C/2025/6666

11.12.2025

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 26 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates über die Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Kennzeichnung von Spirituosen, die Verwendung der Bezeichnungen von Spirituosen bei der Aufmachung und Kennzeichnung von anderen Lebensmitteln, den Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und die Verwendung von Ethylalkohol und Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs in alkoholischen Getränken sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 110/2008

(C/2025/6666)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER UNIONSÄNDERUNG

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

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

Datum der Antragstellung: 23.1.2020

1. **Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung(en) bezieht/beziehen**

☒ Name des Erzeugnisses

☐ Spirituosenkategorie oder rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung der Spirituose

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Vermarktungsbeschränkungen

☒ Sonstige: Besondere Kennzeichnungsvorschriften

3. **Beschreibung und Begründung der Änderung(en)**

3.1. *Erläuterung, warum die Änderungen unter die Definition des Begriffs „Unionsänderung“ gemäß Artikel 31 der Verordnung (EU) 2019/787 fallen*

Der Antrag beinhaltet eine Änderung des Namens der gemäß der Verordnung (EU) 2019/787 eingetragenen geografischen Angabe, da er zu „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ geändert wird.

3.2. *Beschreibung und Begründung der Änderung*

Name bzw. Verwendung des Namens

Beschreibung

Die eingetragenen Namen „Marc de Champagne“ und „Eau-de-vie de marc de Champagne“ werden in „Marc champenois“ bzw. „Eau-de-vie de marc champenois“ umbenannt.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Begründung

1. Ersetzung des Namens „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne“ durch „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“. Anlässlich der Übermittlung der technischen Unterlage für die geografische Angabe (g.A.) an die Europäische Kommission gemäß Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 haben die Erzeuger den Wunsch einer Änderung der geografischen Angabe zu „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ geäußert, um die Verbraucher klar und deutlich über den Zusammenhang zwischen dieser Spirituose und dem Weinbaugebiet Champagne zu informieren, während diese Bezeichnung weiterhin ausschließlich der g.U. „Champagne“ vorbehalten bleibt. Der Begriff „Champagne“ ist heute zunehmend Schaumweinen vorbehalten. So wurden die in dem geografischen Gebiet erzeugten nicht schäumenden Weine, die früher „Vins natures de Champagne“ genannt wurden, im Jahr 1974 als Ursprungsbezeichnung anerkannt und zuletzt unter dem Namen „Coteaux champenois“ als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen.

   Die Bezeichnungen „Marc de Champagne“ und „Eau-de-vie de marc de Champagne“ wurden in der technischen Unterlage dementsprechend durchgehend durch die Bezeichnungen „Marc champenois“ und „Eau-de-vie de marc champenois“ ersetzt. Sie wurden auf nationaler Ebene per Erlass vom 30. Dezember 2014 in der Fassung vom 12. Februar 2015 anerkannt, der einer Zustimmung auf Ebene der Europäischen Union bedarf.

2. Besondere Kennzeichnungsvorschriften:

   Durch die Ersetzung des Namens wird die Verwendung der zusätzlichen Angaben „Marc champenois“ und „Eau-de-vie de marc champenois“ in dem Punkt der technischen Unterlage über die Kennzeichnungsvorschriften hinfällig; diese wird daher gestrichen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

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

2. **Mitgliedstaat, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

3. **Art der geografischen Angabe**

geografische Angabe

4. **Spirituosenkategorie(n)**

6. Tresterbrand

Code der Kombinierten Nomenklatur

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2208 — Ethylalkohol mit einem Alkoholgehalt von weniger als 80 % vol, unvergällt; Branntwein, Likör und andere alkoholhaltige Getränke

5. **Beschreibung der Spirituose**

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ ist klar und transparent. Bei Reifung im Holzfass nimmt es eine strohgelbe bis bernsteinfarbene Farbe an.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ zeichnet sich durch komplexe Aromen aus, die blumige Noten und Noten von frischem Fruchtfleisch mit wärmeren Noten und Anklängen von Schokolade verbinden können. Im Laufe der Reifung entwickelt es Noten von Holz und Vanille.

Sein Gehalt an flüchtigen Bestandteilen – außer Ethylalkohol und Methanol – beträgt mindestens 300 g pro Hektoliter reinen Alkohols. Zum Zeitpunkt des Verkaufs an den Verbraucher weist der Tresterbranntwein einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol auf.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ ist ein Branntwein, der durch Destillation von Trester aus Trauben gewonnen wird, die zur Herstellung von Schaumweinen mit der g.U. „Champagne“ bestimmt sind, und der einen Alkoholgehalt von höchstens 71 % vol aufweist.

Je nach Herstellungsbedingungen sind zwei Arten von Erzeugnissen mit der geografischen Angabe „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ zu unterscheiden: Klarer Tresterbrand und im Holzfass gereifter Tresterbrand.

Das schonende und schrittweise Keltern der Trauben sowie die geringe Ausbeute bei der Gewinnung von Säften für die g.U. „Champagne“ führen zu feuchteren Trestern, deren Destillation dem „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ eine aromatische Vielfalt und Komplexität verleiht, die von blumigen Noten und Noten von frischem Fruchtfleisch bis hin zu wärmeren Noten und Anklängen von Schokolade reicht. Im Laufe der Reifung im Holzfass entwickelt das Erzeugnis Noten von Holz und Vanille.

6. **Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Die Ernte der Trauben, das Keltern, die Lagerung und die Gärung der Trester, die Destillation sowie der Ausbau (die Ruhephase und gegebenenfalls die Reifung) des Erzeugnisses mit der g.A. „Marc champenois/ Eau-de-vie de marc champenois“ erfolgen in den durch Artikel V des Gesetzes vom 22. Juli 1927 über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Champagne“ zur Aufhebung und Ersetzung von Artikel 17 des Gesetzes vom 6. Mai 1919 abgegrenzten Gebieten, vorbehaltlich folgender Bestimmungen:

— Bei dem abgrenzten Parzellengebiet im Arrondissement Vitry-le-François (Departement Marne) handelt es sich um das vom zuständigen nationalen Ausschuss des Institut national de l’origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität) in seiner Sitzung vom 7. und 8. November 1990 genehmigte Parzellengebiet, dessen Pläne in den betreffenden Gemeindeverwaltungen hinterlegt sind.

— In den Gemeinden Arsonval, Cunfin, Dolancourt und Jaucourt im Departement Aube handelt es sich bei dem abgegrenzten Parzellengebiet um das vom zuständigen nationalen Ausschuss des Institut national de l’origine et de la qualité in seinen Sitzungen vom 23. Juni 1994, 8. September 1994 bzw. 19. Mai 1995 genehmigte Parzellengebiet, dessen Pläne in den betreffenden Gemeindeverwaltungen hinterlegt sind.

— In den Gemeinden Marcilly-le-Hayer und La Villeneuve-au-Châtelot im Departement Aube wurde gemäß dem Beschluss des zuständigen nationalen Ausschusses des Institut national de l’origine et de la qualité vom 10. September 1997 keine Parzelle berücksichtigt.

— In den Gemeinden Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin und Saint-Léger-sous-Brienne im Departement Aube und in den Gemeinden Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger und Villiers-aux-Corneilles im Departement Marne wurde gemäß den Beschlüssen des zuständigen nationalen Ausschusses des Institut national de l’origine et de la qualité vom 23. und 24. Juni 1994, 7. und 8. September 1994, 18. und 19. Mai 1995 bzw. 6. und 7. September 1995 keine Parzelle berücksichtigt.

— Bei dem abgegrenzten Parzellengebiet in der Gemeinde Fontaine-sur-Aÿ im Departement Marne handelt es sich um das vom zuständigen nationalen Ausschuss des Institut national de l’origine et de la qualité in seiner Sitzung vom 9. und 10. September 1999 genehmigte Parzellengebiet, dessen Pläne in der betreffenden Gemeindeverwaltung hinterlegt sind.

— In den Gemeinden Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves und Broussy-le-Petit im Departement Marne wurde gemäß dem Beschluss des zuständigen nationalen Ausschusses des Institut national de l’origine et de la qualité vom 5. und 6. September 2001 keine Parzelle berücksichtigt.

7. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Ausgangsstoff

Die Traubentrester stammen aus der Weinbereitung aus Trauben, die den in den Produktspezifikationen der g.U. „Champagne“ festgelegten Erzeugungsbedingungen (Rebsortenbestand, Reberziehung, Ernte, Traubenreife und Kelterung) entsprechen.

Aufbereitung des Tresters und eventuelle Gärung

Vor der Destillation wird der Traubentrester einer Gärung unterzogen. Die Lagerung im Silo muss innerhalb von höchstens 72 Stunden nach dem Keltern erfolgen. Die Gärung erfolgt unter Luftabschluss.

Eine Anreicherung des Tresters sowie jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen sind verboten.

Destillation

Bis zu einer Menge von 20 % des Gewichts des Traubentresters kann Trub zugesetzt werden.

Die Destillationskapazität der einzelnen Apparate darf 70 Hektoliter reinen Alkohols pro 24 Stunden nicht überschreiten.

Die Destillation der Trester für ein bestimmtes Wirtschaftsjahr muss spätestens am 31. Mai nach der Weinlese erfolgen.

Der erzeugte Branntwein ist transparent und weist im Auffanggefäß für die Tagesmenge nach Abschluss des Destillationsverfahrens bei einer Temperatur von 20 °C einen Alkoholgehalt von höchstens 71 % vol auf.

Die nach der Destillation gewonnene Alkoholmenge muss zwischen 28 und 35 Litern reinem Alkohol je 4 000 kg gekelterten Trauben liegen.

Der vergorene Trester wird wie folgt destilliert:

— nach dem Prinzip der diskontinuierlichen Gleichstrom-Destillation „à la repasse“ (doppelte Destillation),

— nach dem Prinzip der diskontinuierlichen Destillation mit in Reihe geschalteten Brennblasen in Kombination mit einer mehrstufigen Destillation mit Rückfluss oder

— nach dem Prinzip der kontinuierlichen Dampfdestillation in Kombination mit einer mehrstufigen Destillation mit Rückfluss.

Die bei der diskontinuierlichen Gleichstrom-Destillation „à la repasse“ (doppelte Destillation) verwendeten Brennkessel, Helme, Schwanenhälse und Destillierkolben sowie die bei den anderen Destillationsverfahren verwendeten Kolonnen sind aus Kupfer.

Je nach Destillationsprinzip gelten für das Fassungsvermögen bzw. soweit erforderlich für die Dimensionierung der Destillationskolonnen folgende Begrenzungen:

— 25 hl für den Brennkessel bei der Gleichstrom-Destillation „à la repasse“ (doppelte Destillation)

— 20 hl für die Brennblasen, deren Anzahl auf fünf begrenzt ist, bei der diskontinuierlichen Destillation mit in Reihe geschalteten Brennblasen

Die Anzahl der Platten ist begrenzt auf maximal:

— 15 Platten je Kolonne, deren Anzahl auf zwei begrenzt ist, bei der diskontinuierlichen Destillation mit in Reihe geschalteten Brennblasen

— 25 Platten in der Abtrennungszone und 30 Platten in der Aufstiegszone, bei der kontinuierlichen mehrstufigen Destillation

Ausbau

Klarer Branntwein (eau-de-vie blanche) wird nach der Destillation mindestens drei Monate lang in Tanks reifen gelassen, bevor er vermarktet wird.

Die Reifung erfolgt in inerten Behältern, um Verfärbungen auszuschließen.

Der gereifte Branntwein wird in Eichenholzbehältern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 10 hl über einen Zeitraum von mindestens 24 Monaten ab dem Zeitpunkt der Einlagerung in Holzfässern ausgebaut.

Die Verwendung von Holzchips ist verboten.

Endbehandlung

Die Anpassung der Färbung durch Zuckerkulör und die Süßung zur Abrundung des endgültigen Geschmacks sind zulässig, sofern die dadurch hervorgerufene „Obscuration“ des Branntweins weniger als 4 % vol beträgt. Die „Obscuration“, ausgedrückt in % vol, ergibt sich aus der Differenz zwischen dem tatsächlichen Alkoholgehalt in % vol und dem scheinbaren Alkoholgehalt in % vol.

8. **Besondere Vorschriften für die Verpackung**

—

9. **Besondere Kennzeichnungsvorschriften**

9.1. *Vorschriften für die Verwendung des Namens der geografischen Angabe*

Die Branntweine, für die die geografische Angabe „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ beansprucht wird, dürfen nur zur Herstellung angemeldet oder vermarktet werden, wenn auf den Beförderungspapieren, Erklärungen, Prospekten, Etiketten und Behältnissen die geografische Angabe „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, gefolgt von dem Hinweis „indication géographique“ (geografische Angabe), vermerkt ist.

Keiner der Begriffe, aus denen sich der Name der geografischen Angabe „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ zusammensetzt, darf einzeln angegeben werden, sie bilden eine untrennbare Einheit.

9.2. *Angaben über die Reifung*

Die folgenden Angaben über die Reifezeit dürfen die geografische Angabe „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ nur ergänzen, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

— Angabe „Vieux“ für mindestens 4 Jahre gereiften Branntwein,

— Angabe „Très vieux“ oder „VSOP“ für mindestens 8 Jahre gereiften Branntwein,

— Angabe „Hors d'âge“ oder „XO“ für mindestens 10 Jahre gereiften Branntwein.

Diese fakultativen Angaben sind auf dem Etikett vor oder nach dem Namen der geografischen Angabe und in Schriftzeichen aufzuführen, die in Höhe und Breite gleich groß oder kleiner sind.

10. **Beschreibung des Zusammenhangs zwischen der Spirituose und ihrem geografischen Ursprung**

Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ ist klar und transparent. Bei Reifung im Holzfass nimmt „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ eine strohgelbe bis bernsteinfarbene Farbe an.

Das schonende und schrittweise Keltern der Trauben sowie die geringe Ausbeute bei der Gewinnung von Säften für die g.U. „Champagne“ führen zu feuchteren Trestern, deren Destillation den Erzeugnissen eine aromatische Vielfalt und Komplexität verleiht, die von blumigen Noten und Noten von frischem Fruchtfleisch bis hin zu wärmeren Noten und Anklängen von Schokolade reicht. Im Laufe der Reifung im Holzfass entwickelt das Erzeugnis mit der g.A. „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ Noten von Holz und Vanille.

Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Natürliche Faktoren

Das geografische Gebiet, das dem der Ursprungsbezeichnung „Champagne“ entspricht, liegt im Nordosten Frankreichs und erstreckt sich über Gemeinden der Departements Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne und Seine-et-Marne.

Prägendes Element der Landschaft ist der Weinbau in Hanglage, dessen Grundlage drei imposante geomorphologische Formationen bilden: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne und Côte des Bar, die vornehmlich kreidehaltig und überwiegend nach Osten und Süden ausgerichtet sind.

Das Weinbaugebiet, dessen Einzigartigkeit in seiner nördlichen Lage liegt, ist zwei klimatischen Einflüssen ausgesetzt:

— dem ozeanischen Einfluss, mit regelmäßigen Niederschlagsmengen und wenig ausgeprägten saisonalen Temperaturunterschieden,

— dem kontinentalen Einfluss, verantwortlich für zuweilen zerstörerische Fröste und Sonneneinstrahlung, die im Sommer die Traubenreife begünstigt.

Menschliche Faktoren

Das Erzeugnis mit der g.A. „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ wird traditionell aus Traubentrester hergestellt, der bei der Weinbereitung für die g.U „Champagne“ anfällt – hauptsächlich aus den drei Rebsorten der Champagne: Chardonnay B, Pinot noir N und Meunier N, die ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säure und potenziellem Alkohol aufweisen.

Die Qualität dieses Ausgangsstoffs profitiert unmittelbar von den besonderen Bedingungen für die Herstellung von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Champagne“. Die Qualität der frischen Trauben bleibt bis zur Kelterung erhalten, da sie gemäß den Vorgaben der Produktspezifikation der g.U. „Champagne“ als ganze Trauben geerntet und schonend gekeltert werden, wodurch im Trester eine Reihe von aromatischen Verbindungen erhalten bleiben. Aufgrund der Bedingungen für die Ernte und den Transport der Trauben sowie der kurzen Zeitspanne zwischen dem Keltern und dem Einlagern der Trester in Silos unterliegen die Trester vor ihrer Gärung, die anaerob erfolgt, nur einer minimalen Oxidation, da sie hauptsächlich aus der Weinbereitung von weißem Saft stammen.

Die Destillation erfolgt entweder durch mitten in den Weinbergen angesiedelte stationäre Branntweinbrenner, die selbst und über Winzer oder Händler aus der Champagne Branntwein destillieren, ausbauen und vermarkten, oder durch mobile Branntweinbrenner, die in Lohnarbeit für die Winzer tätig sind.

Ursächlicher Zusammenhang

Das Erzeugnis mit der g.A. „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ verdankt seine Hauptmerkmale seinem Ausgangsstoff, der aus der Herstellung von Weinen mit der g.U. „Champagne“ stammt. Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet der g.A. „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ beruht auf:

der besonderen Qualität der in der Champagne angebauten Trauben:

Die Einzigartigkeit des Weinbaugebiets Champagne liegt in seiner nördlichen Lage begründet. Die Boden- und Klimaverhältnisse des geografischen Gebiets haben zur Entwicklung einer ganz besonderen Art der Reberziehung geführt, die sich insbesondere in der Wahl der Rebsorten widerspiegelt. Die drei Hauptrebsorten sind Chardonnay B (29 % der Rebfläche), Pinot noir N (38 %) und Meunier N (32 %). Diese Rebsorten sorgen im Zusammenwirken mit den regionalen Bedingungen für einen Ausgangsstoff, der sich durch ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Säuregehalt und potenziellem Alkohol auszeichnet, was für die Herstellung von Branntwein günstig ist.

der Sorgfalt bei der Behandlung der Trauben:

Die örtlichen Praktiken bei der Ernte und beim Auspressen von Trauben sind auf die Herstellung von Schaumwein ausgerichtet. Die Ernte erfolgt daher gemäß den Produktionsbedingungen für die Ursprungsbezeichnung „Champagne“ in ganzen Trauben, die dann in Kisten mit Löchern transportiert werden. Die zu einem großen Teil von dunkelhäutigen Rebsorten stammenden Trauben werden überwiegend nach einem Verfahren gekeltert, das die Gewinnung von weißem Saft ermöglicht. Durch das schonende Pressverfahren der Champagne und die Gewinnung von weißem Saft können Trester von besonderer Qualität gewonnen werden, da bei diesen Vorgängen bestimmte aromatische Verbindungen nicht extrahiert werden. Aufgrund der Ernte- und Transportbedingungen für die Trauben sowie der kurzen Zeitspanne zwischen dem Keltern und der Einlagerung des Tresters unterliegen die Trauben nur einer minimalen Oxidation.

Die anaerobe Lagerung des Tresters gewährleistet eine Gärung unter guten Bedingungen für die anschließende Destillation.

Das Know-how der Weinbrenner und Kellermeister trägt dazu bei, dass die aus diesem Ausgangsstoff gewonnenen Aromen im Erzeugnis „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ voll zum Ausdruck kommen, sei es bei den klaren Branntweinen, die Aromen mit sehr blumigen Noten, Noten von frischem Fruchtfleisch bis hin zu wärmeren Noten und Anklängen von Schokolade aufweisen, oder bei gereiften Branntweinen, bei denen „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ im Verlauf der verschiedenen Reifungsstadien Noten von Holz und Vanille entwickelt.

Link zur Produktspezifikation

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