C/2025/6666

11.12.2025

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 26 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον ορισμό, την περιγραφή, την παρουσίαση και την επισήμανση των αλκοολούχων ποτών, τη χρήση των ονομασιών των αλκοολούχων ποτών στην παρουσίαση και επισήμανση άλλων τροφίμων, την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων για τα αλκοολούχα ποτά, τη χρήση της αιθυλικής αλκοόλης και των προϊόντων απόσταξης γεωργικής προέλευσης σε ποτά με αλκοόλη, και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008

(C/2025/6666)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας αίτησης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΊΤΗΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ ΕΝΩΣΙΑΚΉΣ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗΣ

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

Αριθ. ΕΕ: PGI-FR-02063-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 23.1.2020

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Ένωση παραγωγών αλκοολούχων ποτών που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη Champagne]

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☒ Ονομασία του προϊόντος

☐ Κατηγορία ή νόμιμη ονομασία του αλκοολούχου ποτού

☐ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

☒ Άλλο: Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της/των τροποποίησης/-εων**

3.1. *Επεξήγηση των λόγων για τους οποίους η/οι τροποποίηση/-ήσεις εμπίπτει/-ουν στον ορισμό της ενωσιακής τροποποίησης, όπως προβλέπεται στο άρθρο 31 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787*

Η αίτηση αφορά την αλλαγή της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης που έχει καταχωριστεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΕ) 2019/787 σε «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois».

3.2. *Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης*

Ονομασία ή χρήση της ονομασίας

Περιγραφή

Οι καταχωρισμένες ονομασίες «Marc de Champagne» και «Eau-de-vie de marc de Champagne» μετατρέπονται σε «Marc champenois» και «Eau-de-vie de marc champenois» αντίστοιχα.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Αιτιολόγηση

1. Αντικατάσταση της ονομασίας «Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne» με την ονομασία «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois»: Κατά την υποβολή στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή του τεχνικού φακέλου της γεωγραφικής ένδειξης (ΓΕ), σύμφωνα με το άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 110/2008, οι παραγωγοί εξέφρασαν την επιθυμία να τροποποιηθεί η ονομασία της ΓΕ σε «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois», ώστε οι καταναλωτές να ενημερώνονται σαφώς για τον δεσμό μεταξύ του αλκοολούχου ποτού και της αμπελουργικής περιοχής της Καμπανίας (Champagne), και η ΠΟΠ «Champagne» να διατηρήσει την αποκλειστική χρήση της εν λόγω ονομασίας. Η λέξη «Champagne» χρησιμοποιείται πλέον αποκλειστικά για τους αφρώδεις οίνους. Οι μη αφρώδεις οίνοι που παράγονται στη γεωγραφική περιοχή και οι οποίοι παραδοσιακά αποκαλούνταν «vins natures de Champagne» (φυσικοί οίνοι της Καμπανίας) αναγνωρίστηκαν ως οίνοι με ονομασία προέλευσης το 1974 και, πιο πρόσφατα, καταχωρίστηκαν ως οίνοι ΠΟΠ με την ονομασία «Coteaux champenois».

   Οι ονομασίες «Marc de Champagne» και «Eau-de-vie de marc de Champagne» αντικαθίστανται από τις ονομασίες «Marc champenois» και «Eau-de-vie de marc champenois» κάθε φορά που εμφανίζονται στον τεχνικό φάκελο. Οι ονομασίες αυτές αναγνωρίστηκαν σε εθνικό επίπεδο δυνάμει του διατάγματος της 30ής Δεκεμβρίου 2014, όπως τροποποιήθηκε στις 12 Φεβρουαρίου 2015, το οποίο υπόκειται σε έγκριση από την Ευρωπαϊκή Ένωση.

2. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

   Λόγω της αντικατάστασης της ονομασίας, η χρήση των συμπληρωματικών ενδείξεων «Marc champenois» και «Eau-de-vie de marc champenois» στο σημείο του τεχνικού φακέλου που αφορά τους κανόνες επισήμανσης καθίσταται άνευ αντικειμένου και, συνεπώς, καταργείται.

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Κράτος μέλος στο οποίο ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

   Γαλλία

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   Γεωγραφική ένδειξη

4. **Κατηγορία ή κατηγορίες του αλκοολούχου ποτού**

   6. Απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής

   Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

   22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

   2208 — Αιθυλική αλκοόλη μη μετουσιωμένη, με κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο λιγότερο του 80 % vol. Αποστάγματα, λικέρ και άλλα οινοπνευματώδη ποτά

5. **Περιγραφή του αλκοολούχου ποτού**

   Το προϊόν «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» είναι λευκό και διαυγές. Όταν το «Marc champenois» παλαιώνεται σε ξύλο, αποκτά χρώμα μεταξύ αχυροκίτρινου και κεχριμπαρένιου.

   Το προϊόν «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» χαρακτηρίζεται από σύνθετα αρώματα με ποικίλες νότες, από ανθώδεις και φρουτώδεις έως θερμότερες, σοκολατένιες νότες. Με την παλαίωση, αποκτά ξυλώδεις νότες και νότες βανίλιας.

   Η περιεκτικότητά του σε πτητικές ουσίες εκτός της αιθυλικής και της μεθυλικής αλκοόλης ανέρχεται σε τουλάχιστον 300 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο καθαρής αλκοόλης. Κατά την πώληση στον καταναλωτή, το προϊόν eau-de-vie de marc έχει ελάχιστο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 40 %.

   Το «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» είναι απόσταγμα που λαμβάνεται από την απόσταξη στεμφύλων σταφυλής που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων της ΠΟΠ «Champagne», με κατ' όγκο αλκοόλη 71 % κατ' ανώτατο όριο.

Ανάλογα με τις μεθόδους καλλιέργειας, η γεωγραφική ένδειξη «Marc champenois / Eau-de-vie» καλύπτει δύο τύπους προϊόντων: απόσταγμα λευκών, μη παλαιωμένων στεμφύλων και απόσταγμα στεμφύλων παλαιωμένων σε ξύλο.

Η ήπια και σταδιακή συμπίεση των σταφυλιών και η χαμηλή απόδοση έκθλιψης του χυμού που προορίζεται για την ΠΟΠ «Champagne» οδηγούν σε πιο υγρά στέμφυλα, τα οποία, κατά την απόσταξη τους σε «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois», προσδίδουν πλούτο και αρωματική πολυπλοκότητα που παρέχουν ποικίλες νότες, από ανθώδεις και φρουτώδεις έως θερμότερες νότες και νότες σοκολάτας. Με την παλαίωση, αποκτά ξυλώδεις νότες και νότες βανίλιας.

6. **Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η συμπίεση, η αποθήκευση και η ζύμωση των στεμφύλων, καθώς και η απόσταξη και η ωρίμαση (το στάδιο ανάπαυσης και, κατά περίπτωση, η παλαίωση) του «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» εκτελούνται στις οριοθετημένες γεωγραφικές περιοχές του άρθρου V του νόμου της 22ας Ιουλίου 1927 σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Champagne», με το οποίο καταργήθηκε και αντικαταστάθηκε το άρθρο 17 του νόμου της 6ης Μαΐου 1919, με την επιφύλαξη των ακόλουθων διατάξεων:

— Στο διαμέρισμα Vitry-le-François (νομός Marne), η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων είναι η περιοχή που εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της 7ης και 8ης Νοεμβρίου 1990. Τα σχέδια της περιοχής αυτής έχουν κατατεθεί στο δημαρχείο των οικείων δήμων.

— Στους ακόλουθους δήμους του νομού Aube, Arsonval, Cunfin, Dolancourt και Jaucourt, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων είναι η περιοχή που εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τις συνεδριάσεις της στις 23 Ιουνίου 1994, 8 Σεπτεμβρίου 1994 και 19 Μαΐου 1995. Τα σχέδια της περιοχής αυτής έχουν κατατεθεί στο δημαρχείο των οικείων δήμων.

— Στους ακόλουθους δήμους του νομού Aube, Marcilly-le-Hayer και La Villeneuve-au-Châtelot δεν έγινε δεκτό κανένα αμπελοτεμάχιο σύμφωνα με την απόφαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της 10ης Σεπτεμβρίου 1997.

— Στους ακόλουθους δήμους του νομού Aube, Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin και Saint-Léger-sous-Brienne και στους ακόλουθους δήμους του νομού Marne, Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger και Villiers-aux-Corneilles, δεν έγινε δεκτό κανένα αμπελοτεμάχιο σύμφωνα με τις αποφάσεις της αρμόδιας εθνικής επιτροπής του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τις συνεδριάσεις της 23ης και 24ης Ιουνίου 1994, της 7ης και 8ης Σεπτεμβρίου 1994, της 18ης και 19ης Μαΐου 1995 και της 6ης και 7ης Σεπτεμβρίου 1995.

— Στον δήμο Fontaine-sur-Aÿ του νομού Marne, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων είναι η περιοχή που εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της 9ης και 10ης Σεπτεμβρίου 1999. Τα σχέδια της περιοχής αυτής είναι κατατεθειμένα στο δημαρχείο του οικείου δήμου.

— Στους ακόλουθους δήμους του νομού Marne, Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves και Broussy-le-Petit δεν έγινε δεκτό κανένα αμπελοτεμάχιο σύμφωνα με την απόφαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) στη συνεδρίαση της 5ης και 6ης Σεπτεμβρίου 2001.

7. **Μέθοδος παραγωγής του αλκοολούχου ποτού**

Πρώτες ύλες

Τα στέμφυλα λαμβάνονται μέσω της οινοποίησης των σταφυλιών που πληρούν τις απαιτήσεις παραγωγής (ποικιλιακή σύνθεση, διαμόρφωση του αμπελώνα, συγκομιδή, ωρίμαση των σταφυλιών και έκθλιψη) που θεσπίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ «Champagne».

Αποθήκευση των στεμφύλων και επακόλουθη ζύμωση

Τα στέμφυλα σταφυλής υφίστανται ζύμωση πριν από την απόσταξη. Αποθηκεύονται σε σιλό εντός 72 ωρών από την έκθλιψη. Η ζύμωση πραγματοποιείται σε αεροστεγείς συνθήκες.

Απαγορεύεται ο εμπλουτισμός των στεμφύλων ή η προσθήκη συντηρητικών.

Απόσταξη

Η οινολάσπη μπορεί να προστεθεί σε ποσοστό έως 20 % του βάρους των στεμφύλων.

Η δυναμικότητα επεξεργασίας κάθε αποστακτικής συσκευής δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 70 εκατόλιτρα καθαρής αλκοόλης ανά 24ωρο.

Η απόσταξη των στεμφύλων σταφυλής για ένα συγκεκριμένο έτος παραγωγής πραγματοποιείται το αργότερο στις 31 Μαΐου που έπεται του τρύγου.

Το παραγόμενο καθαρό απόσταγμα στο δοχείο ημερήσιας συλλογής παρουσιάζει, με το πέρας της διαδικασίας απόσταξης, κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μικρότερο ή ίσο του 71 %, σε θερμοκρασία 20 °C.

Η ποσότητα αλκοόλης που λαμβάνεται μετά την απόσταξη πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 28 και 35 λίτρων καθαρής αλκοόλης ανά 4 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών που έχουν υποβληθεί σε έκθλιψη.

Τα στέμφυλα που έχουν υποστεί ζύμωση αποστάζονται με τις ακόλουθες μεθόδους:

— είτε σύμφωνα με την αρχή της απλής ασυνεχούς απόσταξης σε άμβυκα·

— είτε σύμφωνα με την αρχή της ασυνεχούς απόσταξης σε διαδοχικά δοχεία, σε συνδυασμό με απόσταξη πολλαπλών βαθμίδων με αναρροή· ή

— με συνεχή απόσταξη με υδρατμούς, σε συνδυασμό με απόσταξη πολλαπλών βαθμίδων με αναρροή.

Οι αναβραστήρες, οι κεφαλές, οι καμπύλοι σωλήνες και οι οφιοειδείς συμπυκνωτές των αποστακτήρων που χρησιμοποιούνται στην απλή ασυνεχή απόσταξη σε άμβυκα, καθώς και οι στήλες που χρησιμοποιούνται στις άλλες μεθόδους απόσταξης, είναι κατασκευασμένα από χαλκό.

Σύμφωνα με τις αρχές απόσταξης, η ικανότητα φόρτισης ή, κατά περίπτωση, η χωρητικότητα του εξοπλισμού υπό μορφή στηλών δεν πρέπει να υπερβαίνει:

— τα 25 hl για τον αναβραστήρα, στην περίπτωση απλής ασυνεχούς απόσταξης σε άμβυκα· και

— τα 20 hl για τα δοχεία των οποίων η ασυνεχής διαδοχική διάταξη δεν υπερβαίνει τα πέντε.

Ο μέγιστος αριθμός τρυβλίων είναι:

— 15 ανά στήλη, από τις οποίες δεν πρέπει να υπάρχουν περισσότερες από δύο, σε ασυνεχή διαδοχική διάταξη.

— 25 στη ζώνη εξάτμισης και 30 στη ζώνη συμπύκνωσης, σε απόσταξη πολλαπλών βαθμίδων.

Ωρίμαση

Το «λευκό» (μη παλαιωμένο) απόσταγμα, μετά την απόσταξη, ωριμάζει σε δεξαμενές επί τουλάχιστον τρεις μήνες πριν από την πώλησή του.

Η διαδικασία αυτή πραγματοποιείται σε αδρανείς περιέκτες προκειμένου να αποφεύγεται τυχόν χρωματισμός.

Τα αποστάγματα παλαιώνονται σε δρύινους περιέκτες μέγιστης χωρητικότητας 10 εκατολίτρων επί τουλάχιστον 24 μήνες από την τοποθέτησή τους σε ξύλινο περιέκτη.

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Τελική επεξεργασία

Επιτρέπεται η προσαρμογή του χρωματισμού με χρήση καραμέλας, καθώς και η γλύκανση, με στόχο την επίτευξη της τελικής γεύσης κατά τρόπο ώστε η προκαλούμενη σκούρυνση του αποστάγματος να μην υπερβαίνει το 4 % vol. Η σκούρυνση του χρώματος, εκφραζόμενη σε % vol., επιτυγχάνεται με τη διαφορά μεταξύ του πραγματικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου και του μεικτού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

8. **Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία**

—

9. **Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση**

9.1. *Κανόνες για την τοποθέτηση της ονομασίας της γεωγραφικής ένδειξης*

Τα αποστάγματα που καλύπτονται από τη γεωγραφική ένδειξη «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» δεν μπορούν να δηλώνονται για την παρασκευή ούτε να διατίθενται στην αγορά, εάν δεν αναγράφεται στα έγγραφα κυκλοφορίας, στις δηλώσεις, στα ενημερωτικά έντυπα, στις ετικέτες και στους περιέκτες η γεωγραφική ένδειξη «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» συνοδευόμενη από τη μνεία «indication géographique».

Καμία από τις ενδείξεις που συνθέτουν τη γεωγραφική ένδειξη «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» δεν μπορεί να αναγράφεται χωριστά. Επομένως, η ένδειξη αποτελεί πάντοτε ένα αδιαίρετο σύνολο.

9.2. *Ενδείξεις παλαίωσης*

Οι ακόλουθες ενδείξεις σχετικά με την περίοδο παλαίωσης μπορούν να χρησιμοποιούνται ως συμπλήρωμα της γεωγραφικής ένδειξης «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» μόνο υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

— η ένδειξη «Vieux» για τα αποστάγματα που υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 4 έτη·

— η ένδειξη «Très vieux» ή «VSOP», για τα αποστάγματα που υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 8 έτη·

— η ένδειξη «Hors d'âge» ή «XO» για τα αποστάγματα στεμφύλων που υποβάλλονται σε παλαίωση επί τουλάχιστον 10 έτη.

Οι προαιρετικές αυτές ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα πριν ή μετά την ονομασία της γεωγραφικής ένδειξης με χαρακτήρες μικρότερων ή ίσων διαστάσεων σε ύψος και σε πλάτος.

10. **Περιγραφή του δεσμού του αλκοολούχου ποτού με τη γεωγραφική του προέλευση**

Ειδικά χαρακτηριστικά του αλκοολούχου ποτού που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική περιοχή

Το προϊόν «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» είναι λευκό και διαυγές. Όταν το προϊόν «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» παλαιώνεται σε βαρέλι, αποκτά χρώμα που κυμαίνεται από αχυροκίτρινο έως κεχριμπαρένιο.

Η ήπια και σταδιακή έκθλιψη των σταφυλιών και η χαμηλή απόδοση έκθλιψης του χυμού που προορίζεται για την ΠΟΠ «Champagne» οδηγούν σε πιο υγρά στέμφυλα, τα οποία, κατά την απόσταξή τους προσδίδουν πλούτο και αρωματική πολυπλοκότητα που κυμαίνεται από ανθώδεις και δροσερές νότες πολτού φρούτων έως θερμότερες νότες και νότες σοκολάτας. Με την παλαίωση, το «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» αποκτά νότες ξύλου και βανίλιας.

Λεπτομέρειες για τη γεωγραφική περιοχή ή την προέλευση που έχουν σημασία ως προς τον δεσμό

Φυσικοί παράγοντες

Η γεωγραφική περιοχή που αντιστοιχεί στην περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Champagne» βρίσκεται στα βορειοανατολικά της Γαλλίας και εκτείνεται σε διάφορους δήμους των νομών Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne και Seine-et-Marne.

Το τοπίο στην περιοχή αυτή χαρακτηρίζεται από επικλινείς αμπελώνες, οι οποίοι εκτείνονται σε τρεις μεγάλους γεωμορφολογικούς σχηματισμούς: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne και Côte des Bar, με κρητιδικά, ως επί το πλείστον, εδάφη και, κατά προτίμηση, με ανατολικό και μεσημβρινό προσανατολισμό.

Οι αμπελώνες, που οφείλουν την ιδιαιτερότητά τους στον βορεινό προσανατολισμό τους, δέχονται διπλή κλιματική επιρροή:

— ωκεάνια, που εξασφαλίζει στην περιοχή τακτικές βροχοπτώσεις και ήπιες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ των εποχών και

— ηπειρωτική, στην οποία οφείλονται οι ενίοτε καταστρεπτικοί παγετοί και η ηλιοφάνεια που ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών το καλοκαίρι.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Το προϊόν «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» παρασκευάζεται παραδοσιακά από στέμφυλα που λαμβάνονται από την έκθλιψη των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της ΠΟΠ «Champagne»: Chardonnay (B), Pinot Noir (N) και Meunier (N), που έχουν καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και δυναμικού αλκοολικού τίτλου.

Η εν λόγω πρώτη ύλη οφείλει την ποιότητά της στις ιδιαίτερες συνθήκες παραγωγής της ΠΟΠ «Champagne». Η συγκομιδή ολόκληρων τσαμπιών διασφαλίζει τη διατήρηση της ποιότητας κάθε φρέσκου τσαμπιού έως ότου φτάσει στο πιεστήριο. Η ήπια πίεση, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές της ΠΟΠ Champagne, διατηρεί ορισμένες αρωματικές ενώσεις στα στέμφυλα. Οι συνθήκες συγκομιδής και μεταφοράς των σταφυλιών και το σύντομο χρονικό διάστημα μεταξύ της έκθλιψης και της τοποθέτησης των στεμφύλων σε σιλό συνεπάγονται ελάχιστη οξείδωση των στεμφύλων πριν από τη ζύμωση. Καθώς τα στέμφυλα προέρχονται κυρίως από την οινοποίηση λευκού χυμού, υφίστανται αναερόβια ζύμωση.

Η απόσταξη πραγματοποιείται είτε από μόνιμους οινοπνευματοποιούς, που είναι εγκατεστημένοι στην καρδιά των αμπελώνων, και αναλαμβάνουν την απόσταξη, ωρίμαση και διάθεση στην αγορά μόνοι τους ή και με τη βοήθεια αμπελουργών-οινοποιών ή εμπόρων της Καμπανίας, είτε από πλανόδιους οινοπνευματοποιούς που εργάζονται ως υπεργολάβοι για λογαριασμό των αμπελοκαλλιεργητών.

Αιτιώδης σχέση

Το «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» οφείλει τα κύρια χαρακτηριστικά του στην πρώτη ύλη του που λαμβάνεται από τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για τους οίνους της ΠΟΠ «Champagne». Ο δεσμός μεταξύ του «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στα εξής:

Ιδιαίτερη ποιότητα του τρυγητού στην Καμπανία (Champagne):

Η ιδιαιτερότητα των αμπελώνων της περιοχής οφείλεται στον βορεινό προσανατολισμό τους. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στη γεωγραφική περιοχή οδήγησαν στην ανάπτυξη ενός ιδιαίτερου τρόπου διαμόρφωσης των αμπελώνων, ο οποίος αντανακλάται, μεταξύ άλλων, στην επιλογή των ποικιλιών αμπέλου. Οι τρεις κυριότερες ποικιλίες αμπέλου είναι η chardonnay B (29 % των αμπελώνων), η pinot noir N (38 %) και η meunier N (32 %). Οι εν λόγω ποικιλίες αμπέλου και οι συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παρέχουν στην πρώτη ύλη τη σωστή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και δυναμικού αλκοολικού τίτλου, η οποία ευνοεί την παραγωγή αποσταγμάτων οίνου.

Προσεκτική επεξεργασία των σταφυλιών:

Οι τοπικές πρακτικές συγκομιδής και έκθλιψης των σταφυλιών είναι σχεδιασμένες για την παρασκευή αφρώδους οίνου. Σύμφωνα με τους όρους παραγωγής της ΠΟΠ «Champagne», τα σταφύλια συγκομίζονται σε ολόκληρα τσαμπιά και μεταφέρονται σε διάτρητα κιβώτια. Μολονότι τα περισσότερα σταφύλια προέρχονται από μαύρες ποικιλίες, συνήθως υποβάλλονται σε έκθλιψη με τη χρήση τεχνικής που παράγει λευκό χυμό. Η τεχνική της ήπιας έκθλιψης στην περιοχή της Καμπανίας και η παραγωγή λευκού χυμού έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή στεμφύλων ιδιαίτερης ποιότητας, κυρίως επειδή κατά τη διάρκεια αυτών των διεργασιών δεν απομακρύνονται ορισμένες αρωματικές ενώσεις. Οι συνθήκες συγκομιδής και μεταφοράς των σταφυλιών και το σύντομο χρονικό διάστημα μεταξύ της έκθλιψης και της τοποθέτησης των στεμφύλων σε σιλό έχουν ως αποτέλεσμα την ελάχιστη οξείδωση των στεμφύλων.

Η αναερόβια συντήρηση των στεμφύλων εξασφαλίζει τη ζύμωσή τους υπό συνθήκες που είναι κατάλληλες για απόσταξη.

Η τεχνογνωσία των αποσταγματοποιών και των οινοποιών συμβάλλει στο να διασφαλιστεί ότι το προϊόν «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» καθιστά δυνατή την έντονη έκφραση των αρωμάτων που λαμβάνονται από την πρώτη ύλη: στην περίπτωση των μη παλαιωμένων στεμφύλων, με έντονα ανθώδεις νότες και νότες σάρκας καρπού, οι οποίες εξελίσσονται σε θερμότερες και σοκολατένιες, ή, ανάλογα με το στάδιο παλαίωσης των παλαιωμένων αποσταγμάτων, με νότες ξύλου και βανίλιας, τις οποίες αποκτά ο οίνος «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» κατά την παλαίωση.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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