C/2025/6666

2025 12 11

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2019/787 dėl spiritinių gėrimų apibrėžties, apibūdinimo, pateikimo ir ženklinimo, spiritinių gėrimų pavadinimų naudojimo pateikiant ir ženklinant kitus maisto produktus, spiritinių gėrimų geografinių nuorodų apsaugos ir žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir distiliatų naudojimo gaminant alkoholinius gėrimus, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 110/2008, 26 straipsnio 2 dalį

(C/2025/6666)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

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

ES Nr. PGI-FR-02063-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2020 1 23

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Geografine nuoroda ženklinamų Šampanės regiono spiritinių gėrimų gamintojų asociacija)

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☒ Produkto pavadinimas

☐ Spiritinio gėrimo kategorija arba teisinis pavadinimas

☐ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

☒ Kita: specialios ženklinimo taisyklės

3. Pakeitimo (-ų) aprašymas ir priežastys

3.1. *Paaiškinimas, kodėl pakeitimas (-ai) atitinka Reglamento (ES) 2019/787 31 straipsnyje pateiktą Sąjungos masto pakeitimo apibrėžtį*

Paraiškoje prašoma leisti pakeisti pagal Reglamentą (ES) 2019/787 įregistruotos geografinės nuorodos pavadinimą į „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“.

3.2. *Pakeitimo aprašymas ir priežastys*

Pavadinimas arba pavadinimo naudojimas

Aprašymas

Įregistruotas pavadinimas „Marc de Champagne“ tampa „Marc champenois“, o „Eau-de-vie de marc de Champagne“ – „Eau-de-vie de marc champenois“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pagrindimas

1) Pavadinimas „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne“ pakeičiamas pavadinimu „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“. Pagal Reglamento (EB) Nr. 110/2008 20 straipsnį perduodami Europos Komisijai geografinės nuorodos techninę bylą, gamintojai išreiškė pageidavimą geografinės nuorodos pavadinimą pakeisti į „Marc champenois / Eau de vie de marc champenois“, kad vartotojai būtų aiškiai informuojami apie šio spiritinio gėrimo ir Šampanės vynuogininkystės regiono ryšį, o šiuo pavadinimu būtų vadinami tik SKVN „Champagne“ žymimi gėrimai. Žodis „Champagne“ iš tiesų palaipsniui buvo susietas su putojančiais vynais. 1974 m. šioje geografinėje vietovėje gaminamiems neputojantiems vynams, istoriškai vadintiems „natūraliais Šampanės vynais“, suteikta kilmės vietos nuoroda, o vėliau jie registruoti kaip SKVN „Coteaux champenois“.

Kaskart, kai figūruodavo techninėje byloje, pavadinimai „Marc de Champagne“ ir „Eau-de-vie de marc de Champagne“ pakeisti į „Marc champenois“ ir „Eau-de-vie de marc champenois“. Šie pavadinimai nacionaliniu mastu pripažinti 2014 m. gruodžio 30 d. nutarimu, iš dalies pakeistu 2015 m. vasario 12 d., ir turi būti patvirtinti Europos Sąjungos mastu.

2) Specialios ženklinimo taisyklės

Pakeitus pavadinimą, techninės bylos punkte „Specialios ženklinimo taisyklės“ vartojami papildomi terminai „Marc champenois“ ir „Eau-de-vie de marc champenois“ tapo nebeaktualūs, todėl jie išbraukiami.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

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

2. **Valstybė narė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

3. **Nuorodos tipas**

Geografinė nuoroda

4. **Spiritinio gėrimo kategorija (-os)**

6. Vynuogių išspaudų spiritas

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2208. – Nedenatūruotas etilo alkoholis, kurio alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, mažesnė kaip 80 % tūrio; spiritai, likeriai ir kiti spiritiniai gėrimai

5. **Spiritinio gėrimo aprašymas**

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ – baltas, skaidrus gėrimas. Kai jis brandinamas medinėse statinėse, jo spalvų paletė būna nuo šiaudų iki gintaro geltonumo.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ pasižymi kompleksiniais aromatais: nuo gėlių ir šviežio vaisių minkštimo pokvapių iki šiltesnių, šokoladinių pokvapių. Brandinamas jis ima skleisti medienos, vanilės pokvapius.

Lakiųjų medžiagų, išskyrus etilo ir metilo alkoholį, kiekis jame būna ne mažesnis kaip 300 gramų viename hektolitre gryno alkoholio. Vartotojui parduodamo išspaudų spirito alkoholio koncentracija tūrio procentais būna ne mažesnė nei 40 %.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ – spiritas, išgaunamas distiliuojant vynuogių, skirtų gaminti SKVN „Champagne“ žymimiems putojantiems vynams, išspaudas, o jo alkoholio koncentracija ne didesnė kaip 71 %.

Priklausomai nuo brandinimo sąlygų, geografine nuoroda „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ žymimi du skirtingų rūšių produktai: baltasis išspaudų spiritas ir medinėse statinėse brandintas išspaudų spiritas.

Dėl švelnaus, laipsniško vynuogių spaudimo ir mažos SKVN „Champagne“ žymimiems vynams gaminti skirtų sulčių ekstrahavimo išeigos išspaudos būna drėgnesnės, o jų distiliacija lemia sodrius, kompleksiškus „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ aromatus su įvairiais pokvapiais: nuo gėlių ir šviežių išspaudų iki šiltesnių, šokoladinių. Brandinamas medinėse statinėse, jis ima skleisti medienos, vanilės pokvapius.

6. **Geografinės vietovės ribos**

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ gamybai skirtų vynuogių derliaus nuėmimas, jų išspaudimas, išspaudų laikymas, fermentavimas bei distiliavimas ir vynų brandinimas (palikimas nusistovėti ir prireikus išlaikymas) vykdomas 1927 m. liepos 22 d. Įstatymo dėl saugomos kilmės vietos nuorodos „Champagne“, kuriuo panaikinamas ir pakeičiamas 1919 m. gegužės 6 d. įstatymo 17 straipsnis, V straipsnyje nustatytoje vietovėje, jei laikomasi šių nuostatų:

— Vitri le Fransua arondismente (Marnos departamentas) nustatyta vietovė apima 1990 m. lapkričio 7 ir 8 d. Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto (INAO) kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje patvirtintą sklypų teritoriją, kurios planai pateikti atitinkamose merijose;

— Obo departamento Arsonvalio, Kenfeno, Dolankūro ir Žokūro komunose nustatyta vietovė apima 1994 m. birželio 23 d., 1994 m. rugsėjo 8 d. ir 1995 m. gegužės 19 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose patvirtintą sklypų teritoriją, kurios planai pateikti atitinkamų komunų merijose;

— Obo departamento Marsiji le Hajė ir Vilneve prie Šatlo pagal 1997 m. rugsėjo 10 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdyje priimtą sprendimą nepatvirtintas nė vienas sklypas;

— Obo departamento Brien le Šato, Epanės, Presi Sen Marteno ir Sen Ležė prie Brieno komunose ir Marnos departamento Eklavolio-Liurė, Potanži, Sen Kanten le Veržė ir Vilje o Kornėjaus komunose pagal 1994 m. birželio 23 ir 24 d., 1994 m. rugsėjo 7 ir 8 d., 1995 m. gegužės 18 ir 19 d. ir 1995 m. rugsėjo 6 ir 7 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose priimtus sprendimus nepatvirtintas nė vienas sklypas;

— Fonteno prie Ai komunoje nustatyta vietovė apima 1999 m. rugsėjo 9 ir 10 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose patvirtintą sklypų teritoriją, kurios planai pateikti atitinkamos komunos merijoje;

— Marnos departamento Korfelikso, Korobero, Le Tu-Tronė, Verdono, Revo ir Brusi le Peti komunose pagal 2001 m. rugsėjo 5 ir 6 d. INAO kompetentingo nacionalinio komiteto posėdžiuose priimtą sprendimą nepatvirtintas nė vienas sklypas.

7. **Spiritinio gėrimo gamybos metodas**

Žaliava

Vynuogių išspaudos gaunamos spaudžiant SKVN „Champagne“ specifikacijoje nustatytas gamybos (vynuogių veislių parinkimo, vynuogyno priežiūros, derliaus nuėmimo, vynuogių sunokimo ir išspaudimo) sąlygas atitinkančias vynuoges.

Išspaudų pakavimas ir galima fermentacija

Prieš distiliavimą vynuogių išspaudos fermentuojamos. Silosas iš jų paruošiamas per 72 valandas nuo išspaudimo. Fermentacija vykdoma be sąlyčio su oru.

Draudžiama išspaudas sodrinti ir į jas dėti konservantų.

Distiliacija

Vynuose gali būti nuosėdų (jos gali sudaryti ne daugiau kaip 20 % vynuogių išspaudų svorio).

Kiekvieno spirito distiliatoriaus distiliacinis pajėgumas – ne daugiau kaip 70 hektolitrų gryno alkoholio per parą.

Tam tikrais gamybos metais vynuogių išspaudos pradedamos distiliuoti ne vėliau kaip kitų metų, einančių po vynuogių derliaus nuėmimo, gegužės 31 d.

Pasibaigus distiliavimo procesui, dienos rinktuve susikaupusio skaidraus spirito alkoholio koncentracija tūrio procentais esant 20 °C temperatūrai turi būti ne didesnė kaip 71 %.

Po distiliacijos iš 4 000 kg išspaustų vynuogių turi būti išgaunama nuo ne mažiau kaip 28 iki ne daugiau kaip 35 litrų gryno alkoholio.

Fermentuotos išspaudos distiliuojamos pagal vieną iš šių principų:

— pagal vienkartinio netęstinio kartojamo distiliavimo principą;

— pagal kaskadinio netęstinio distiliavimo, siejamo su daugiapakopiu distiliavimu su flegmos grąžinimu, principą;

— pagal tęstinio distiliavimo vandens garais, siejamo su daugiapakopiu distiliavimu su flegmos grąžinimu, principą.

Išspaudoms distiliuoti pagal vienkartinio netęstinio kartojamo distiliavimo principą naudojami alembikų katilai, gaubtai, kakleliai ir gyvatukai, taip pat išspaudoms distiliuoti pagal kitus distiliavimo metodus naudojamos kolonos turi būti iš vario.

Priklausomai nuo distiliavimo principo, koloninių įrenginių talpa (arba tam tikrais atvejais – matmenys) apribojama iki:

— 25 hl, kai distiliuojama katiluose pagal vienkartinio kartojamo distiliavimo principą;

— 20 hl, kai distiliuojama induose (jų turi būti ne daugiau kaip 5) pagal kaskadinio netęstinio distiliavimo principą.

Nustatomas didžiausias padėklų skaičius:

— kiekvienoje kolonoje (jų turi būti ne daugiau kaip 2) turi būti ne daugiau 15 padėklų, kai distiliuojama pagal kaskadinio netęstinio distiliavimo principą;

— ištuštinimo zonoje turi būti ne daugiau kaip 25 padėklai, o koncentracijos zonoje – ne daugiau kaip 30 padėklų, kai distiliuojama pagal tęstinio daugiapakopio distiliavimo principą.

Brandinimas

Ką tik distiliuotas spiritas paliekamas katiluose bręsti ne mažiau kaip 3 mėnesius iki pardavimo.

Brandinimas vykdomas iš inertinių medžiagų pagamintuose induose, kad produktas nenusidažytų.

Ilgesniam laikymui skirtas vyno spiritas brandinamas ne didesnės kaip 10 hektolitrų talpos ąžuolinėse statinėse ne trumpiau kaip 24 mėnesius nuo išpilstymo dienos.

Draudžiama naudoti medžio drožles.

Paskutinis etapas

Siekiant papildyti galutinį skonį, leidžiama koreguoti spalvą pridedant karamelės ir saldinti saldikliais, jei dažymo ir saldinimo poveikis spirito tamsumui mažesnis nei 4 tūrio proc. Tamsumas, reiškiamas tūrio procentais, apskaičiuojamas kaip faktinės alkoholio koncentracijos tūrio procentais ir bruto alkoholio koncentracijos tūrio procentais skirtumas.

8. **Specialios pakavimo taisyklės**

–

9. **Specialios ženklinimo taisyklės**

9.1. *Ženklinimo geografinės nuorodos pavadinimu taisyklės*

Geografine nuoroda „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ žymimo spirito gamintojas negali deklaruoti kaip gaminamo arba parduoti, jei gabenimo dokumentuose, reklaminėse brošiūrose, etiketėse ir talpyklose neįrašoma geografinė nuoroda „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, o šalia – terminas „indication géographique“ (geografinė nuoroda).

Nė vienas iš geografinės nuorodos „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ pavadinimą sudarančių žodžių negali būti vartojamas atskirai ir kiekvienas iš jų sudaro nedalomą visumą.

9.2. *Brandinimo terminai*

Toliau išvardijami brandinimo trukmę žymintys terminai geografinę nuorodą „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ gali papildyti tik šiomis sąlygomis:

— terminas „Vieux“, kai išspaudų spiritas brandintas ne trumpiau kaip 4 metus;

— terminas „Très vieux“ arba „VSOP“, kai išspaudų spiritas brandintas ne trumpiau kaip 8 metus;

— terminas „Hors d'âge“ arba „XO“, kai išspaudų spiritas brandintas ne trumpiau kaip 10 metų.

Šie neprivalomi terminai etiketėje turi būti įrašomi prieš geografinę nuorodą arba po jos tokio pat arba mažesnio dydžio (aukščio ir pločio) rašmenimis.

10. **Spiritinio gėrimo ir jo kilmės geografinės vietovės ryšio apibūdinimas**

Geografinės vietovės nulemtos specifinės spiritinio gėrimo savybės

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ – baltas, skaidrus gėrimas. Kai jis brandinamas medinėse statinėse, jo spalvų paletė būna nuo šiaudų iki gintaro geltonumo.

Dėl švelnaus, laipsniško vynuogių spaudimo ir mažos SKVN „Champagne“ žymimiems vynams gaminti skirtų sulčių ekstrahavimo išeigos išspaudos būna drėgnesnės, o jų distiliacija lemia sodrius, kompleksiškus „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ aromatus su įvairiais pokvapiais: nuo gėlių ir šviežių išspaudų iki šiltesnių, šokoladinių. Brandinamas medinėse statinėse, jis ima skleisti medienos, vanilės pokvapius.

Išsamūs duomenys apie geografinę vietovę arba kilmę, svarbūs ryšiui nustatyti

Gamtiniai veiksniai

Geografinė vietovė sutampa su kilmės vietos nuorodos „Champagne“ vietove ir yra Prancūzijos šiaurės rytuose. Ji driekiasi per Enos, Obo, Aukštutinės Marnos, Marnos ir Senos ir Marnos departamentų komunas.

Gamtovaizdį sudaro šlaituose augantis vynuogynas, išsidėstęs ant trijų svarbių geomorfologinių struktūrų: Il de Franso, Šampanės ir Baro šlaitų, kuriems daugiausia būdingas kreidinis dirvožemis. Vynuogynas auga į rytus ir į pietus nusisukusiuose šlaituose.

Vynuogynui, kurio išskirtinumą lemia išsidėstymas šiaurėje, poveikį daro dvejopas klimatas:

— jūrinis klimatas, atnešantis tolygų kritulių kiekį ir lemiantis skirtingais metų laikais nedidelius šilumos kontrastus;

— žemyninis klimatas, kuriam būdingos kartais net derlių sunaikinančios šalnos ir vynuogėms nokti palankus saulėtumas vasarą.

Žmogiškieji veiksniai

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ tradiciškai gaminamas iš išspaudų, išgautų spaudžiant vynuoges, iš kurių gaminami SKVN „Champagne“ žymimi vynai. Daugiausia naudojamos trijų Šampanės regione auginamų veislių – „Chardonnay B“, „Pinot noir N“ ir „Meunier N“, kurioms būdinga gera rūgštumo ir potencinės alkoholio koncentracijos pusiausvyra, – vynuogės.

Šios žaliavos kokybė tiesiogiai priklauso nuo kilmės vietos nuorodos „Champagne“ žymimų vynų gamybos ypatumų. Tai, kad šviežių vynuogių kekių kokybė išsilaiko iki pat jų spaudimo presuose, užtikrina vynuogių skynimas kekėmis ir atsargus spaudimas, laikantis SKVN „Champagne“ specifikacijoje nustatytų sąlygų. Taip išsaugomi ir tam tikri aromatiniai išspaudų junginiai. Dėl vynuogių derliaus nuėmimo ir vežimo sąlygų, taip pat dėl to, kad nuo vynuogių išspaudimo iki siloso iš išspaudų paruošimo praeina mažai laiko, iki anaerobinės fermentacijos išspaudos oksiduojasi minimaliai, nes jos daugiausia gaunamos spaudžiant baltąsias sultis.

Distiliavimą atlieka pačiuose vynuogynuose su stacionariu distiliatoriumi dirbantys spirito varytojai, kurie spiritą distiliuoja, brandina ir parduoda patys ar tarpininkaujant Šampanės vynuogių augintojams ar prekybininkams, arba keliaujantys spirito varytojai, kurie su vynuogių augintojais dirba pagal sutartis.

Priežastinis ryšys

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ pagrindines savybes lemia jo žaliava, gauta iš SKVN „Champagne“ žymimų vynuogių. „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ ryšį su geografine vietove pagrindžiantys veiksniai:

Ypatinga Šampanėje nuimamo vynuogių derliaus kokybė

Šampanės vynuogyno originalumą lemia šiaurinė jo padėtis. Dėl geografinės vietovės dirvožemio ir klimato sąlygų susiformavo labai savitas vynuogynų auginimo būdas, kurį atspindi pasirenkamos vynuogių veislės. Trys pagrindinės vyninių vynuogių veislės yra „Chardonnay B“ (29 proc. vynuogyno), „Pinot noir N“ (38 proc. vynuogyno) ir „Meunier N“ (32 proc. vynuogyno). Šioms vynuogių veislėms sąveikaujant su vietovės sąlygomis išgaunama žaliava, kuriai būdinga gera rūgštumo ir potencinės alkoholio koncentracijos pusiausvyra, palanki spirito gamybai.

Kruopštus vynuogių apdorojimas

Vietinė vynuogių skynimo ir spaudimo praktika visų pirma susijusi su putojančio vyno gamyba. Todėl, laikantis produktų su kilmės vietos nuoroda „Champagne“ gamybos reikalavimų, vynuogės skinamos kekėmis ir vežamos nesandariose dėžėse. Iš vynuogių (didele dalimi – juodųjų veislių) daugiausia spaudžiamos baltosios sultys. Šampanėje taikomas švelnaus spaudimo metodas ir baltųjų sulčių gamyba sudaro sąlygas išgauti ypatingos kokybės išspaudas, visų pirma dėl to, kad per šias operacijas tam tikra dalis aromatinių junginių neekstrahuojama. Dėl vynuogių derliaus nuėmimo ir vežimo sąlygų, taip pat dėl to, kad nuo vynuogių išspaudimo iki siloso iš išspaudų paruošimo praeina mažai laiko, išspaudos oksiduojasi minimaliai.

Anaerobinis išspaudų konservavimas užtikrina fermentaciją tinkamomis distiliavimo sąlygomis.

Spirito varytojų ir vyndarių įgūdžiai prisideda prie to, kad spirite „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ visiškai atsiskleistų šios žaliavos nulemti kompleksiški aromatai: ką tik distiliuotame spirite aiškiai juntami gėlių, baltą minkštimą turinčių vaisių ir net šiltesni, šokoladiniai pokvapiai, o brandintas spiritas „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ įvairiais brandinimo etapais įgyja vanilės ir medienos pokvapių.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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