C/2025/6666

11.12.2025.

Objava zahtjeva za izmjenu u skladu s člankom 26. stavkom 2. Uredbe (EU) 2019/787 Europskog parlamenta i Vijeća o definiranju, opisivanju, prezentiranju i označivanju jakih alkoholnih pića, upotrebi naziva jakih alkoholnih pića u prezentiranju i označivanju drugih prehrambenih proizvoda, zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla za jaka alkoholna pića, upotrebi etilnog alkohola i destilata poljoprivrednog podrijetla u alkoholnim pićima te stavljanju izvan snage Uredbe (EZ) br. 110/2008

(C/2025/6666)

U roku od tri mjeseca od datuma objave ovog zahtjeva tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE NA RAZINI UNIJE

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

EU br.: PGI-FR-02063-AM01

Datum zahtjeva: 23.1.2020.

1. **Podnositelj zahtjeva i legitiman interes**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Udruženje proizvođača jakih alkoholnih pića s oznakom zemljopisnog podrijetla regije Champagne)

2. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se odnosi izmjena**

☒ Naziv proizvoda

☐ Kategorija ili pravni naziv jakog alkoholnog pića

☐ Povezanost

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

☒ Ostalo: Posebna pravila za označivanje

3. **Opis i razlozi izmjene (izmjena)**

3.1. *Objašnjenje da je izmjena obuhvaćena definicijom izmjene na razini Unije kako je navedena u članku 31. Uredbe (EU) 2019/787*

Zahtjev uključuje promjenu naziva oznake zemljopisnog podrijetla registrirane u skladu s Uredbom (EU) 2019/787 u „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”.

3.2. *Opis i razlozi za izmjenu*

Naziv ili upotreba naziva

Opis

Registrirani nazivi „Marc de Champagne” i „Eau-de-vie de marc de Champagne” postaju „Marc champenois” odnosno „Eau-de-vie de marc champenois”.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Obrazloženje

1. Zamjena naziva „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne” s „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois”: Kad je Europskoj komisiji dostavljena tehnička dokumentacija za oznaku zemljopisnog podrijetla (OZP) u skladu s člankom 20. Uredbe (EZ) br. 110/2008, proizvođači su izjavili da žele da se naziv oznake zemljopisnog podrijetla promijeni u „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” kako bi potrošači bili jasno obaviješteni o povezanosti jakog alkoholnog pića i vinogradarske regije Champagne, osiguravajući pritom da ZOI „Champagne” zadrži isključivu upotrebu te oznake. Riječ „Champagne” upotrebljava se isključivo za pjenušava vina. Prema tome, 1974. priznata je oznaka izvornosti za mirna vina koja se proizvode na zemljopisnom području pod tradicionalnim nazivom „prirodna vina regije Champagne”, a nedavno su registrirana kao zaštićena oznaka izvornosti pod nazivom „Coteaux champenois”.

   Nazivi „Marc de Champagne” i „Eau-de-vie de marc de Champagne” zamijenjeni su nazivima „Marc champenois” i „Eau-de-vie de marc champenois” svaki put kad se pojavljuju u tehničkoj dokumentaciji. Ti su nazivi priznati na nacionalnoj razini odlukom od 30. prosinca 2014., kako je izmijenjena 12. veljače 2015., koja podliježe odobrenju Europske unije.

2. Posebna pravila za označivanje

   S obzirom na promjenu naziva, više nije potrebno koristiti dodatne nazive „Marc champenois” i „Eau-de-vie de marc champenois” u točki tehničke dokumentacije koja se odnosi na pravila o označivanju, zbog čega se brišu.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

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

2. **Država članica u kojoj se nalazi zemljopisno područje**

Francuska

3. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

Oznaka zemljopisnog podrijetla

4. **Kategorija ili kategorije jakog alkoholnog pića**

6 – Rakija od grožđane komine

Oznaka kombinirane nomenklature

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2208 – Nedenaturirani etilni alkohol s volumnim udjelom alkohola manjim od 80 %; rakije, likeri i ostala alkoholna pića

5. **Opis jakog alkoholnog pića**

Proizvod „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” bijele je boje i bistar. Kad „Marc champenois” odležava u drvu, poprima slamnatožutu do jantarnu boju.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” ima složene arome, od cvjetnih i voćnih do toplijih i čokoladnih nota. Dok dozrijeva, poprima drvene i note vanilije.

Sadržaj hlapljivih tvari osim etilnog i metilnog alkohola iznosi najmanje 300 grama po hektolitru čistog alkohola. Najmanja volumna alkoholna jakost proizvoda „Eau-de-vie de marc” u trenutku prodaje potrošaču iznosi 40 %.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” je rakija dobivena destilacijom grožđane komine namijenjene proizvodnji pjenušavih vina sa ZOI-jem „Champagne” s volumnim udjelom alkohola od najviše 71 %.

Ovisno o metodama proizvodnje, oznaka zemljopisnog podrijetla „Marc champenois / Eau-de-vie" obuhvaća dvije vrste proizvoda: bijelu rakiju od komine koja nije dozrela i rakiju od komine koja odležava u drvu.

Lagano i postupno prešanje grožđa te nizak prinos ekstrakcije mošta namijenjenog proizvodnji vina sa ZOI-jem „Champagne" rezultiraju vlažnijom kominom. Takva komina, kad se destilira u „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois", daje bogatstvo i aromatsku složenost s rasponom nota od cvjetnih i voćnih pa do toplijih i čokoladnih. Dok dozrijeva, poprima drvene i note vanilije.

6. **Određivanje zemljopisnog područja**

Zemljopisna područja na kojima se može brati grožđe, na kojima se komina preša, skladišti i fermentira te na kojima se rakija „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" destilira i dozrijeva (faza mirovanja i, ovisno o slučaju, odležavanja) utvrđena su u članku V. Zakona od 22. srpnja 1927. o kontroliranoj oznaci izvornosti „Champagne", kojim se stavlja izvan snage i zamjenjuje članak 17. Zakona od 6. svibnja 1919., podložno sljedećim odredbama:

— u arondismanu Vitry-le-François (departman Marne) područje razgraničene čestice jest područje koje je odobrio nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu na sjednici održanoj 7. i 8. studenog 1990., čiji su planovi položeni u predmetnim vijećnicama,

— u sljedećim općinama departmana Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt i Jaucourt, područje razgraničene čestice jest područje koje je odobrio nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu na sastancima održanima 23. lipnja 1994., 8. rujna 1994. i 19. svibnja 1995., čiji su planovi položeni u vijećnicama predmetnih općina,

— u sljedećim općinama departmana Aube: Marcilly-le-Hayer i La Villeneuve-au-Châtelot, nije odabrana nijedna čestica u skladu s odlukom nadležnog nacionalnog odbora Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu donesenom na sastanku održanom 10. rujna 1997.,

— u sljedećim općinama departmana Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin i Saint-Léger-sous-Brienne, te u sljedećim općinama departmana Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger i Villiers-aux-Corneilles, nije odabrana nijedna čestica u skladu s odlukama nadležnog nacionalnog odbora Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu donesenim na sastancima održanima 23. i 24. lipnja 1994., 7. i 8. rujna 1994., 18. i 19. svibnja 1995. te 6. i 7. rujna 1995.,

— u općini Fontaine-sur-Aÿ departmana Marne područje razgraničene čestice jest područje koje je odobrio nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu na sastancima održanima 9. i 10. rujna 1999., čiji su planovi položeni u vijećnici predmetne općine,

— u sljedećim općinama departmana Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves i Broussy-le-Petit, nije odabrana nijedna čestica u skladu s odlukom nadležnog nacionalnog odbora Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu donesenom na sastancima održanima 5. i 6. rujna 2001.

7. **Metoda proizvodnje jakog alkoholnog pića**

Sirovina

Komina se dobiva vinifikacijom grožđa koje ispunjava uvjete proizvodnje (sorte vinove loze, upravljanje vinogradima, berba, zrelost grožđa i prešanje) utvrđene u specifikaciji zaštićene oznake izvornosti „Champagne".

Skladištenje komine i naknadna fermentacija

Grožđana komina fermentira se prije destilacije. U roku od 72 sata od prešanja mora se spremiti u silose. Fermentacija se odvija u uvjetima bez prisutnosti zraka.

Zabranjeno je obogaćivanje ili dodavanje konzervansa u kominu.

Destilacija

Talog se može dodati u količini do 20 % mase komine.

Destilacijski kapacitet pojedinog uređaja ne smije biti veći od 70 hektolitara čistog alkohola u razdoblju od 24 sata.

Destilacija grožđane komine za određenu proizvodnu godinu odvija se najkasnije 31. svibnja nakon berbe grožđa.

Nakon postupka destilacije volumna alkoholna jakost proizvedene prozirne rakije u dnevnoj sabirnici iznosi najviše 71 % na temperaturi od 20 °C.

Količina alkohola dobivenog nakon destilacije mora biti između 28 i 35 litara čistog alkohola na 4 000 kg prešanog grožđa.

Fermentirana komina destilira se sljedećim metodama:

— po načelu jednostavne dvostruke diskontinuirane destilacije,

— po načelu diskontinuirane destilacije s kaskadnim posudama, u kombinaciji s višestupanjskom destilacijom s refluksom; odnosno

— kontinuiranom parnom destilacijom u kombinaciji s višestupanjskom destilacijom s refluksom.

Kotlovi, poklopci, cijevi „labuđi vrat” i spiralni kondenzatori na kotlovima koji se koriste u jednostavnoj dvostrukoj diskontinuiranoj destilaciji, kao i destilacijske kolone koje se koriste u drugim metodama destilacije, izrađeni su od bakra.

U skladu s načelima destilacije, nosivost uređaja ili, gdje je primjenjivo, kapacitet opreme koja koristi destilacijske kolone ne smije biti veći od:

— 25 hl za kotao, u slučaju jednostavne dvostruke diskontinuirane destilacije; odnosno

— 20 hl po posudi, a takvih posuda u nepovezanom (diskontinuiranom) kaskadnom rasporedu ne može biti više od pet.

Maksimalan broj destilacijskih ploča je:

— 15 po koloni, od kojih u nepovezanom (diskontinuiranom) kaskadnom rasporedu ne smije biti više od dvije,

— 25 u zoni ispuštanja i 30 u zoni koncentracije, kod višestupanjske destilacije.

Dozrijevanje

„Bijela” rakija (koja nije odležala) dozrijeva u bačvama nakon destilacije najmanje tri mjeseca prije prodaje.

Tijekom te faze rakija se drži u inertnim spremnicima kako bi se spriječilo da poprimi bilo kakvu boju.

Odležana rakija dozrijeva u bačvama od hrastova drveta zapremine od najviše 10 hektolitara tijekom razdoblja od najmanje 24 mjeseca od dana stavljanja u bačvu.

Zabranjena je upotreba komadića drva.

Oplemenjivanje

Prilagodba boje karamelom i zaslađivanje kako bi se zaokružio konačni okus dopušteni su pod uvjetom da njihov učinak na rakiju ne iznosi više od 4 % volumena tamnjenja. Zamućenje, izraženo kao % volumnog udjela, dobiva se izračunavanjem razlike između stvarne volumne alkoholne jakosti i bruto volumne alkoholne jakosti.

8. **Posebna pravila za pakiranje**

—

9. **Posebna pravila za označivanje**

9.1. *Pravila za stavljanje naziva oznake zemljopisnog podrijetla*

Rakija za koju se zahtijeva oznaka zemljopisnog podrijetla „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" ne može se deklarirati za proizvodnju niti staviti na tržište, a da na otpremnim dokumentima, deklaracijama, letcima, etiketama i spremnicima ne bude ispisan naziv oznake zemljopisnog podrijetla „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" iza kojeg slijedi izraz „oznaka zemljopisnog podrijetla".

Nijedna riječ koja čini naziv oznake zemljopisnog podrijetla „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" ne smije se navoditi samostalno, nego one uvijek moraju tvoriti nedjeljivu cjelinu.

9.2. *Izrazi koji se odnose na starenje*

Sljedeći izrazi koji se odnose na razdoblje dozrijevanja mogu se upotrebljavati kao dopuna oznaci zemljopisnog podrijetla „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" samo pod sljedećim uvjetima:

— izraz „Vieux" za rakiju koja je dozrijevala najmanje četiri godine,

— izraz „Très vieux" za rakiju koja je dozrijevala najmanje osam godina,

— izraz „Hors d'âge" ili „XO" za rakiju koja je dozrijevala najmanje 10 godina.

Ti neobvezni izrazi moraju biti navedeni na etiketi ispred ili iza naziva oznake zemljopisnog podrijetla, i to slovima koja visinom i širinom moraju biti jednaka ili manja od slova u nazivu oznake zemljopisnog podrijetla.

10. **Opis veze između jakog alkoholnog pića i njegova zemljopisnog podrijetla**

Posebna svojstva jakog alkoholnog pića koja se mogu pripisati zemljopisnom području

Proizvod „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" bijele je boje i bistar. Kad „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" odležava u drvu, poprima slamnatožutu do jantarnu boju.

Lagano i postupno prešanje grožđa te nizak prinos ekstrakcije soka namijenjenog proizvodnji vina sa ZOI-jem „Champagne" rezultiraju vlažnijom kominom, koja pri destilaciji daje bogatstvo i aromatsku složenost s rasponom nota od cvjetnih i svježih voćnih pa do toplijih i čokoladnih. Dok dozrijeva „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" poprima drvene i note vanilije.

Pojedinosti o zemljopisnom području ili podrijetlu relevantne za povezanost

Prirodni čimbenici

Zemljopisno područje koje odgovara području oznake izvornosti „Champagne" nalazi se na sjeveroistoku državnog područja Francuske i obuhvaća općine koje se nalaze u departmanima Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

Njegov je krajolik obilježen vinogradima koji se nalaze na brežuljcima, koji leže na tri glavne geomorfološke strukture: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne i Côte des Bar, koje su većinom kredaste i, u idealnom slučaju, okrenute prema istoku i jugu.

Vinogradi, koji svoju posebnost duguju sjevernijem položaju, pod utjecajem su dviju različitih klima:

— oceanske klime, koja donosi vodu u redovnim količinama, sa slabo izraženim toplinskim razlikama između godišnjih doba,

— kontinentalne klime, koja je odgovorna za ponekad destruktivan mraz i broj sunčanih dana koji pogoduje zrenju grožđa tijekom ljeta.

Ljudski čimbenici

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" tradicionalno se proizvodi od komine dobivene prešanjem grožđa koje se koristi za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Champagne": sorti Chardonnay (B), Pinot Noir (N) i Meunier (N), koje imaju dobar omjer kiselosti i potencijalne alkoholne jakosti.

Ova sirovina svoju kvalitetu duguje posebnim uvjetima proizvodnje propisanima za ZOI „Champagne". Berba cijelih grozdova osigurava da kvaliteta svakog svježeg grozda ostane očuvana sve do prešanja. Blagim prešanjem, u skladu s uvjetima utvrđenima u specifikaciji ZOI-ja Champagne, čuva se niz aromatskih spojeva u kominama. Uvjeti pod kojima se grožđe bere i prevozi, kao i kratko vrijeme između prešanja i skladištenja komine u silose, znače da komina vrlo malo oksidira prije fermentacije. Budući da potječe prvenstveno od vinifikacije bijelog soka, fermentira se anaerobno.

Destilacija se obavlja u destilerijama na fiksnoj lokaciji, postavljenima u središtu vinograda, koje same ili preko proizvođača vina ili lokalnih trgovaca destiliraju, proizvode i stavljaju proizvod na tržište, ili u mobilnim destilerijama koje za račun vinogradara rade iz dostavljenog materijala.

Uzročna povezanost

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" svoja glavna svojstva duguje sirovini dobivenoj u proizvodnji vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Champagne". Povezanost proizvoda „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" i zemljopisnog područja temelji se na:

Posebnoj kvaliteti berbe koja se provodi u pokrajini Champagne:

Lokalni vinogradi svoju izvornost duguje svojem sjevernom položaju. Pedoklimatski uvjeti na predmetnom zemljopisnom području doveli su do vrlo posebnog načina upravljanja vinogradima koji se osobito odražava u izboru sorti. Tri su glavne sorte chardonnay B (29 % vinograda), pinot noir N (38 %) i meunier N (32 %). Ove sorte grožđa, zajedno s uvjetima u toj zemljopisnoj regiji, daju sirovinu s pravim omjerom kiselosti i potencijalne alkoholne jakosti, što pogoduje proizvodnji rakije.

Pažnji koja se pridaje preradi grožđa:

Lokalna praksa u pogledu berbe i prešanja grožđa usmjerena je na proizvodnju pjenušavih vina. U skladu s uvjetima za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Champagne", grožđe se bere u cijelim grozdovima i prevozi u sanducima s otvorima. Iako većina grožđa potječe od crnih sorti, obično se preša tehnikom kojom se dobiva bijeli sok. Tehnika blagog prešanja, karakteristična za regiju Champagne, te proizvodnja bijelog soka daju komini posebne kvalitete, među ostalim zato što se tijekom tih postupaka ne uklanja dio aromatskih spojeva. Uvjeti berbe i prijevoza, kao i kratko vrijeme između prešanja i stavljanja komine u silose, znače da komina vrlo malo oksidira.

Anaerobno čuvanje komine osigurava da fermentira u optimalnim uvjetima za destilaciju.

Stručnost destilera i podrumara omogućuje da se u rakiji „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" u potpunosti razviju arome dobivene iz sirovine: u slučaju neodležane komine ističu se vrlo cvjetne i voćne note, koje mogu poprimiti toplije, čak čokoladne tonove; a kod odležanih destilata javljaju se drvene i note vanilije koje destilat dobiva tijekom dozrijevanja.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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