C/2025/6666

2025.12.11.

Módosítás iránti kérelem közzététele a szeszes italok meghatározásáról, leírásáról, megjelenítéséről, jelöléséről, a szeszes italok elnevezésének használatáról az egyéb élelmiszerek megjelenítése és jelölése során, a szeszes italok földrajzi jelzéseinek oltalmáról, a mezőgazdasági eredetű etil-alkohol és desztillátumok használatáról az alkoholtartalmú italokban, valamint a 110/2008/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló (EU) 2019/787 európai parlamenti és tanácsi rendelet 26. cikkének (2) bekezdése szerint

(C/2025/6666)

E kérelem közzétételének időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

UNIÓS MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

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

EU-szám: PGI-FR-02063-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2020.1.23.

1. **Kérelmező és jogos érdek**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [a champagne-i földrajzi árujelzőt viselő szeszes italok termelőinek szövetsége]

2. **A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

☒ A termék elnevezése

☐ A szeszes ital kategóriája vagy hivatalos neve

☐ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

☒ Egyéb: A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

3. **A módosítás(ok) leírása és indokolása**

3.1. *Annak kifejtése, hogy a módosításra vonatkozik az (EU) 2019/787 rendelet 31. cikkében meghatározott uniós módosítás fogalommeghatározása*

A kérelem arra irányul, hogy megváltoztassák az (EU) 2019/787 rendelet alapján bejegyzett földrajzi jelzés elnevezését a következő elnevezésre: „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”.

3.2. *A módosítás leírása és indokolása*

Név vagy névhasználat

Leírás

A „Marc de Champagne” és az „Eau-de-vie de marc de Champagne” bejegyzett elnevezés helyébe a „Marc champenois”, illetve az „Eau-de-vie de marc champenois” lép.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Indokolás

1. A „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne” elnevezés lecserélése a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” elnevezésre: Amikor a földrajzi árujelzőre vonatkozó műszaki dokumentációt a 110/2008/EK rendelet 20. cikke alapján benyújtották az Európai Bizottsághoz, a termelők kijelentették, hogy a földrajzi árujelző elnevezését a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” elnevezésre kívánják változtatni annak érdekében, hogy a fogyasztókat egyértelműen tájékoztassák a szeszes ital és a champagne-i borvidék közötti kapcsolatról, biztosítva ugyanakkor, hogy a „Champagne” OEM továbbra is kizárólagosan használja ezt az elnevezést. A „Champagne” szó azóta kizárólag pezsgők esetében használható. A földrajzi területen előállított csendes borok hagyományos elnevezését, azaz a „*vins natures de Champagne*” (champagne-i természetes borok) elnevezést 1974-ben ismerték el eredetmegjelölésként, nemrégiben pedig „*Coteaux champenois*” elnevezéssel OEM-ként jegyezték be.

   A „Marc de Champagne” és az „Eau-de-vie de marc de Champagne” elnevezést a műszaki dokumentációban való összes előfordulásuk esetében a „Marc champenois” és az „Eau-de-vie de marc champenois” elnevezésre cserélték. E neveket a 2015. február 12-én módosított 2014. december 30-i rendelet alapján nemzeti szinten elismerték, amely az Európai Unió jóváhagyására vár.

2. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

   Az elnevezés felváltása miatt feleslegessé vált a „Marc champenois” és „Eau-de-vie de marc champenois” mint kiegészítő megjelölés feltüntetése a műszaki dokumentáció címkézésre vonatkozó pontjában, ezért eltávolították.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **Az a tagállam, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

3. **A földrajzi árujelző típusa**

Földrajzi jelzés

4. **A szeszes ital kategóriája vagy kategóriái**

6. Törkölypárlat

Kombinált Nómenklatúra-kód

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2208 – Nem denaturált etil-alkohol 80 térfogatszázaléknál kevesebb alkoholtartalommal; szesz, likőr és más szeszes ital

5. **A szeszes ital leírása**

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” világos és átlátszó. A „Marc champenois” fahordós érlelésekor szalmasárgától borostyánsárgáig terjedő színűvé válik.

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” törkölypárlatot összetett, számos jegyet magukban hordozó aromák jellemzik a virágos, gyümölcshúsra emlékeztető jegyektől a melegebb, csokoládéra emlékeztetőbbekig. Érlelése során fás és vaníliára emlékeztető jegyekkel gazdagodik.

Az etil- és a metil-alkoholtól eltérő illóanyag-tartalma legalább 300 g/hl (tiszta alkoholra vonatkoztatva). A fogyasztóknak történő értékesítéskor az „Eau-de-vie de marc champenois” minimális alkoholtartalma 40 térfogatszázalék.

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” a „Champagne” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők előállítására szánt törköly lepárlásával nyert szeszes ital, amelynek alkoholtartalma nem haladja meg a 71 térfogatszázalékot.

A termesztési módszerektől függően a „Marc champenois / Eau-de-vie” földrajzi árujelző két terméktípust fed le: a világos, nem érlelt törkölypárlatot és a fahordóban érlelt törkölypárlatot.

A szőlő kíméletes és fokozatos préselése, valamint a „Champagne” OEM-hez szánt lé alacsony extrakciós hozama lédúsabb törkölyt eredményez, amely a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” törkölypárlattá történő lepárlásakor gazdagságot és összetett aromavilágot eredményez, amely a virágos, gyümölcshúsra emlékeztető jegyektől a melegebb, csokoládéra emlékeztetőkig számos jegyet kölcsönöz a párlatnak. Érlelése során fás és vaníliára emlékeztető jegyekkel gazdagodik.

6. **A földrajzi terület körülhatárolása**

A szőlő szüretelése, a törköly préselése, tárolása és erjesztése, valamint a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” lepárlása és érlelése (pihentetése és adott esetben utóérlelése) a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölésről szóló, az 1919. május 6-i törvény 17. cikkét hatályon kívül helyező és annak helyébe lépő, 1927. július 22-i törvény V. cikkében körülhatárolt területeken történik, a következő rendelkezésekre is figyelemmel:

— Vitry-le-François járásban (Marne megye) a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité (az Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet) illetékes nemzeti bizottságának 1990. november 7-i és 8-i ülésén jóváhagyott terület, amelynek térképvázlatait letétbe helyezték az érintett polgármesteri hivatalokban,

— Aube megye Arsonval, Cunfin, Dolancourt és Jaucourt településein a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 1994. június 23-i, 1994. szeptember 8-i és 1995. május 19-i ülésein jóváhagyott terület, amelynek térképvázlatait letétbe helyezték az érintett települések polgármesteri hivatalaiban,

— Aube megye Marcilly-le-Hayer és La Villeneuve-au-Châtelot településein az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 1997. szeptember 10-i ülésén hozott határozat értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá,

— Aube megye Brienne-le-Château, Epagne, Précy-Saint-Martin és Saint-Léger-sous-Brienne településein, valamint Marne megye Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger és Villiers-aux-Corneilles településein az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának az 1994. június 23-i és 24-i, 1994. szeptember 7-i és 8-i, 1995. május 18-i és 19-i, valamint 1995. szeptember 6-i és 7-i ülésein hozott határozatai értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá,

— Marne megye Fontaine-sur-Aÿ településén a parcellákra osztott körülhatárolt terület az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 1999. szeptember 9-i és 10-i ülésén jóváhagyott terület, amelynek térképvázlatait letétbe helyezték az érintett település polgármesteri hivatalában,

— Marne megye Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves és Broussy-le-Petit településein az Institut national de l'origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottságának 2001. szeptember 5-i és 6-i ülésén hozott határozat értelmében egyetlen parcellát sem hagytak jóvá.

7. **A szeszes ital előállításának módja**

Nyersanyagok

A törköly a „Champagne” oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásában (a szőlőfajták, a szőlőültetvény művelése, a szüretelés, a szőlő érettsége és a préselés tekintetében) meghatározott előállítási feltételeknek megfelelő szőlő borrá való feldolgozásával készül.

A törköly tárolása és az azt követő erjesztés

A törkölyt lepárlás előtt erjesztik. A préselést követő 72 órán belül silókban tárolják. Az erjesztés légmentes körülmények között történik.

Tilos növelni a törköly alkoholtartalmát vagy tartósítószert hozzáadni.

Lepárlás

Legfeljebb a törköly tömegének 20 %-áig adható hozzá borseprő.

Az egyes készülékek lepárlási kapacitása 24 órás időszakonként nem haladhatja meg a 70 hektoliter tiszta alkoholt.

A törköly egy adott termelési évben történő lepárlására legkésőbb a szüretet követő május 31-ig kerül sor.

A lepárlási eljárás végén az előállított átlátszó párlatok alkoholtartalma a napi gyűjtőedényben 20 °C-os hőmérsékleten legfeljebb 71 térfogatszázalék.

A lepárlás után nyert alkohol mennyiségének 28–35 liter tiszta alkoholnak kell lennie 4 000 kg préselt szőlőre.

Az erjesztett törköly lepárlása a következő módszerekkel történik:

— az egyszerű, kétszeri szakaszos lepárlás (*repasse*) elve szerint,

— a visszaáramoltatással végzett többszintű lepárlással ötvözött, kaszkádrendszerben elhelyezett edényekbe történő szakaszos lepárlás elve szerint, vagy

— visszaáramoltatással végzett többszintű lepárlással ötvözött folyamatos vízgőz-desztillációval.

A második lepárlás során végzett egyszerű lepárláshoz használt üstök kazánja, teteje, hattyúnyak-csöve és kígyócsöves kondenzátora, valamint az egyéb lepárlási eljárások során használt oszlopok rézből készülnek.

A lepárlási elvekkel összhangban a töltőkapacitás vagy adott esetben az oszlopalapú berendezések kapacitása nem lehet több a következő értékeknél:

— 25 hl a kazán esetében, a második lepárlással végzett egyszerű lepárlás esetében, valamint

— 20 hl az edények esetében, amelyekből legfeljebb öt van a szakaszos kaszkádrendszerben.

A tányérok száma legfeljebb:

— 15 oszloponként, ebből legfeljebb kettő lehet a szakaszos kaszkádrendszerben.

— 25 abban a zónában, ahol csökken az alkoholtartalom, és 30 a koncentrációs zónában a többszintű lepárlás során.

Érlelés

A „világos” (nem érlelt) párlatot a lepárlást követően legalább három hónapon át tartályokban érlelik az értékesítés előtt.

Ezt a műveletet a bármiféle elszíneződés megakadályozása érdekében inert tartályokban végzik.

Az érlelt borpárlatot legfeljebb 10 hektoliter űrtartalmú tölgyfahordóban érlelik tovább a hordóba töltés időpontjától számított legalább 24 hónapig.

Fadarabok használata tilos.

Utókezelés

A végső íz kialakítása érdekében a karamellel történő színkiigazítás, valamint az édesítés engedélyezett, amennyiben azok hatására 4 térfogatszázaléknál kisebb mértékben válik a borpárlat opálossá. A térfogatszázalékban kifejezett opalosságot a térfogatszázalékban kifejezett tényleges alkoholtartalom és a térfogatszázalékban kifejezett bruttó alkoholtartalom különbségéből adódik.

8. **A csomagolásra vonatkozó egyedi szabályok**

–

9. **A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok**

9.1. *A földrajzi árujelző nevének feltüntetésére vonatkozó szabályok*

Azok a borpárlatok, amelyekre vonatkozóan a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" földrajzi jelzés használatát igénylik, nem jelenthetők be gyártásra, illetve nem hozhatók forgalomba, ha a fuvarokmányokon, nyilatkozatokon, tájékoztató füzetekben, címkéken és tárolóedényeken nem szerepel a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" név mögött az „*indication géographique*" (földrajzi jelzés) megjelölés.

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" földrajzi jelzés nevét alkotó szavak egyike sem szerepelhet külön, azoknak mindenkor egy elválaszthatatlan egészet kell alkotniuk.

9.2. *Érlelési kifejezések*

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" földrajzi árujelző csak az alábbi feltételek teljesülése esetén egészíthető ki az érlelési időre vonatkozó alábbi megjelölésekkel:

— a „*Vieux*" megjelölés a legalább négy éves párlatok esetében,

— a „*Très vieux*" vagy „VSOP" megjelölés a legalább nyolc éves párlatok esetében,

— az „*Hors d'âge*" vagy „XO" megjelölés a legalább 10 éves törkölypárlatok esetében.

Ezeket a választható megjelöléseket a címkén a földrajzi jelzés neve előtt vagy után kell feltüntetni, és azok karaktermérete – a magasságot és a szélességet tekintve is – legfeljebb akkora lehet, mint a földrajzi jelzés nevének karaktermérete.

10. **A szeszes ital és földrajzi eredete közötti kapcsolat leírása**

A szeszes italnak a földrajzi területtel összefüggő egyedi tulajdonságai

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" világos és átlátszó. A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" fahordós érlelésekor szalmasárgától borostyánsárgáig terjedő színűvé válik.

A szőlő kíméletes és fokozatos préselése, valamint a „Champagne" OEM-hez szánt lé alacsony extrakciós hozama lédúsabb törkölyt eredményez, amely a lepárláskor gazdagságot és összetett aromavilágot teremt, amely a virágos és friss gyümölcspépre emlékeztető jegyektől a melegebb, csokoládéra emlékeztetőkig számos jegyet kölcsönöz a párlatnak. Érlelése során a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" fás és vaníliára emlékeztető jegyekkel gazdagodik.

A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai

Természeti tényezők

A földrajzi terület, amely megegyezik a „Champagne" oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területével, Franciaország északkeleti részén terül el, és az Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne és Seine-et-Marne megyékben található településekre terjed ki.

A tájat réteglépcsős szőlővidék jellemzi, amely három impozáns geomorfológiai szerkezeten nyugszik: a Côte d'Île-de-France, a Côte de Champagne és a Côte des Bar területén, amelyek többnyire krétás talajúak és főként keleti és déli tájolásúak.

A szőlővidéken, amelynek eredetisége északi fekvéséből adódik, kettős éghajlati hatás érvényesül:

— az óceáni éghajlat rendszeres csapadékmennyiséget biztosít, és az egyes évszakok közötti hőmérsékleti különbségek nem túl jelentősek;

— kontinentális éghajlat, amely időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig a szőlő éréséhez kedvező napsütést biztosít.

Emberi tényezők

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” párlatot hagyományosan abból a törkölyből állítják elő, amelyet a „Champagne” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállításához felhasznált szőlő, a Chardonnay (B), a Pinot Noir (N) és a Meunier (N) fajta préseléséből nyernek, amelyek megfelelő egyensúlyt teremtenek a savasság és a potenciális alkoholtartalom között.

Ennek a nyersanyagnak a minőségét a „Champagne” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek sajátos előállítási körülményei adják. A fürtök egészben történő leszedésével biztosítják, hogy a friss fürtök minősége mindaddig megmaradjon, amíg el nem jutnak a préselésig. A Champagne oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek termékleírásában meghatározott feltételeknek megfelelően történő kíméletes préselésnek köszönhetően számos aromás vegyület marad meg a törkölyben. A szőlő szüretelésének és szállításának körülményei, valamint a préselés és a törköly silókba helyezése közötti rövid idő miatt a törköly erjedés előtt csak nagyon kis mértékben oxidálódik. Mivel elsősorban a fehér lé borrá való feldolgozásából származik, anaerob módon erjesztik.

A lepárlást a szőlőültetvényeken működő lepárlók végzik, akik saját maguk, illetve champagne-i borászok vagy kereskedők közreműködésével készítik, érlelik és forgalmazzák a párlatot; a lepárlást végezhetik továbbá mozgó lepárló vállalkozók is, akik bérmunka keretében dolgoznak a szőlősgazdáknak.

Ok-okozati összefüggés

A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” főbb jellemzői a „Champagne” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott termékek előállítására használt szőlőkből származó alapanyagnak köszönhetők. A „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” földrajzi területtel való kapcsolata az alábbiakon alapul:

A Champagne régióban szüretelt termés különleges minősége:

A champagne-i szőlővidék eredetisége a vidék északi fekvésében rejlik. A földrajzi terület talaj- és éghajlati viszonyai következtében igen különleges szőlőművelési mód alakult ki, amely többek között a szőlőfajták kiválasztásában is tükröződik. A három fő fajta a chardonnay B (a szőlőültetvények 29 %-a), a pinot noir N (38 %) és a meunier N (32 %). Ezek a szőlőfajták a földrajzi terület adottságaival együtt olyan alapanyagot biztosítanak, amely megfelelő egyensúlyt teremt a savasság és a potenciális alkoholtartalom, ami kedvező a párlatok előállítása szempontjából.

A szőlők gondos feldolgozása:

A szőlő leszedésekor és préselésekor a pezsgőbor készítésére jellemző helyi gyakorlatokat alkalmazzák. A „Champagne” oltalom alatt álló eredetmegjelölés előállítási feltételeinek megfelelően szüreteléskor egész fürtöket szednek le, amelyeket lyuggatott falú ládákban szállítanak. Bár a szőlő nagy része fekete héjú fajtáktól származik, általában olyan technikával préselik, amely fehér lé kinyerését teszi lehetővé. A Champagne régióban használt kíméletes préselési technika és a fehér lé előállítása különleges minőségű törkölyt eredményez, nem utolsósorban azért, mert e folyamatok során számos aromás vegyület eltávolítására nem kerül sor. A szőlő szüretelésének és szállításának körülményei, valamint a préselés és a törköly silókba helyezése közötti rövid idő miatt a törköly csak nagyon kis mértékben oxidálódik.

A törköly anaerob tartósításának köszönhető, hogy a lepárláshoz megfelelő körülmények között történik az erjesztése.

A lepárló vállalkozók és a pincemesterek szaktudása hozzájárul ahhoz, hogy a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” párlatban kifejeződjenek az ebből az alapanyagból származó aromák: a világos törköly esetében a rendkívül virágos és gyümölcshúsra emlékeztető jegyek, amelyek akár melegebbé és csokoládésabbá is válhatnak, vagy attól függően, hogy az érlelődő párlat éppen mely érlelési szakaszban van, fás, vaníliára emlékeztető jegyeket is felvehet, amelyeket a „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” párlat az érlelés során szokott kapni.

A termékleíráshoz vezető link

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