C/2025/6666

11.12.2025

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 26, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008

(C/2025/6666)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DELLA MODIFICA DELL'UNIONE

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

N. UE: PGI-FR-02063-AM01

Data della domanda: 23.1.2020

1. Richiedente e interesse legittimo

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☒ Nome del prodotto

☐ Categoria o categorie della bevanda spiritosa

☐ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

☒ Altro: Norme specifiche in materia di etichettatura

3. Descrizione e motivi della modifica o delle modifiche

3.1. *Spiegazione del motivo per cui la modifica rientra nella definizione di modifica dell'Unione di cui all'articolo 31 del regolamento (UE) 2019/787*

La domanda comporta una modifica del nome dell'indicazione geografica registrata a norma del regolamento (UE) 2019/787, che diventa «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois».

3.2. *Descrizione e motivi della modifica*

Nome o uso del nome

Descrizione

I nomi registrati «Marc de Champagne» e «Eau-de-vie de marc de Champagne» diventano rispettivamente «Marc champenois» e «Eau-de-vie de marc champenois».

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motivazione

1) Sostituzione del nome «Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne» con «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois». In occasione della presentazione alla Commissione europea della scheda tecnica dell'indicazione geografica (IG), conformemente all'articolo 20 del regolamento (CE) n. 110/2008, i produttori hanno espresso l'auspicio che il nome dell'IG cambi in «Marc champenois / Eau de vie de marc champenois» per informare chiaramente i consumatori del legame tra questa bevanda spiritosa e la regione viticola della Champagne, lasciando alla DOP «Champagne» il diritto esclusivo di utilizzare questo nome. La parola «Champagne» è stata infatti gradualmente riservata ai vini spumanti. I vini tranquilli prodotti nella zona geografica, storicamente chiamati «vins natures de Champagne», sono stati riconosciuti come denominazione di origine nel 1974 e più recentemente sono stati registrati come DOP con il nome di «Coteaux champenois».

   I nomi «Marc de Champagne» e «Eau-de-vie de marc de Champagne» sono stati sostituiti dai nomi «Marc champenois» e «Eau-de-vie de marc champenois» ogniqualvolta figuravano nella scheda tecnica. Tali nomi sono stati riconosciuti a livello nazionale con decreto del 30 dicembre 2014 modificato il 12 febbraio 2015, subordinato alla sua approvazione a livello dell'Unione europea.

2) Norme specifiche in materia di etichettatura

   La sostituzione del nome rende obsoleto l'uso delle menzioni complementari «Marc champenois» e «Eau-de-vie de marc champenois» nel punto della scheda tecnica relativo alle norme in materia di etichettatura; tali indicazioni vengono quindi eliminate.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

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

2. **Stato membro cui appartiene la zona geografica**

Francia

3. **Tipo di indicazione geografica**

Indicazione geografica

4. **Categoria della bevanda spiritosa**

6. Acquavite di vinaccia

Codice della nomenclatura combinata

22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2208 - Alcole etilico non denaturato con titolo alcolometrico volumico inferiore a 80 % vol; acquaviti, liquori ed altre bevande contenenti alcole di distillazione

5. **Descrizione della bevanda spiritosa**

Il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» è bianco e limpido. Quando invecchiato in legno, assume un colore che va dal giallo paglierino all'ambrato.

Il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» si contraddistingue per gli aromi complessi che possono variare da note floreali e di polpa fresca fino a note più calde e di cioccolato. Durante l'invecchiamento acquisisce note di legno e vaniglia.

Il tenore di sostanze volatili diverse dagli alcoli etilico e metilico è di almeno 300 grammi per ettolitro di alcole puro. Al momento della vendita al consumatore, presenta un titolo alcolometrico volumico minimo del 40 %.

Il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» è un'acquavite ottenuta dalla distillazione delle vinacce delle uve destinate alla produzione di vini spumanti della DOP «Champagne», con un titolo alcolometrico volumico pari o inferiore a 71 % vol.

A seconda delle condizioni di invecchiamento, l'indicazione geografica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» prevede due tipi di prodotto: l'acquavite di vinaccia bianca e l'acquavite di vinaccia invecchiata in legno.

La pressatura leggera e graduale delle uve e la scarsa resa di estrazione del succo destinato alla DOP «Champagne» producono vinacce più umide, la cui distillazione porta il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» a esprimere una ricchezza e una complessità aromatica che conferiscono da note floreali e di polpa fresca fino a note più calde e di cioccolato. Durante l'invecchiamento in legno acquisisce note di legno e vaniglia.

6. **Definizione della zona geografica**

La raccolta delle uve, la pressatura, la vinificazione, la distillazione e l'affinamento (la fase di riposo e, nel caso, l'invecchiamento) del «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» hanno tutti luogo nei territori delimitati dall'articolo V della legge del 22 luglio 1927 sulla denominazione di origine controllata «Champagne», che abroga e sostituisce l'articolo 17 della legge del 6 maggio 1919, fatte salve le seguenti disposizioni:

— nella circoscrizione di Vitry-le-François (dipartimento della Marna), la superficie parcellare delimitata è quella approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 7 e 8 novembre 1990 e le cui mappe sono depositate presso il municipio dei comuni interessati;

— nei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, la superficie parcellare delimitata è quella approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del 23 giugno 1994, dell'8 settembre 1994 e del 19 maggio 1995 e le cui mappe sono depositate presso il municipio dei comuni interessati;

— nei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Marcilly-le-Hayer e La Villeneuve-au-Châtelot, non è stata presa in considerazione nessuna parcella, conformemente alla decisione del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 10 settembre 1997;

— nei seguenti comuni del dipartimento dell'Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin e Saint-Léger-sous-Brienne e nei seguenti comuni del dipartimento della Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger e Villiers-aux-Corneilles, non è stata presa in considerazione nessuna parcella, conformemente alle decisioni del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del 23 e 24 giugno 1994, del 7 e 8 settembre 1994, del 18 e 19 maggio 1995 e del 6 e 7 settembre 1995;

— nel comune di Fontaine-sur-Aÿ nel dipartimento della Marna, la superficie parcellare delimitata è quella approvata dal comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 9 e 10 settembre 1999 e le cui mappe sono depositate presso il municipio di tale comune;

— nei seguenti comuni del dipartimento della Marna: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves e Broussy-le-Petit, non è stata presa in considerazione nessuna parcella, conformemente alla decisione del comitato nazionale competente dell'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del 5 e 6 settembre 2001.

7. **Metodo di produzione della bevanda spiritosa**

Materia prima

L'acquavite di vinaccia si ottiene dalla distillazione delle uve che soddisfano le condizioni di produzione (tipo di vitigni, gestione del vigneto, raccolta, maturità delle uve e pressatura) previste dal disciplinare della DOC «Champagne».

Immagazzinamento delle vinacce ed eventuale gestione della fermentazione

Le vinacce sono fatte fermentare prima della distillazione. L'immagazzinamento in silo è effettuato entro meno di 72 ore dalla pressatura. La fermentazione avviene in assenza d'aria.

Sono vietati l'arricchimento delle vinacce e l'aggiunta di qualsiasi tipo di conservante.

Distillazione

Possono essere aggiunte fecce entro il limite del 20 % del peso delle vinacce.

La capacità di distillazione di ciascun apparecchio non può superare 70 ettolitri di alcole puro per ogni periodo di 24 ore.

La distillazione delle vinacce per una data campagna avviene entro il 31 maggio successivo alla vendemmia viticola.

Le acquaviti prodotte sono limpide e presentano nel serbatoio di raccolta giornaliera un titolo alcolometrico volumico pari o inferiore al 71 % alla temperatura di 20 °C.

La quantità di alcole ottenuta dopo la distillazione deve essere compresa tra un minimo di 28 litri di alcole puro e un massimo di 35 litri di alcole puro per 4 000 kg di uve pressate.

Le vinacce fermentate sono distillate:

— in base al principio di distillazione discontinua semplice a ripasso;

— o in base al principio di distillazione discontinua in vasi a cascata, combinata con una distillazione a più stadi con riflusso;

— o in base al principio di distillazione in corrente di vapore, combinata con una distillazione a più stadi con riflusso.

Le caldaie, i capitelli, i colli di cigno e le serpentine degli alambicchi utilizzati per la distillazione discontinua semplice a ripasso, nonché le colonne utilizzate negli altri metodi di distillazione sono di rame.

Conformemente ai principi della distillazione, sono precisati la limitazione della capacità di carico o, se del caso, il dimensionamento dei sistemi a colonna:

— 25 hl per la caldaia in caso di distillazione semplice a ripasso;

— 20 hl per i vasi il cui numero è limitato a 5, in caso di distillazione discontinua a cascata.

Il numero massimo di piatti è fissato a:

— 15 piatti per colonna, il cui numero è limitato a 2, in caso di distillazione discontinua a cascata;

— 25 piatti nella zona di esaurimento e 30 piatti nella zona di concentrazione, in distillazione continua a più stadi.

Affinamento

Prima della commercializzazione, l'acquavite «bianca» è fatta maturare all'interno di tini dopo la distillazione per un periodo minimo di tre mesi.

L'operazione in questione viene effettuata all'interno di contenitori inerti al fine di impedire qualsiasi colorazione.

L'acquavite invecchiata viene affinata in contenitori di legno di quercia di capacità inferiore o uguale a 10 ettolitri per un periodo minimo di 24 mesi da quando vengono messi in legno.

È vietato l'uso di trucioli di legno.

Finitura

La colorazione con caramello e l'edulcorazione al fine di arrotondare il sapore finale del prodotto sono ammesse a condizione che il loro effetto sull'oscurazione dell'acquavite sia inferiore al 4 % vol. L'oscurazione, espressa in % vol, è data dalla differenza tra il titolo alcolometrico volumico effettivo e il titolo alcolometrico volumico apparente.

8. **Norme specifiche in materia di confezionamento**

—

9. **Norme specifiche in materia di etichettatura**

9.1. *Norme per l'apposizione del nome dell'indicazione geografica*

Le acquaviti per cui viene rivendicata l'indicazione geografica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» non possono essere dichiarate per la produzione né commercializzate a meno che nei documenti di trasporto, nelle dichiarazioni, nei prospetti, sulle etichette e sui contenitori non sia riportata l'indicazione geografica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» seguita dalla menzione «indication géographique».

Nessuno dei termini che compongono il nome dell'indicazione geografica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» può figurare da solo; devono sempre formare un tutt'uno inscindibile.

9.2. *Indicazioni di invecchiamento*

Le seguenti indicazioni relative alla durata di invecchiamento possono completare l'indicazione geografica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» solo se rispettano le condizioni di seguito riportate:

— l'indicazione «Vieux» (invecchiato), per le acquaviti di vinaccia invecchiate almeno quattro anni;

— l'indicazione «Très vieille» (stravecchio) o «VSOP», per le acquaviti di vinaccia invecchiate almeno otto anni;

— l'indicazione «Hors d'âge» (lungamente invecchiato) o «XO» per le acquaviti di vinaccia invecchiate almeno dieci anni.

Tali indicazioni facoltative devono essere riportate sull'etichetta prima o dopo il nome dell'indicazione geografica e in caratteri di dimensioni pari o inferiori rispetto a quest'ultima, sia in altezza che in larghezza.

10. **Descrizione del legame tra la bevanda spiritosa e la sua origine geografica**

Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

Il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» è bianco e limpido. Quando il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» è invecchiato in legno, assume un colore che va dal giallo paglierino all'ambrato.

La pressatura leggera e graduale delle uve e la ridotta resa dell'estrazione del succo destinato alla DOP «Champagne» producono vinacce più umide, la cui distillazione si traduce in una ricchezza e complessità aromatica che variano da note floreali e di polpa fresca fino a note più calde e di cioccolato. Durante l'invecchiamento in legno, il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» acquisisce sentori di legno e vaniglia.

Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame

Fattori naturali

La zona geografica corrispondente alla zona della denominazione di origine «Champagne» è situata nel nord-est della Francia e comprende comuni dei dipartimenti dell'Aisne, dell'Aube, dell'Alta Marna, della Marna e di Senna e Marna.

Il paesaggio è caratterizzato da vigneti di collina che insistono su tre imponenti strutture geomorfologiche: la Côte d'Île-de-France, la Côte de Champagne e la Côte des Bar, prevalentemente gessose ed esposte per lo più a est e a sud.

I vigneti, la cui originalità è dovuta alla posizione settentrionale, risentono di una duplice influenza climatica:

— oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;

— continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole alla maturazione delle uve in estate.

Fattori umani

Il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» è tradizionalmente elaborato a partire da vinacce ottenute dalla pressatura di uve utilizzate per produrre la DOP «Champagne», provenienti principalmente dai tre vitigni della Champagne: Chardonnay B, Pinot noir N e Meunier N, che presentano un buon equilibrio tra acidità e alcole potenziale.

La qualità di questa materia prima beneficia direttamente delle particolari condizioni di produzione della denominazione di origine «Champagne». La qualità del grappolo fresco si conserva fino alla pressatura grazie alla raccolta di grappoli interi e la pressatura leggera, nel rispetto delle condizioni previste dal disciplinare della DOP «Champagne», consente di preservare nelle vinacce un certo numero di composti aromatici. Grazie alle condizioni di vendemmia e di trasporto delle uve, nonché al breve intervallo che intercorre tra la pressatura e l'immagazzinamento in silo delle vinacce, queste ultime subiscono un'ossidazione minima prima della fermentazione anaerobica, in quanto sono principalmente ottenute dalla vinificazione del succo bianco.

La distillazione viene effettuata da distillatori stabiliti sul territorio e insediati nel cuore dei vigneti, che si occupano (personalmente e tramite viticoltori o commercianti della Champagne) della distillazione, dell'affinamento e della commercializzazione, o da distillatori ambulanti che operano per conto di viticoltori.

Legame causale

Il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» trae le principali caratteristiche dalla materia prima, ottenuta dalle uve destinate alla denominazione di origine controllata «Champagne». Il legame del «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» con la zona geografica si basa sugli aspetti seguenti.

La qualità particolare del raccolto prodotto in Champagne

L'originalità della zona vitivinicola della Champagne è dovuta alla posizione settentrionale. Le condizioni pedoclimatiche della zona geografica hanno portato a una gestione molto particolare della zona vitivinicola, che si riflette in particolare nella scelta dei vitigni. I tre vitigni principali sono Chardonnay B (29 % della zona), Pinot noir N (38 %) e Meunier N (32 %). Questi vitigni, interagendo con le condizioni della zona geografica, forniscono una materia prima che presenta un buon equilibrio tra acidità e alcole potenziale, caratteristica che favorisce una gradazione alcolica bassa.

Cura apportata al trattamento delle uve

Le pratiche locali di raccolta e pressatura delle uve sono orientate alla produzione di un vino spumante. Per questo motivo, secondo le condizioni di produzione della denominazione d'origine «Champagne», la raccolta viene effettuata a grappoli interi, trasportati in cassette forate. Le uve, in gran parte di varietà a buccia nera, sono per lo più pressate per produrre succhi bianchi. La tecnica della pressatura leggera tipica della Champagne e la produzione di succo bianco consentono di ottenere vinacce di una qualità specifica, in particolare perché durante tali operazioni non vengono estratti diversi composti aromatici. Grazie alle condizioni di vendemmia e di trasporto delle uve, nonché al breve intervallo che intercorre tra la pressatura e l'immagazzinamento in silo delle vinacce, queste ultime subiscono un'ossidazione minima.

La conservazione anaerobica delle vinacce garantisce buone condizioni di fermentazione per la distillazione.

Le competenze dei distillatori e dei maestri di cantina garantiscono che il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» esprima appieno gli aromi derivati da questa materia prima, sia per le acquaviti bianche con note molto floreali, di polpa fresca che possono arrivare fino a note più calde e di cioccolato, sia per le acquaviti invecchiate in funzione delle diverse fasi di invecchiamento, durante le quali il «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» acquisisce sentori di legno e vaniglia.

Link al disciplinare del prodotto

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