylalkohol er mindst 300 g/hl ren alkohol. På markedsførings-tidspunktet har Eau-de-vie de marc et minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 40 %.

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« er brændevin fremstillet ved destillation af presserester af druer, der er bestemt til fremstilling af mousserende vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne« med et alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 71 %.

Afhængigt af dyrkningsforholdene skelner den geografiske betegnelse »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« mellem to produkttyper: hvid brændevin af presserester og brændevin af presserester, lagret på træfade.

Den skånsomme og gradvise presning af druerne samt det lave ekstraktionsudbytte af saften til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne« giver mere fugtige presserester. Disse destilleres til »Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois«, hvilket resulterer i en fyldig og aromatisk kompleksitet med aromaer, der spænder fra blomster og frisk frugtkød til varmere og mere chokoladeagtige toner. Under lagringen på træfade opstår der træ- og vaniljenoter.

6. **Afgrænsning af det geografiske område**

Druehøsten, presningen, opbevaringen og gæringen af drueresterne, destillationen og lagringen (hvilefasen og i givet fald modningen) af »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« foregår i de områder, som er afgrænset ved artikel V i lov af 22. juli 1927 om den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne« og om ophævelse af artikel 17 i lov af 6. maj 1919 med forbehold af følgende bestemmelser:

— I distriktet Vitry-le-François i departementet Marne er det afgrænsede parcelområde det, som er godkendt af det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité på mødet den 7.-8. november 1990 og angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.

— I følgende kommuner i departementet Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt og Jaucourt er det afgrænsede parcelområde det, som er godkendt af det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité på møderne den 23. juni 1994, den 8. september 1994 og den 19. maj 1995 og angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.

— I følgende kommuner i departementet Aube: Marcilly-le-Hayer og La Villeneuve-au-Châtelot er der ikke fastlagt nogen parcel i overensstemmelse med den afgørelse, som det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité traf på mødet den 10. september 1997.

— I følgende kommuner i departementet Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin og Saint-Léger-sous-Brienne og i følgende kommuner i departementet Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger og Villiers-aux-Corneilles er der ikke fastlagt nogen parcel i overensstemmelse med de afgørelser, som det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité traf på møderne den 23.-24. juni 1994, den 7.-8. september 1994, den 18.-19. maj 1995 og den 6.-7. september 1995.

— I kommunen Fontaine-sur-Aÿ i departementet Marne er det afgrænsede parcelområde det, som er godkendt af det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité på mødet den 9.-10. september 1999 og angivet på de kort, der er indgivet til rådhuset i de berørte kommuner.

— I følgende kommuner i departementet Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves og Broussy-le-Petit er der ikke fastlagt nogen parcel i overensstemmelse med den afgørelse, som det nationale oprindelsesudvalg under Institut national de l'origine et de la qualité traf på mødet den 5.-6. september 2001.

7. **Fremstillingsmetode for spiritussen**

Råvarer

Druepresserester stammer fra fremstillingen af vin, der opfylder de produktionsbetingelser (vinstokbestand, dyrkning af vinmark, høst, modning af druer og presning), der er fastsat i produktspecifikationen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (AOP) »Champagne«.

Emballering af presserester og eventuel styring af gæringsprocessen

Presseresterne sættes til gæring inden destillationen. Opbevaring i silo udføres inden for højst 72 timer efter presningen. Gæringen udføres i et luftfrit miljø.

Berigelse af presserester og tilsætning af konserveringsmidler er forbudt.

Destillation

Der kan tilsættes bærme op til 20 % af vægten af druepresseresterne.

Destillationskapaciteten for hvert apparat må ikke overstige 70 hl ren alkohol for en given 24-timers periode.

Destillationen af presserester af druer fra et givet produktionsår skal være afsluttet senest den 31. maj efter høsten.

Ved destillationens afslutning er den fremstillede brændevin klar, og den har et alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 71 % i den daglige opsamler ved en temperatur på 20 °C.

Den mængde alkohol, der fremstilles ved destillation, skal være mellem mindst 28 liter og højst 35 liter ren alkohol pr. 4 000 kg pressede druer.

Gærede druepresserester destilleres:

— efter princippet om simpel diskontinuerlig destillation med gentagelse

— efter princippet om diskontinuerlig destillation i kaskadekar, kombineret med en flertrinsdestillation med tilbageløb

— efter princippet om kontinuerlig dampdestillation, kombineret med en flertrinsdestillation med tilbageløb.

De kedler, hjelme, halse og svalere, der anvendes i destillationsapparaterne, som anvendes ved simpel diskontinuerlig destillation med gentagelse, samt de kolonner, der anvendes ved de andre destillationsmetoder, er fremstillet af kobber.

Efter princippet om destillation skal der fastsættes en begrænsning for belastningskapaciteten eller, om nødvendigt, kolonneudstyrets størrelse:

— 25 hl for kedler til simpel destillation med gentagelse

— 20 hl ved diskontinuerlig kaskadedestillation, der er begrænset til 5 kar

Det maksimale antal plader er fastsat til:

— 15 plader pr. kolonne, højst 2 koloner, ved diskontinuerlig kaskadedestillation

— 25 plader i udtømmelsesområder og 30 plader i fortætningsområdet ved kontinuerlig flertrinsdestillation.

Lagring

»Hvid« brændevin modnes efter destillation i kar i mindst tre måneder inden markedsføringen.

Opbevaringen foregår i beholdere af inaktivt materiale for at undgå farvning.

Den modnede brændevin lagres i egetræsbeholdere med en kapacitet på højst 10 hl i en periode på mindst 24 måneder fra datoen for påbegyndelsen af fadlagringen.

Anvendelse af træspåner er ikke tilladt.

Efterbehandling

Justering af farven ved tilsætning af karamel og sødning til afrunding af den endelige smag er tilladt således, at deres indvirkning på brændevinens mørkfarvning er under 4 % vol. Mørkfarvningen udtrykt i % beregnes som forskellen mellem det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen og bruttoalkoholindholdet udtrykt i volumen.

8. **Særlige regler for emballering**

–

9. **Særlige mærkningsregler**

9.1. *Regler for anbringelse af navnet på den geografiske betegnelse*

Brændevine, for hvilke der er ansøgt om den geografiske betegnelse »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«, kan ikke anmeldes til fremstilling eller markedsføres, medmindre den geografiske betegnelse »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« efterfulgt af benævnelsen »Geografisk betegnelse« er angivet på transportdokumenter, erklæringer, foldere, etiketter og beholdere.

Ingen af de to udtryk, der indgår i den geografiske betegnelse »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«, må forekomme isoleret, men skal altid udgøre en uadskillelig enhed.

9.2. *Lagringsperiode*

Følgende angivelser vedrørende varigheden af lagringsperioden må kun supplere den geografiske betegnelse »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«, hvis nedenstående betingelser er opfyldt:

— angivelsen »Vieux« på brændevine af presserester, der er blevet lagret i mindst fire år

— angivelsen »Très vieux« eller »VSOP« på brændevine af presserester, der er blevet lagret i mindst otte år

— angivelsen »Hors d'âge« eller »XO« på brændevine af presserester, der er blevet lagret i mindst ti år.

Disse valgfrie angivelser skal fremgå af etiketten før eller efter den geografiske betegnelse skrevet med bogstaver, der i højde og bredde er mindre end eller lige så store som bogstaverne i den geografiske betegnelse.

10. **Beskrivelse af sammenhængen mellem spiritussen og dens geografiske oprindelse**

Særlige kendetegn ved spiritussen, der kan knyttes til det geografiske område

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« er hvid og klar. Når »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« lagres på fad, ændres farven fra strågul til ravgul.

Den skånsomme og gradvise presning af druerne samt det lave ekstraktionsudbytte af saften til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Champagne« giver mere fugtige presserester. Dette resulterer i en fyldig og aromatisk kompleksitet med aromaer, der spænder fra blomster og frisk frugtkød til varmere og mere chokoladeagtige toner. Under lagringen på fad opstår der træ- og vaniljenoter i »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois«.

Nærmere oplysninger om det geografiske område eller oprindelse af relevans for sammenhængen

Naturlige faktorer

Det geografiske område, der svarer til oprindelsesbetegnelsen »Champagne«, er beliggende i det nordøstlige hjørne af Frankrig og strækker sig over kommuner i departementerne Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne og Seine-et-Marne.

Landskabet i området er kendetegnet ved et vindyrkningsområde med skråninger og som hviler på tre imponerende geomorfologiske strukturer: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne og Côte des Bar, som hovedsagelig er kridtagtige og primært vendt mod øst og syd.

Vinmarkerne skiller sig ud ved sin nordlige beliggenhed og påvirkes af to typer klima:

— kystklimaet med en regelmæssig nedbørsmængde og beskedne temperaturforskelle fra årstid til årstid

— fastlandsklimaet med frost, der kan være ødelæggende, og et antal solskinstimer, der er gunstigt for druernes modning om sommeren.

Menneskelige faktorer

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« fremstilles traditionelt af presserester af druer fra fremstillingen af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne«, fra hovedsagelig følgende tre Champagne-druesorter: Chardonnay B, Pinot Noir N og Meunier N, som giver en god balance mellem syreindhold og potentielt alkoholniveau.

Råvarekvaliteten er direkte knyttet til de særlige produktionsbetingelser, der gælder for oprindelsesbetegnelsen »Champagne«. Kvaliteten af den friske drueklase bevares frem til presningen ved at høste hele klaser og foretage en skånsom presning i overensstemmelse med produktspecifikationerne for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Champagne, hvilket samtidig sikrer bevarelsen af en række aromatiske forbindelser i presseresterne. Som følge af druernes høst- og transportforhold, samt den korte tid mellem presning og opbevaring i silo, gennemgår presseresterne kun minimal oxidering inden gæringen, der foregår under iltfri forhold, da de primært stammer fra fremstilling af hvidvin.

Destillationen udføres af faste destillatører, der er installeret på vindyrkningsområderne, som selv og via »Champagne«-vinavlere eller -forhandlere står for destillation, lagring og markedsføring, eller af kørende destillatører, som forarbejder vinen på vegne af vinproducenterne.

Årsagssammenhæng

»Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« har sine primære egenskaber som følge af den råvare, der fremkommer af fremstillingen af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne«. Tilknytningen til det geografiske område for »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« er baseret på:

Den særlige kvalitet af høstede druer fra Champagne:

Vindistriktet Champagne skiller sig ud ved sin nordlige beliggenhed. Det geografiske områdes jordbunds- og klimaforhold har afstedkommet en ganske særlig forvaltning af vindyrkningsområdet, som navnlig giver sig udtryk i valget af sorter. De tre primære sorter er Chardonnay B (29 % af vindyrkningsområderne), Pinot Noir N (38 %) og Meunier N (32 %). Disse druesorter giver sammen med områdets betingelser en råvare, som har en god balance mellem syreindhold og potentielt alkoholniveau, hvilket er gunstigt for fremstillingen af brændevin.

En omhyggelig håndtering af druerne:

De lokale metoder med hensyn til høst og presning af druerne er indrettet til fremstillingen af mousserende vin. I henhold til produktionsbetingelserne for oprindelsesbetegnelsen »Champagne« høstes druerne i hele klaser og transporteres i perforerede kasser. Druerne, hvoraf en stor del er fremstillet af blå sorter, presses hovedsageligt for at opnå hvid druesaft. Champagnemetoden, der anvender skånsom presning til udvinding af hvid druesaft, gør det muligt at opnå presserester af særlig høj kvalitet, navnlig fordi en række aromatiske forbindelser ikke udtrækkes under disse processer. Som følge af druernes høst- og transportforhold samt den korte tid mellem presning og opbevaring i silo gennemgår presseresterne kun minimal oxidering.

Opbevaringen under iltfri forhold af presseresterne sikrer, at gæringen foregår under gode destillationsbetingelser.

Destillatørernes og kældermestrenes viden bidrager til, at »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« fuldt ud bringer de aromaer til udtryk, der er afledt af denne råvare, hvad enten der er tale om hvid brændevin med meget blomsteragtige noter, noter af frisk frugtkød samt af varmere og mere chokoladeagtige noter eller om brændevin, der er modnet afhængig af de forskellige modningsstadier, hvor »Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois« får noter af vanilje og træ.

Link til produktspecifikationen

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