C/2025/6666

11.12.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 (milles käsitletakse piiritusjookide määratlemist, kirjeldamist, esitlemist ja märgistamist, piiritusjookide nimetuste kasutamist muude toiduainete esitlemisel ja märgistamisel, piiritusjookide geograafiliste tähiste kaitset ning põllumajandusliku päritoluga etüülalkoholi ja destillaatide kasutamist alkohoolsetes jookides ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 110/2008) artikli 26 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine

(C/2025/6666)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikliga 17 ([1]) on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

LIIDU MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

ELi nr: PGI-FR-02063-AM01

Taotluse esitamise kuupäev:23.1.2020

1. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Champagne'i piirkonna geograafilise nimetusega piiritusjookide tootjate ühendus

2. **Tootespetsifikaadi osad, mida muutmine hõlmab**

☒ Toote nimetus

☐ Piiritusjoogi kategooria või seaduslik nimetus

☐ Seos piirkonnaga

☐ Turustamispiirangud

☒ Muu:märgistamise erieeskirjad

3. **Muudatuse/muudatuste kirjeldus ja põhjused**

3.1. *Selgitus selle kohta, miks muudatus kuulub mõiste „liidu muudatus“ alla, nagu on sätestatud määruse (EL) 2019/787 artikli 31*

Taotlus hõlmab määruse (EL) 2019/787 alusel registreeritud geograafilise tähise nimetuse muutmist, mis asendatakse nimetusega „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“.

3.2. *Muudatuse kirjeldus ja põhjendused*

Nimetus või selle kasutamine

Kirjeldus

Registreeritud nimetused „Marc de Champagne“ ja „Eau-de-vie de marc de Champagne“ muudetakse nimetusteks „Marc champenois“ ja „Eau-de-vie de marc champenois“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Põhjendused

1. Registreeritud nimetus „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne“ asendatakse nimetustega „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“. Seoses Euroopa Komisjonile geograafilise tähise tehnilise toimiku edastamisega vastavalt määruse nr 110/2008 artiklile 20 on tootjad avaldanud soovi, et geograafilise tähise nimetus muudetaks nimetuseks „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ eesmärgiga teavitada sõnaselgelt tarbijaid seosest selle piiritusjoogi ja Champagne'i veinipiirkonna vahel, jättes KPNi „Champagne“ vaid selle nimetuse jaoks. Sõna „champagne“ on järk-järgult üha enam hakatud kasutama vahuveinide tähistamiseks. Ka geograafilises piirkonnas toodetud vaikseid veine, mida ajalooliselt nimetati Champagne'i naturaalveinideks (vins natures de Champagne), tunnustati vastava päritolunimetusega 1974. aastal, kuid registreeriti hiljem kaitstud päritolunimetuse „Coteaux champenois“ all.

   Nimetused „Marc de Champagne“ ja „Eau-de-vie de marc de Champagne“ on asendatud nimetustega „Marc champenois“ ja „Eau-de-vie de marc champenois“ iga kord, kui need on lisatud teabelehele. Neid nimetusi tunnustati riiklikult 30. detsembri 2014. aasta määrusega, mida muudeti 12. veebruari 2015. aasta määrusega, mis on heaks kiidetud ka Euroopa Liidu tasandil.

2. Märgistamise erieeskirjad:

   Kui nimetus asendatakse, ei ole täiendavat märked „Marc champenois“ ja „Eau-de-vie de marc champenois“ tehnilise toimiku märgistamiseeskirju käsitlevas punktis enam vajalikud ning seega jäetakse need välja.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Liikmesriik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

3. **Geograafilise tähise tüüp**

Geograafiline tähis

4. **Piiritusjoogi kategooria või kategooriad**

6. Viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjook

Kombineeritud nomenklatuuri kood

22 – JOOGID, KANGED ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2208 – denatureerimata etüülalkohol alkoholisisaldusega alla 80 % mahust; piiritusjoogid, liköör ja muud alkohoolsed joogid

5. **Piiritusjoogi kirjeldus**

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ on selge ja läbipaistev. Puitvaadis vananedes omandab piiritusjook „Marc champenois“ värvuse, mis ulatub õlgkollasest merevaigukollaseni.

Piiritusjoogile „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ on iseloomulik kompleksne aroom, mida võib seostada lilleõite ja värskete puuviljade viljalihaga kuni soojemate nüansside ja šokolaadinootideni välja. Vananemise käigus lisandub tootele metsa- ja vanilli varjundeid.

Lenduvate ühendite (v.a etüül- ja metüülalkohol) sisaldus ühe hektoliitri puhta alkoholi kohta peab olema vähemalt 300 grammi. Tarbijale müümise ajal on viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjoogi minimaalne alkoholisisaldus 40 mahuprotsenti.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ on piiritusjook, mis on valmistatud selliste viinamarjade pressimisjääkide destilleerimisel, mis on ette nähtud kaitstud päritolunimetusega vahuveinide „Champagne“ tootmiseks ja mille alkoholisisaldus ei ületa 71 mahuprotsenti.

Sõltuvalt valmimistingimustest tähistatakse geograafilise tähisega „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ kahte liiki tooteid: viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud selge piiritusjook ning viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud ja puitvaatides vananenud piiritusjook.

Viinamarjade sujuv ja järkjärguline pressimine ning kaitstud päritolunimetusega vahuveini „Champagne“ valmistamiseks kasutatava mahla vähene ekstraheerimismaht annavad niiskema pressimisjäägi, mille destilleerimisel omandab toode „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ rikkaliku ja komplekssе aroomi, mis ulatub lilleõitest ja värskete puuviljade viljalihast kuni soojemate nüansside ja šokolaadinootideni välja. Puitvaadis vananemise käigus lisandub tootele metsa- ja vanilli varjundeid.

6. **Geograafilise piirkonna määratlus**

Toote „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ jaoks viinamarjade korjamine ja pressimine, ladustamine ja viinamarjade pressimisjääkide käärimine, ning destilleerimine ja laagerdumine (seista ja vajaduse korral puitvaadis vananeda laskmine) toimub kontrollitud päritolunimetust „Champagne“ käsitleva 22. juuli 1927. aasta seaduse (millega tunnistatakse kehtetuks ja asendatakse 6. mai 1919. aasta seaduse artikkel 17) artiklis V määratletud territooriumidel järgmistel tingimustel:

— Vitry-le-François’ ringkonnas (Marne’i departemang) asuva määratletud kasvatusala kiitis 7.–8. novembri 1990. aasta koosolekul heaks riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (*Institut national de l'origine et de la qualité*) pädev riiklik komisjon ning selle plaanid on deponeeritud asjaomastes omavalitsustes;

— Aube’i departemangu järgmistes kommuunides: Arsonvalis, Cunfinis, Dolancourtis ja Jaucourtis asuva määratletud kasvatusala kiitis 23. juuni 1994. aasta, 8. septembri 1994. aasta ja 19. mai 1995. aasta koosolekutel heaks riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädev riiklik komisjon ning selle plaanid on deponeeritud asjaomaste kommuunide omavalitsustes;

— Aube’i departemangu järgmistes kommuunides: Marcilly-le-Hayer's ja La Villeneuve-au-Châtelot's ei kinnitatud riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädeva riikliku komisjoni 10. septembri 1997. aasta koosolekul langetatud otsusega ühtegi kasvatusala;

— Aube’i departemangu järgmistes kommuunides: Brienne-le-Chateaus, Epagne'is, Précy-Saint-Martinis ja Saint-Léger-sous-Brienne'is ning Marne'i departemangu järgmistes kommuunides: Esclavolle-Lurey's, Potangis's, Saint-Quentin-le-Verger's ja Villiers-aux-Corneilles's ei kinnitatud riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädeva riikliku komisjoni 23.–24. juuni 1994. aasta, 7.–8. septembri 1994. aasta, 18.–19. mai 1995. aasta ning 6.–7. septembri 1995. aasta koosolekul langetatud otsustega ühtegi kasvatusala;

— Marne'i departemangu kommuunis Fontaine-sur-Aÿ asuva määratletud kasvatusala kiitis 9.–10. septembri 1999. aasta koosolekul heaks riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädev riiklik komisjon ning selle plaanid on deponeeritud asjaomase kommuuni omavalitsuses;

— Marne'i departemangu järgmistes kommuunides: Corfélix's, Corrobertis, Le Thoult-Trosnay's, Verdon's, Reuves's ja Broussy-le-Petit's ei kinnitatud riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädeva riikliku komisjoni 5.–6. septembri 2001. aasta koosolekul langetatud otsusega ühtegi kasvatusala.

7. **Piiritusjoogi valmistamise meetod**

Tooraine

Veinivalmistamise käigus saadakse pressimisjäägid sellistest viinamarjadest, mis vastavad kaitstud päritolunimetuse „Champagne“ tootespetsifikaadis sätestatud tootmistingimustele (viinamarjasordid, viinamarjaistanduste haldamine, saagikoristus, viinamarjade küpsus ja pressimine).

Pressimisjääkide säilitamine ja võimalik kääritamine

Viinamarjade pressimisjäägid kääritatakse enne destilleerimist. Pressimisjääke säilitatakse hoidlas 72 tunni jooksul pärast pressimist. Kääritamine toimub anaeroobselt.

Pressimisjääkide kangendamine ja säilitusainete lisamine on keelatud.

Destilleerimine

Veinisetet võib lisada kuni 20 % ulatuses viinamarjade pressimisjääkide kaalust.

Ühegi seadme destilleerimisvõimsus ei või ületada 70 hektoliitrit puhast alkoholi 24 tunni jooksul.

Viinamarjade pressimisjääkide destilleerimine konkreetsel veiniaastal peab toimuma hiljemalt järgneval 31. mail pärast saagikoristust.

Destilleerimisprotsessi lõpus võib kogumisanumas oleva selge piiritusjoogi alkoholisisaldus temperatuuril 20 °C olla kuni 71 mahuprotsenti.

Pärast destilleerimist saadud alkoholi kogus peab olema vähemalt 28 kuni 35 liitrit puhast alkoholi 4 000 kilogrammi pressitud viinamarjade kohta.

Kääritatud pressimisjääkide destillatsiooni meetodid on:

— katkestatud ehk kahekordne destillatsioon, mida nimetatakse ka üledestilleerimiseks (*repasse*);

— destillatsioon üksteisele järgnevate destilleerimisanumate (kaskaaddestillatsioon) abil koos mitmeastmelise tagasivooluga;

— pidev aurdestillatsioon koos mitmeastmelise tagasivooluga

Katlad, kaaned, kaelad ja jahutusspiraalid, mida kasutatakse kahekordse destilleerimise teisel korral, ning muude destilleerimismeetodite puhul kasutatavad kolonnid on valmistatud vasest.

Olenevalt destilleerimise põhimõtetest määratakse kindlaks destillatsioonikatelde mahtuvus või kolonndestillatsiooni puhul seadmete võimsus:

— 25 hl ühe destillatsioonikatla puhul, kui tegemist on katkestatud ehk kahekordse destilleerimisega;

— 20 hl anum, mis on kuni viiest anumast koosnevas jadas katkestatud kaskaaddestilleerimise puhul

Taldrikute maksimaalne arv on

— 15 taldrikut kolonni kohta, sealhulgas kuni kaks kolonni katkestatud kaskaaddestilleerimise puhul

— 25 taldrikut ammendumisvööndis ja 30 taldrikut kontsentratsioonitsoonis pideval mitmeastmelisel destilleerimisel.

Laagerdumine

„Toorest“ ehk selget piiritusjooki hoitakse vaatides küpsemiseks pärast destilleerimist vähemalt kolme kuu jooksul enne turustamist.

Küpsemine tehakse keemiliselt inertsetes mahutites, et vältida toote värvumist.

Vananeda lastav piiritusjook laagerdub tammevaatides mahuga kuni 10 hektoliitrit vähemalt 24 kuu jooksul alates vaati paigutamise kuupäevast.

Puitlaastude kasutamine on keelatud.

Viimistlemine

Toote värvuse kohandamine karamelliga ja toote magustamine lõppmaitse täiustamiseks on lubatud sel määral, et selle mõju piiritusjoogi lahjenemisele jääb alla 4 mahuprotsendi. Mahuprotsentides väljendatud lahjenemine saadakse tegeliku alkoholisisalduse ja brutoalkoholisisalduse vahena mahuprotsentides.

8. **Pakendamise erieeskirjad**

—

9. **Märgistamise erieeskirjad**

9.1. *Geograafilise tähise nimetuse kinnitamise eeskirjad*

Piiritusjooke, mille puhul taotletakse geograafilist tähist „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, võib deklareerida tootmiseks või turustamiseks vaid juhul, kui toote veodokumentidel, deklaratsioonidel, prospektidel, etikettidel või mahutitel on esitatud geograafiline tähis „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, millele järgneb märge „indication géographique“ (geograafiline tähis).

Ükski geograafilise tähise nime „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ koosseisu kuuluv sõna ei või esineda eraldi, nimi moodustab alati jagamatu terviku.

9.2. *Vananemist käsitlevad märked*

Vananemise kestust käsitlevaid märkeid võib geograafilise tähise „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ märgistusele lisada üksnes järgmistel tingimustel:

— märge „Vieux“ (vana) piiritusjookide puhul, mis on vananenud vähemalt neli aastat;

— märge „Très vieux“ (väga vana) või „VSOP“ piiritusjookide puhul, mis on vananenud vähemalt kaheksa aastat;

— märge „Hors d'âge“ (ilma aastakäiguta) või „XO“ piiritusjookide puhul, mis on vananenud vähemalt kümme aastat.

Need vabatahtlikud märked tuleb märgistusel esitada enne või pärast geograafilise tähise nime ning tähtedega, mille kõrgus ja laius on geograafilise tähise nime tähtedest väiksem või nendega võrdne.

10. **Piiritusjoogi ja selle geograafilise päritolu vahelise seose kirjeldus**

Piiritusjoogi eriomadused, mis tulenevad geograafilisest piirkonnast

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ on selge ja läbipaistev. Kui piiritusjook „Marc champenois“ vananeb, omandab see puitvaadis värvuse, mis ulatub õlgkollasest merevaigukollaseni.

Viinamarjade sujuv ja järkjärguline pressimine ning kaitstud päritolunimetusega vahuveini „Champagne“ valmistamiseks kasutatava mahla vähene ekstraheerimismaht annavad niiskema pressimisjäägi, mille destilleerimisel omandab toode „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ rikkaliku ja komplekssе aroomi, mis ulatub lilleõitest ja värskete puuviljade viljalihast kuni soojemate nüansside ja šokolaadinootideni välja. Puitvaadis vananedes lisandub tootele „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ metsa- ja vanilli varjundeid.

Üksikasjalik teave, mis näitab seost geograafilise piirkonna või päritoluga

Looduslikud tegurid

Päritolunimetuse „Champagne“ geograafiline piirkond asub Prantsusmaa territooriumi kirdeosas ning paikneb kommuunides, mis kuuluvad Aisne'i, Aube'i, Haute-Marne'i, Marne'i ja Seine-et-Marne'i departemangu.

Piirkonna maastikku iseloomustavad viinamarjaistandustega kaetud nõlvad, mis tuginevad kolmele suurele geomorfoloogilisele struktuurile: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne ja Côte des Bar, mis koosnevad peamiselt kriidikivist ning mille nõlvad avanevad põhiliselt itta ja lõunasse.

Viinamarjaistandust, mille eripära tuleneb selle põhjapoolsest asukohast, mõjutab kaks kliimategurit:

— ookeaniline, mis tagab ühtlase niiskuse ning väikese temperatuurikõikumise eri aastaaegade arvestuses;

— kontinentaalne, mis toob vahel kaasa hävitavad külmad ja pakub suvel viinamarjade küpsemist soodustavat päikesepaistet.

Inimtegurid

Toodet „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ on traditsiooniliselt valmistatud pressimisjääkidest, mis on valmistatud kaitstud päritolunimetusega „Champagne“ piirkonnas valmistatud viinamarjadest, peamiselt kolmest Champenois' viinamarjasordist: „Chardonnay B“, „Pinot noir N“ ja „Meunier N“, millel on hea tasakaal happesuse ja võimaliku alkoholi vahel.

Selle tooraine kvaliteet sõltub otseselt päritolunimetuse „Champagne“ konkreetsetest tootmistingimustest. Viinamarjad korjatakse terve kobara kaupa kvaliteedi säilitamiseks kuni pressimiseni, ja pehmet pressimist kasutades vastavalt kaitstud päritolunimetuse „Champagne“ tootespetsifikaadis sätestatud tingimustele, säilitades pressimisjääkides mitmeid aromaatseid ühendeid. Viinamarjade korjamise ja transpordi tingimuste ning pressimisjääkide pressimise ja hoidlas säilitamise vahelise viivitamatuse tõttu oksüdeeruvad pressimisjäägid enne kääritamist vähemalt anaeroobsel kujul, kuna need pärinevad peamiselt valge mahlaga veinivalmistamisest.

Destilleerimisega tegelevad destilleerijad, kellel on viinamarjaistandustes paiknevad statsionaarsed töökohad ning kes destilleerivad ja lasevad piiritusjoogil laagerduda ning turustavad seda ise või Champagne'i piirkonna viinamarjakasvatajate või turustajate vahendusel, või ränddestilleerijad, kes töötavad alltöövõtjatena viinamarjakasvatajate tellimusel.

Põhjuslik seos

Toote „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ põhiomadused tulenevad kaitstud päritolunimetusega „Champagne“ hõlmatud viinamarjadest saadud toorainest. Seos toote „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ selle geograafilise piirkonnaga põhineb järgmisel:

Champagne'i piirkonnas kasvatatud saagi eriline kvaliteet:

Champagne'i viinamarjapiirkonna eripära tuleneb selle põhjapoolsest asukohast. Geograafilise piirkonna mulla- ja ilmastikutingimused on kujundanud välja spetsiifilise viinamarjakasvatuse korralduse, mis kajastub eelkõige viinamarjasortide valikus. Kolm peamist sorti on 'Chardonnay B' (29 % viinamarjaistandustest), 'Pinot noir N' (38 %) ja 'Meunier N' (32 %). Need sordid koos piirkonna tingimustega tagavad hea tasakaalu happesuse ja võimaliku alkoholi vahel, mis soodustab kangete alkohoolsete jookide tootmist.

Viinamarjade töötlemise võtted:

Viinamarjade korjamise ja pressimise kohalikud tavad on seotud vahuveinide tootmisega. Seetõttu korjatakse saaki vastavalt päritolunimetuse „Champagne“ tootmistingimustele tervete kobaratena, mida seejärel transporditakse augustatud kastides. Viinamarjad, millest suur osa on saadud tumedatest sortidest, pressitakse peamiselt valge mahla kättesaamist soodustaval meetodil. Champagne'i piirkonnas kastutatav pehme pressimistehnika ja valge mahlaga veinivalmistamine võimaldavad saada erilise kvaliteediga pressimisjääke, eelkõige seetõttu, et need toimingut soodustavad spetsiaalselt viinamarjade mitmete aromaatsete ühendite säilimist. Viinamarjade koristus- ja transporditingimuste ning pressimisjääkide pressimise ja sileerimise vahelise viivitamatuse tõttu on need läbinud minimaalse oksüdatsiooni.

Pressimisjääkide anaeroobne säilitamine tagab kääritamise heades destilleerimistingimustes.

Toote „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ destilleerijate ja piiritusjoogi valmistajate eriteadmised tagavad, et toode väljendab täielikult tema tootmiseks kasutatavast toorainest tulenevaid aroome; selges piiritusjoogis on väga tunda lilleõite ja värskete puuviljade viljaliha noote, mis võivad ulatuda soojemate nüansside ja šokolaadinootideni, ning vananenud joogi puhul omandab toode „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ eri vananemisetappides metsa- ja vanilli varjundeid.

Link tootespetsifikaadile

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