Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 26, apartado 2, del Reglamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la definición, designación, presentación y etiquetado de las bebidas espirituosas, la utilización de los nombres de las bebidas espirituosas en la presentación y etiquetado de otros productos alimenticios, la protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas y la utilización de alcohol etílico y destilados de origen agrícola en las bebidas alcohólicas, y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 110/2008

(C/2025/6666)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN

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

N.º UE: PGI-FR-02063-AM01

Fecha de la solicitud: 23.1.2020

1. **Solicitante e interés legítimo**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Asociación de productores de bebidas espirituosas con la indicación geográfica Champagne]

2. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

☒ Nombre del producto

☐ Categoría o categorías de la bebida espirituosa

☐ Vínculo

☐ Restricciones a la comercialización

☒ Otros: Normas específicas de etiquetado

3. **Descripción y motivos de la modificación**

3.1. *Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación de la Unión, tal como se establece en el artículo 31 del Reglamento (UE) 2019/787*

La solicitud implica un cambio de nombre de la indicación geográfica registrada en virtud del Reglamento (UE) 2019/787, ya que pasa a ser «Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne».

3.2. *Descripción y motivos de la modificación*

Nombre o uso del nombre

Descripción

Los nombres registrados «Marc de Champagne» y «Eau-de-vie de marc de Champagne» pasan a denominarse «Marc champenois» y «Eau-de-vie de marc champenois», respectivamente.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motivos

1. Sustitución del nombre «Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne» por «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois»: cuando se presentó a la Comisión Europea el expediente técnico de la indicación geográfica (IG) de conformidad con el artículo 20 del Reglamento (CE) n.º 110/2008, los productores declararon que querían que el nombre de la indicación geográfica se cambiara por «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois», de modo que se informara con claridad a los consumidores del vínculo entre la bebida espirituosa y la región vitícola de Champagne, garantizando al mismo tiempo que la DOP «Champagne» mantuviera el uso exclusivo de dicha denominación. El término «Champagne» se utiliza únicamente para los vinos espumosos. De la misma manera, los vinos tranquilos producidos en la zona geográfica y denominados históricamente «vins natures de Champagne» obtuvieron reconocimiento como denominación de origen en 1974 y, más recientemente, se registraron como DOP con el nombre «Coteaux champenois».

   Los nombres «Marc de Champagne» y «Eau-de-vie de marc de Champagne» se sustituyen por los nombres «Marc champenois» y «Eau-de-vie de marc champenois» cada vez que aparecen en el expediente técnico. Estos nombres se reconocieron a escala nacional en virtud de la Orden de 30 de diciembre de 2014, en su versión modificada de 12 de febrero de 2015, que está sujeta a la aprobación de la Unión Europea.

2. Normas específicas aplicables al etiquetado:

   El cambio de nombre deja obsoleta la utilización de los nombres complementarios «Marc champenois» y «Eau-de-vie de marc champenois», contemplada en el punto del expediente técnico relativo a las normas de etiquetado, por lo que esta se suprime en consecuencia.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

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

2. **Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

Francia

3. **Tipo de indicación geográfica**

Indicación geográfica

4. **Categoría o categorías de la bebida espirituosa**

6. Aguardiente de orujo de uva

Código de la nomenclatura combinada

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2208 — Alcohol etílico sin desnaturalizar con grado alcohólico volumétrico superior o igual al 80 % vol.; aguardientes, licores y demás bebidas espirituosas

5. **Descripción de la bebida espirituosa**

El «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» es blanco y claro. Cuando el «Marc champenois» se envejece en madera, adquiere un color entre amarillo pajizo y ámbar.

El «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» se caracteriza por aromas complejos que presentan una variedad de notas, desde las florales y de pulpa hasta notas más cálidas y de chocolate. A medida que envejece, adquiere notas leñosas y de vainilla.

Su contenido de sustancias volátiles distintas de los alcoholes etílico y metílico es, como mínimo, de 300 g/hl de alcohol puro. En el momento de la venta al consumidor, presenta un grado alcohólico volumétrico mínimo del 40 % vol.

El «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» es un aguardiente de orujo destinado a la elaboración de vinos espumosos de la DOP «Champagne», con un contenido de alcohol que no supera el 71 %.

En función de los métodos de cultivo, la indicación geográfica «Marc champenois/Eau-de-vie» abarca dos tipos de productos: blanco, no envejecido, aguardiente de orujo y aguardiente de orujo envejecido en madera.

El prensado suave y progresivo de las uvas y el bajo rendimiento de extracción del mosto destinado a la DOP «Champagne» dan lugar a un orujo más húmedo que, al destilarse en el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois», aporta una riqueza y una complejidad aromática que aportan una gama que va desde notas florales y de pulpa hasta notas más cálidas y de chocolate. A medida que envejece, adquiere notas leñosas y de vainilla.

6. **Definición de la zona geográfica**

Las zonas geográficas en las que pueden vendimiarse las uvas, donde los orujos se prensan, almacenan y fermentan y en las que el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» se destila y madura (fase de reposo y, en su caso, de envejecimiento) se establecen en el artículo V de la Ley de 22 de julio de 1927, relativa a la denominación de origen controlada «Champagne», por la que se deroga y sustituye el artículo 17 de la Ley de 6 de mayo de 1919, sin perjuicio de las siguientes disposiciones:

— En el distrito de Vitry-le-François (departamento de Marne), la superficie parcelaria delimitada corresponde a la aprobada por el comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité en su período de sesiones de 7 y 8 de noviembre de 1990, cuyos planos están registrados en los municipios correspondientes.

— En los municipios de Arsonval, Cunfin, Dolancourt y Jaucourt (departamento de Aube), la zona parcelaria delimitada corresponde a la aprobada por el comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité en las sesiones de 23 de junio de 1994, 8 de septiembre de 1994 y 19 de mayo de 1995, cuyos planos están registrados en los municipios correspondientes.

— En los municipios de Marcilly-le-Hayer y La Villeneuve-au-Châtelot (departamento de Aube), no se determinó ninguna parcela conforme a la decisión del comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité en la sesión de 10 de septiembre de 1997.

— En los municipios de Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin y Saint-Léger-sous-Brienne (departamento de Aube), y de Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger y Villiers-aux-Corneilles (departamento de Marne), no se determinó ninguna parcela conforme a las decisiones del comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité en los períodos de sesiones de 23 y 24 de junio de 1994, de 7 y 8 de septiembre de 1994, de 18 y 19 de mayo de 1995 y de 6 y 7 de septiembre de 1995.

— En el municipio de Fontaine-sur-Aÿ (departamento de Marne), la superficie parcelaria delimitada corresponde a la aprobada por el comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité en su período de sesiones de 9 y 10 de septiembre de 1999, cuyos planos están registrados en los municipios correspondientes.

— En los municipios de Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves y Broussy-le-Petit (departamento de Marne), no se determinó ninguna parcela conforme a la decisión del comité nacional competente del Institut national de l'origine et de la qualité en su período de sesiones de 5 y 6 de septiembre de 2001.

7. **Método de producción de la bebida espirituosa**

Materias primas

El orujo se obtiene de la vinificación de uvas que cumplen las condiciones de producción (variedades de vid, gestión de viñedos, vendimia, madurez de las uvas y prensado) establecidas en el pliego de condiciones de la DOP «Champagne».

Almacenamiento del orujo y posterior fermentación

El orujo de uva se fermenta antes de la destilación. Se almacena en silos en las setenta y dos horas siguientes al prensado. La fermentación se lleva a cabo en condiciones herméticas.

Está prohibido enriquecer o añadir conservantes a los orujos.

Destilación

Las lías podrán añadirse en una proporción de hasta el 20 % del peso de los orujos.

La capacidad de destilación de cada aparato no puede superar los 70 hectolitros de alcohol puro por período de 24 horas.

La destilación de orujo de uva para una campaña de producción determinada tendrá lugar, a más tardar, el 31 de mayo siguiente a la vendimia.

Al final del proceso de destilación, los aguardientes claros producidos y almacenados en el colector de destilación diaria presentan un grado alcohólico volumétrico igual o inferior al 71 %, a una temperatura de 20 °C.

La cantidad de alcohol obtenido tras la destilación debe ser de entre 28 y 35 litros de alcohol puro por 4 000 kg de uvas prensadas.

El orujo fermentado se destila según los métodos siguientes:

— bien según el principio de destilación discontinua simple con repaso;

— bien según el principio de destilación discontinua en cascada, combinada con una destilación multietapa con reflujo; o

— por medio de la destilación continua al vapor combinada con la destilación multifásica con reflujo.

Las calderas, las cabezas, los tubos de cuello de cisne y los condensadores de serpentín de los alambiques utilizados en la destilación por lotes con segunda destilación y las columnas utilizadas en los demás métodos de destilación son de cobre.

De acuerdo con los principios de destilación, la capacidad de carga o, en su caso, la capacidad de un equipo de columnas no deberá ser superior a:

— 25 hl para la caldera, en el caso de la destilación única con segunda destilación; y

— 20 hl para las vasijas con un máximo de cinco en una disposición de cascada discontinua.

El número máximo de bandejas es de:

— 15 por columna, de las cuales no deberá haber más de dos, en la disposición de cascada discontinua.

— 25 en la zona de reducción y 30 en la zona de concentración, en destilación multifásica.

Maduración

El aguardiente «blanco» (no envejecido) se envejece en cubas después de la destilación durante al menos tres meses antes de su venta.

Esta operación se lleva a cabo en recipientes inertes para evitar cualquier tipo de coloración.

La maduración del aguardiente envejecido se lleva a cabo en recipientes de madera de roble de una capacidad inferior o igual a 10 hectolitros, durante un período mínimo de 24 meses a partir de la fecha de su introducción en dichos recipientes de madera.

Queda prohibido el uso de trozos de madera.

Acabado

Se autoriza la adaptación de la coloración por añadido de caramelo y la edulcoración para completar el sabor final, siempre que su efecto sobre el oscurecimiento del aguardiente sea inferior al 4 % vol. El oscurecimiento, expresado en % vol., se obtiene mediante la diferencia entre el grado alcohólico volumétrico real y el grado alcohólico volumétrico bruto.

8. **Normas específicas aplicables al envasado**

—

9. **Normas específicas aplicables al etiquetado**

9.1. *Normas para la colocación del nombre de la indicación geográfica*

Los aguardientes para los que se solicita la indicación geográfica «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» no podrán declararse para su producción ni comercializarse a menos que el nombre «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois», seguido de la mención «indicación géographique», figure en los títulos de circulación, las declaraciones, los prospectos, las etiquetas y los envases.

Ninguno de los términos que componen la indicación geográfica «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» puede aparecer por separado. Así pues, la indicación siempre forma un todo indivisible.

9.2. *Menciones relativas al envejecimiento*

Las siguientes referencias sobre la duración del envejecimiento solo pueden completar la indicación geográfica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» en las condiciones siguientes:

— la mención «vieux» («viejo»), en el caso de los aguardientes envejecidos durante, al menos, cuatro años;

— la mención «Très vieux» («muy viejo») o «VSOP», en el caso de los aguardientes envejecidos durante, al menos, ocho años;

— la mención «hors d'âge» («fuera de edad») o «XO», en el caso de los aguardientes envejecidos durante, al menos, diez años.

Estas menciones facultativas deben figurar en el etiquetado, antes o después del nombre de la indicación geográfica, y en caracteres de tamaño inferior o igual a dicho nombre, tanto en altura como en anchura.

10. **Descripción del vínculo entre la bebida espirituosa y su origen geográfico**

Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica

El «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» es blanco y claro. Cuando el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» se envejece en madera, adquiere un color que va del amarillo pajizo al ámbar.

El prensado suave y progresivo de las uvas y el bajo rendimiento de extracción del mosto destinado a la DOP «Champagne» dan lugar a un orujo más húmedo que, al destilarse, aporta una riqueza y una complejidad aromática que va desde notas florales y frescas de pulpa hasta notas más cálidas y organolépticas. A medida que envejece, el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» adquiere notas leñosas y de vainilla.

Información detallada de la zona geográfica o del origen que sea importante para el vínculo

Factores naturales

La zona geográfica correspondiente a la de la denominación de origen «Champagne» se sitúa en el nordeste del territorio francés, y engloba los municipios repartidos por las provincias de Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne y Seine-et-Marne.

El paisaje característico son los cerros de viñedos que reposan sobre tres estructuras geomorfológicas significativas: la Côte d'Île-de-France, la Côte de Champagne y la Côte des Bar, en su mayoría gredosas y mayoritariamente orientadas al este y al sur.

El viñedo, que debe su carácter distintivo a su ubicación en la zona septentrional, está expuesto a una doble influencia climática:

— oceánica, que aporta agua en cantidades regulares y cuenta con contrastes térmicos poco marcados de una estación a otra;

— continental, causante de heladas que pueden llegar a ser destructivas y de una exposición al sol que favorece la maduración de las uvas en verano.

Factores humanos

El «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» se elabora tradicionalmente a partir de orujos procedentes del prensado de las uvas utilizadas para la elaboración de la DOP «Champagne»: *chardonnay* (B), *pinot noir* (N) y *meunier* (N), que presentan un buen equilibrio entre acidez y alcohol potencial.

Esta materia prima debe su calidad a las condiciones específicas de producción de la DOP «Champagne». La recolección de racimos enteros garantiza la conservación de la calidad de cada racimo fresco hasta que llega a la prensa. El prensado suave, en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones de la DOP Champagne, hace que los orujos conserven una serie de compuestos aromáticos. Las condiciones de la vendimia y el transporte de las uvas y el poco tiempo que transcurre entre el prensado y el almacenamiento de los orujos en los silos hacen que los orujos sufran muy poca oxidación antes de la fermentación. Dado que procede principalmente de la vinificación del mosto blanco, se fermenta anaerobiamente.

La destilación se lleva a cabo bien mediante destiladores fijos, instalados en el corazón de los viñedos, que llevan a cabo los procesos de destilación, crianza y comercialización por sí mismos, así como a través de viticultores o comerciantes de la zona, o bien mediante destiladores itinerantes que trabajan por encargo de los viticultores.

Vínculo causal

El «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» debe sus características principales a la materia prima que se emplea para su elaboración, la cual se obtiene a partir de uvas utilizadas para la DOP «Champagne». El vínculo entre el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» y la zona geográfica se basa en:

La calidad particular de las uvas producidas en Champagne:

La originalidad del viñedo de esta zona se debe a su ubicación septentrional. Las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica han favorecido el desarrollo de un modo de gestión del viñedo muy particular, que se traduce en la elección de las variedades de vid. Las tres principales variedades de uva son *chardonnay B* (29 % del viñedo), *pinot noir* N (38 %) y *meunier* N (32 %). Estas variedades de uva y las condiciones de la zona geográfica proporcionan a la materia prima un equilibrio adecuado entre acidez y alcohol potencial, lo que favorece la producción de aguardientes.

El cuidado con el que se realiza el tratamiento de las uvas:

Las prácticas locales para la recolección y el prensado de las uvas han evolucionado hacia la elaboración de un vino efervescente. De acuerdo con las condiciones de producción de la DOP «Champagne», las uvas se cosechan en racimos enteros y se transportan en cajas perforadas. Aunque la mayoría de las uvas proceden de variedades negras, suelen prensarse mediante una técnica que produce mosto blanco. La técnica del prensado suave en la región de Champagne y la producción de mosto blanco da lugar a orujos de una calidad especial, sobre todo porque durante estos procesos no se eliminan ciertos compuestos aromáticos. Las condiciones de la vendimia y el transporte de las uvas y el poco tiempo que transcurre entre el prensado y el almacenamiento de los orujos en los silos hacen que los orujos sufran muy poca oxidación.

La conservación anaeróbica de los orujos garantiza su fermentación en las condiciones adecuadas para la destilación.

La experiencia de los destiladores y de los maestros bodegueros contribuye a que el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» desarrolle plenamente los aromas obtenidos de la materia prima: en el caso de los orujos no envejecidos, notas muy florales y de pulpa, que pueden hacerse más cálidas y achocolatadas, o, dependiendo de la fase de envejecimiento de los aguardientes envejecidos, notas de madera y vainilla que el «Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois» adquiere a medida que envejece.

Enlace al pliego de condiciones

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