C/2025/6666

11.12.2025.

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 26. panta 2. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2019/787 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu un marķējumu, stipro alkoholisko dzērienu nosaukumu lietošanu citu pārtikas produktu noformējumā un marķējumā, stipro alkoholisko dzērienu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta un destilātu izmantošanu alkoholiskajos dzērienos un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 110/2008

(C/2025/6666)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

SAVIENĪBAS GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

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

ES Nr.: PGI-FR-02063-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 23.1.2020.

1. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Ar Šampaņas ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētu stipro alkoholisko dzērienu ražotāju apvienība]

2. **Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

☒ Produkta nosaukums

☐ Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai juridiskais nosaukums

☐ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

☒ Cits: īpaši marķēšanas noteikumi

3. **Grozījuma (grozījumu) apraksts un iemesli**

3.1. *Skaidrojums, kādēļ uz grozījumu vai grozījumiem attiecināma Savienības līmeņa grozījuma definīcija saskaņā ar Regulas (ES) 2019/787 31. pantu*

Pieteikums ietver saskaņā ar Regulu (ES) 2019/787 reģistrētas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukuma maiņu uz “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”.

3.2. *Grozījuma apraksts un iemesli*

Nosaukums vai nosaukuma lietojums

Apraksts

Reģistrētie nosaukumi “Marc de Champagne” un “Eau-de-vie de marc de Champagne” kļūst attiecīgi par “Marc champenois” un “Eau-de-vie de marc champenois”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Iemesli

1. Nosaukuma “Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne” aizstāšana ar “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”: kad Eiropas Komisijai saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 110/2008 20. pantu tika iesniegta tehniskā dokumentācija attiecībā uz šo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (ĢIN), ražotāji norādīja, ka vēlas to mainīt uz “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”, lai patērētāji tiktu skaidri informēti par saikni starp šo stipro alkoholisko dzērienu un Šampaņas [*Champagne*] vīna reģionu, vienlaikus nodrošinot, ka ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta ražotāji saglabā ekskluzīvas šā nosaukuma izmantošanas tiesības. Vārdu “Champagne” izmanto tikai dzirkstošajiem vīniem. Ģeogrāfiskajā apgabalā ražotie nedzirkstošie vīni, kurus vēsturiski sauca par *vins natures de Champagne*, 1974. gadā tika atzīti par vīniem ar cilmes vietas nosaukumu un vēlāk tika reģistrēti ar ACVN “Coteaux champenois”.

   Nosaukumi “Marc de Champagne” un “Eau-de-vie de marc de Champagne” tehniskajā dokumentācijā ikreiz ir aizstāti ar nosaukumiem “Marc champenois” un “Eau-de-vie de marc champenois”. Valsts līmenī minētie nosaukumi tika atzīti ar 2014. gada 30. decembra rīkojumu, kas grozīts 2015. gada 12. februārī, un tie ir jāapstiprina Eiropas Savienības līmenī.

2. Īpaši marķēšanas noteikumi

   Nosaukuma maiņas rezultātā tehniskās dokumentācijas marķēšanas noteikumu iedaļā minētā iespēja nosaukumus “Marc champenois” un “Eau-de-vie de marc champenois” izmantot kā papildu norādes ir zaudējusi aktualitāti, tāpēc tā ir svītrota.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

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

2. **Dalībvalsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

3. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

4. **Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija vai kategorijas**

6. Vīnogu čagu spirts

Kombinētās nomenklatūras kods

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2208 – Nedenaturēts etilspirts, kura spirta tilpumkoncentrācija ir mazāk nekā 80 tilp. %; stiprie alkoholiskie dzērieni, liķieri un citi alkoholiski dzērieni

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts**

“Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” ir bezkrāsains un dzidrs. Ja “Marc champenois” tiek izturēts koka traukā, tas iekrāsojas salmdzeltenā līdz dzintara krāsā.

Produktu “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” raksturo sarežģīti aromāti ar dažādām notīm – no ziedainām un augļu mīkstumu atgādinošām līdz siltākām un vairāk šokolādi atgādinošām. Izturēšanas laikā tas iegūst koksnes un vaniļas notis.

Tā sastāvā esošo gaistošo vielu (izņemot etilspirtu un metilspirtu) saturs ir vismaz 300 grami uz hektolitru tīra spirta. Kad šo dzērienu pārdod patērētājam, tā minimālais spirta saturs ir 40 tilp. %.

“Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” ir spirts, ko iegūst, destilējot vīnogu čagas, kuras paredzētas ar ACVN “Champagne” apzīmēto dzirkstošo vīnu ražošanai; destilāta spirta saturs nepārsniedz 71 tilp. %.

Atkarībā no gatavošanas metodēm ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Marc champenois / Eau-de-vie” aptver divu veidu produktus: bezkrāsainu, neizturētu čagu spirtu un koka traukos izturētu čagu spirtu.

Vīnogu maigā un pakāpeniskā spiešana, kā arī ar ACVN “Champagne” apzīmētajam produktam paredzētās sulas ekstrakcijas nelielais iznākums nodrošina mitrākas čagas, kuru destilāts produktam “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” nodrošina bagātīgu un sarežģītu aromātu ar dažādām notīm – no ziedu un svaigu augļu mīkstuma notīm līdz siltākām un šokolādi atgādinošām notīm. Izturēšanas laikā dzēriens iegūst koksnes un vaniļas notis.

6. **Ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšana**

Ģeogrāfiskie apgabali, kuros drīkst novākt vīnogu ražu un kuros iegūst, glabā un raudzē čagas, kā arī destilē un nogatavina (atpūtina un, attiecīgā gadījumā, iztur) “Marc champenois / Eau-de-vie de marc de Champagne”, ir paredzēti 1927. gada 22. jūlija Likuma par reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Champagne” V pantā, ar ko atceļ un aizstāj 1919. gada 6. maija likuma 17. pantu, ievērojot šādus noteikumus:

— Marnas [*Marne*] departamenta *Vitry-le-François* rajonā noteiktais zemesgabalu apgabals aizņem platību, kuru Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta attiecīgā valsts komiteja apstiprinājusi 1990. gada 7. un 8. novembra sēdē. Apgabala kartes tika iesniegtas attiecīgajās domēs,

— Obas [*Aube*] departamenta *Arsonval*, *Cunfin*, *Dolancourt* un *Jaucourt* pašvaldības teritorijā noteiktais zemesgabalu apgabals aizņem platību, kuru Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta attiecīgā valsts komiteja apstiprinājusi 1994. gada 23. jūnija, 1994. gada 8. septembra un 1995. gada 19. maija sēdē. Apgabala kartes tika iesniegtas attiecīgo pašvaldību domēs,

— Obas departamenta *Marcilly-le-Hayer* un *La Villeneuve-au-Châtelot* pašvaldības teritorijā netika noteikts neviens zemesgabals saskaņā ar lēmumu, ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta attiecīgā valsts komiteja pieņēma 1997. gada 10. septembra sēdē,

— Obas departamenta *Brienne-le-Chateau*, *Epagne*, *Précy-Saint-Martin* un *Saint-Léger-sous-Brienne* pašvaldības teritorijā un Marnas departamenta *Esclavolle-Lurey*, *Potangis*, *Saint-Quentin-le-Verger* un *Villiers-aux-Corneilles* pašvaldības teritorijā netika noteikts neviens zemesgabals saskaņā ar lēmumiem, ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta attiecīgā valsts komiteja pieņēma 1994. gada 23. un 24. jūnija, 1994. gada 7. un 8. septembra, 1995. gada 18. un 19. maija un 1995. gada 6. un 7. septembra sēdē,

— Marnas departamenta *Fontaine-sur-Aÿ* pašvaldības teritorijā noteiktais zemesgabalu apgabals aizņem platību, kuru Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta attiecīgā valsts komiteja apstiprinājusi 1999. gada 9. un 10. septembra sēdē. Apgabala kartes tika iesniegtas attiecīgās pašvaldības domē,

— Marnas departamenta *Corfélix*, *Corrobert*, *Le Thoult-Trosnay*, *Verdon*, *Reuves* un *Broussy-le-Petit* pašvaldības teritorijā netika noteikts neviens zemesgabals saskaņā ar lēmumu, ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta attiecīgā valsts komiteja pieņēma 2001. gada 5. un 6. septembra sēdē.

7. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode**

Izejviela

Čagas iegūst, vinificējot vīnogas, kas atbilst ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta specifikācijā noteiktajām ražošanas prasībām (attiecībā uz vīnogu šķirnēm, vīndārzu apsaimniekošanu, ražas novākšanu, vīnogu gatavības pakāpi un spiešanu).

Čagu glabāšana un turpmāka raudzēšana

Vīnogu čagas pirms destilācijas raudzē. Tās nogādā silosos 72 stundu laikā pēc spiešanas. Raudzēšana notiek hermētiskos apstākļos.

Aizliegta čagu bagātināšana vai konservantu pievienošana tām.

Destilēšana

Nogulsnes drīkst pievienot tādā daudzumā, kas nepārsniedz 20 % čagu svara.

Nevienas ierīces destilācijas jauda nedrīkst pārsniegt 70 hl tīra spirta 24 stundās.

Konkrēta ražošanas gada vīnogu čagas destilē ne vēlāk kā līdz 31. maijam pēc vīnogu ražas novākšanas.

Dzidrā destilāta, kas iegūts un destilācijas procesa beigās nonācis ikdienas savākšanas tvertnē, spirta saturs 20 °C temperatūrā nepārsniedz 71 tilp. %.

Destilācijas procesā jāiegūst 28 līdz 35 litri tīra spirta no 4 000 kilogramu izspiestu vīnogu.

Raudzētās čagas destilē, izmantojot šādas metodes:

— vienas partijas destilācija divas reizes (*repasse*),

— partijas destilācija kaskādē izvietotos traukos apvienojumā ar daudzpakāpju destilāciju ar atteci vai

— nepārtraukta destilācija ar ūdens tvaiku apvienojumā ar daudzpakāpju destilāciju ar atteci.

Vienas partijas divkāršai destilēšanai izmantoto destilācijas aparātu katli, galvas, S veida caurules un serpentīnveida kondensatori un pēc citām metodēm veiktajā destilācijā izmantotās kolonnas ir izgatavotas no vara.

Saskaņā ar destilācijas principiem kolonnu iekārtas jauda vai, attiecīgā gadījumā, ietilpība nedrīkst pārsniegt:

— 25 hl katlam, ko izmanto vienas partijas divkāršai destilācijai, un

— 20 hl traukiem, kuru skaits pārtrauktajā kaskādes veida izvietojumā nepārsniedz piecus.

Maksimālais līmeņu skaits ir:

— 15 katrā kolonnā, no kuriem pārtrauktajā kaskādes veida izvietojumā nedrīkst būt vairāk par diviem;

— 25 atdalīšanas zonā un 30 koncentrēšanas zonā daudzpakāpju destilācijas gadījumā.

Nogatavināšana

Bezkrāsaino (neizturēto) spirtu pēc destilācijas nogatavina tvertnēs vismaz trīs mēnešus pirms pārdošanas.

Spirtu nogatavina inerta materiāla traukos, lai tas neiekrāsotos.

Izturēto spirtu nogatavina ozolkoka mucās, kuru ietilpība nepārsniedz 10 hektolitrus, un šis nogatavināšanas process ilgst vismaz 24 mēnešus no iepildīšanas koka mucās.

Koksnes gabalu izmantošana ir aizliegta.

Galīgā apstrāde

Iekrāsošana ar karameli un saldināšana nolūkā iegūt pilnīgāku galaprodukta garšu ir atļauta tādā mērā, lai ietekme uz spirta obskurāciju nepārsniegtu 4 tilp. %. Obskurācija, ko izsaka ar tilp. %, ir starpība starp faktisko spirta tilpumkoncentrāciju un bruto spirta tilpumkoncentrāciju.

8. **Iepakošanas īpašie noteikumi**

—

9. **Marķēšanas īpašie noteikumi**

9.1. *Noteikumi par ģeogrāfiskās izcelsmes norādes piestiprināšanu*

Spirtu, kuram pieprasīta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois", nevar deklarēt ražošanai vai pārdot, ja pārvadājuma dokumentos, deklarācijās, brošūrās, etiķetēs un uz traukiem nav norādīts nosaukums "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois", pēc kura ir vārdi "indication géographique" [ģeogrāfiskās izcelsmes norāde].

Nevienu no ģeogrāfiskās izcelsmes norādē "Marc champenois /Eau-de-vie de marc champenois" ietvertajiem apzīmējumiem nedrīkst norādīt atsevišķi. Tādējādi minētā norāde vienmēr ir nedalāms veselums.

9.2. *Apzīmējumi, kas saistīti ar izturēšanu*

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" drīkst papildināt ar apzīmējumiem, kas attiecas uz izturēšanas periodu, tikai ar šādiem nosacījumiem:

— spirtam, kas izturēts vismaz četrus gadus, drīkst izmantot apzīmējumu *Vieux*,

— spirtam, kas izturēts vismaz astoņus gadus, drīkst izmantot apzīmējumu *Très vieux* vai *VSOP*,

— čagu spirtam, kas izturēts vismaz 10 gadus, drīkst izmantot apzīmējumu *Hors d'âge* vai *XO*.

Šie neobligātie apzīmējumi marķējumā jānorāda pirms vai pēc ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, izmantojot rakstzīmes, kas gan augstumā, gan platumā ir tāda paša izmēra vai mazākas.

10. **Apraksts par saikni starp stipro alkoholisko dzērienu un tā ģeogrāfisko izcelsmi**

Stiprā alkoholiskā dzēriena sevišķās īpašības, kas saistāmas ar ģeogrāfisko apgabalu

"Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" ir bezkrāsains un dzidrs. Ja "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" iztur koka traukā, tas iekrāsojas salmdzeltenā līdz dzintara krāsā.

Vīnogu maigā un pakāpeniskā spiešana, kā arī ar ACVN "Champagne" apzīmētajam produktam paredzētās sulas ekstrakcijas nelielais iznākums nodrošina mitrākas čagas, no kurām iegūtais destilāts produktam piešķir bagātīgu un sarežģītu aromātu, kurā jūtamas ziedu un svaigu augļu mīkstuma notis līdz siltākas un šokolādes notis. Izturēšanas laikā "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" iegūst koksnes un vaniļas notis.

Saiknei būtiskā informācija par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi

Dabas faktori

Ģeogrāfiskais apgabals, kas atbilst ar ACVN "Champagne" apzīmētā produkta ražošanas apgabalam, atrodas Francijas ziemeļaustrumos un aptver noteiktu pašvaldību teritoriju Ēnas [*Aisne*], Obas [*Aube*], Augšmarnas [*Haute-Marne*], Marnas [*Marne*] un Sēnas un Marnas [*Seine-et-Marne*] departamentā.

Tā ainavu raksturo stāvās nogāzēs ierīkoti vīndārzi, kas atrodas uz trim iespaidīgām ģeomorfoloģiskajām struktūrām – *Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne* un *Côte des Bar*. Vīndārzi ir pārsvarā kaļķaini un lielākoties vērsti uz austrumiem vai dienvidiem.

Vīndārzus, kuru savdabīgumu nosaka to atrašanās vieta ziemeļos, ietekmē divu veidu atšķirīgi klimatiskie apstākļi:

— okeāna klimats, kas nodrošina regulārus nokrišņus un nelielas temperatūras svārstības starp gadalaikiem, un

— kontinentālais klimats, kam raksturīgas dažkārt pat postošas salnas un kas vasarā nodrošina vīnogu nobriešanai labvēlīgu saulainu laiku.

Cilvēkfaktori

Produktu “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” tradicionāli gatavo no čagām, ko iegūst, izspiežot ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta ražošanā izmantotās vīnogas, proti, šķirnes “Chardonnay (B)”, “Pinot Noir (N)” un “Meunier (N)” vīnogas, kurās ir labs skābuma un potenciālās spirta koncentrācijas līdzsvars.

Šīs izejvielas kvalitātes pamatā ir ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta specifiskie ražošanas apstākļi. Novācot veselus ķekarus, tiek nodrošināts, ka līdz spiešanas brīdim saglabājas ikviena svaigā ķekara kvalitāte. Saudzīgā spiešana saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta specifikācijā, nodrošina, ka čagās saglabājas vairāki aromātiskie savienojumi. Apstākļi, kādos novāc vīnogu ražu un tās transportē, un īsais laikposms starp vīnogu izspiešanu un čagu ievietošanu silosos nodrošina, ka čagas pirms raudzēšanas oksidējas ļoti minimāli. Tā kā tās iegūst, galvenokārt vinificējot baltu sulu, tās raudzē anaerobos apstākļos.

Destilāciju veic vai nu destilētāji, kas darbojas noteiktā vietā vīndārza vidū un spirtu destilē, nogatavina un laiž tirgū paši vai ar vīndaru vai šampanieša izplatītāju starpniecību, vai arī ceļojošie destilētāji, kuri strādā pēc pasūtījuma vīnkopju vārdā.

Cēloniskā saikne

Produkta “Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” galvenās īpašības nodrošina tā gatavošanā izmantotā izejviela, kuru iegūst no vīnogām, ko izmanto ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta ražošanā. Saiknes starp “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” un ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir turpmāk izklāstītie faktori.

Šampaņas reģionā audzēto vīnogu specifiskā kvalitāte

Šampaņas reģiona vīndārzu savdabīgums ir saistīts ar to atrašanās vietu ziemeļos. Ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi ir ļāvuši attīstīties specifiskai vīndārzu apsaimniekošanas metodei, ko it sevišķi atspoguļo vīnogu šķirņu izvēle. Trīs galvenās vīnogu šķirnes ir “Chardonnay B” (29 %), “Pinot Noir N” (38 %) un “Meunier N” (32 %). Minētās vīnogu šķirnes un ģeogrāfiskā apgabala apstākļi izejvielai nodrošina pareizo līdzsvaru starp skābumu un potenciālo spirta koncentrāciju, kas ir svarīgs spirta ražošanai.

Rūpīga rīkošanās ar vīnogām

Vīnogu novākšanas un izspiešanas vietējās metodes ir pielāgotas dzirkstošā vīna ražošanai. Ar ACVN “Champagne” apzīmētā produkta ražošanas nosacījumi paredz veselu ķekaru novākšanu un transportēšanu perforētās redeļu kastēs. Lai gan lielākā daļa vīnogu pieder pie melnogu šķirnēm, to spiešanā izmanto paņēmienu, ar kuru iegūtā sula ir balta. Šampaņas reģionā izmantotais maigās spiešanas paņēmiens un iegūtā baltā sula nodrošina īpašas kvalitātes čagas, it īpaši tāpēc, ka šo procesu laikā nezūd vairāki aromātiskie savienojumi. Apstākļi, kādos novāc un transportē vīnogu ražu, un īsais laikposms starp vīnogu izspiešanu un čagu ievietošanu silosos nodrošina, ka čagas oksidējas ļoti minimāli.

Čagu anaerobā glabāšana nodrošina, ka tās rūgst apstākļos, kas piemēroti, lai tās sagatavotu destilācijai.

Destilētāju un pagrabu meistaru lietpratība palīdz nodrošināt, ka produktā “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” var izcelties no izejvielas iegūtie aromāti: neizturētu čagu gadījumā produktam piemīt izteiktas ziedu un augļu mīkstuma notis, kas var kļūt siltākas un vairāk atgādināt šokolādi, bet izturētam “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” – atkarībā no izturēšanas stadijas – raksturīgas koksnes un vaniļas notis.

Saite uz produkta specifikāciju

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