C/2025/6666

11.12.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 26(2) tar-Regolament (UE) 2019/787 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar id-definizzjoni, id-deskrizzjoni, il-preżentazzjoni u t-tikkettar ta' xorb spirituż, l-użu tal-ismijiet ta' xorb spirituż fil-preżentazzjoni u t-tikkettar ta' oġġetti tal-ikel oħra, il-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi ta' xorb spirituż, l-użu ta' alkoħol etiliku u distillati ta' oriġini agrikola f'xorb alkoħoliku, u li jħassar ir-Regolament (KE) Nru 110/2008

(C/2025/6666)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' pubblikazzjoni ta' din l-applikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA TAL-UNJONI

"Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne"

Nru tal-UE: PGI-FR-02063-AM01

Data tal-applikazzjoni: 23.1.2020

1. Applikant u interess leġittimu

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [L-Assoċjazzjoni tal-produtturi tax-xorb spirituż bl-indikazzjoni ġeografika ta' Champagne]

2. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i

☒ Isem il-prodott

☐ Il-kategorija jew l-isem legali tax-xarba spirituża

☐ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

☒ Oħrajn: regoli speċifiċi dwar it-tikkettar

3. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda/i

3.1. *Spjegazzjoni għaliex l-emenda/i taqa'/jaqgħu taħt id-definizzjoni ta' emenda tal-Unjoni kif prevista fl-Artikolu 31 tar-Regolament (UE) 2019/787*

L-applikazzjoni tinvolvi bidla fl-isem tal-indikazzjoni ġeografika rreġistrata skont ir-Regolament (UE) 2019/787 għal "Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois".

3.2. *Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha*

Isem jew użu tal-isem

Deskrizzjoni

L-ismijiet reġistrati "Marc de Champagne" u "Eau-de-vie de marc de Champagne" jsiru "Marc champenois" u "Eau-de-vie de marc champenois" rispettivament.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Raġunijiet

1. Sostituzzjoni tal-isem "Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne" b'"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois": Meta l-fajl tekniku għall-indikazzjoni ġeografika (IĠ) ġie ppreżentat lill-Kummissjoni Ewropea skont l-Artikolu 20 tar-Regolament (KE) Nru 110/2008, il-produtturi ddikjaraw li riedu li l-isem tal-IĠ jinbidel għal "Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" ħalli l-konsumaturi jiġu infurmati b'mod ċar dwar ir-rabta bejn ix-xarba spirituża u r-reġjun tal-inbid ta' Champagne, filwaqt li jiġi żgurat li d-DOP Champagne żżomm l-użu esklużiv ta' dik id-denominazzjoni. Il-kelma "Champagne" saret tintuża biss għall-inbejjed spumanti. Fl-1974, l-inbejjed bla gass prodotti fiż-żona ġeografika, li storikament jissejħu "*vins natures de Champagne*", ġew rikonoxxuti bħala denominazzjoni ta' oriġini, u aktar riċenti, ġew irreġistrati bħala DOP, bl-isem "*Coteaux champenois*".

   L-ismijiet "Marc de Champagne" u "Eau-de-vie de marc de Champagne" ġew issostitwiti bl-ismijiet "Marc champenois" u "Eau-de-vie de marc champenois" kull darba li jidhru fil-fajl tekniku. Dawk l-ismijiet ġew rikonoxxuti fil-livell nazzjonali skont l-Ordni tat-30 ta' Diċembru 2014, kif emendata fit-12 ta' Frar 2015, li hija soġġetta għall-approvazzjoni tal-Unjoni Ewropea.

2. Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar:

   Minħabba l-bidla fl-isem, l-użu ta' "Marc champenois" u ta' "Eau-de-vie de marc champenois" bħala isem addizzjonali fit-taqsima tal-fajl tekniku dwar ir-regoli tat-tikkettar sar obsolet u, għalhekk, tneħħa.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois"

2. **Stat Membru li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

3. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

Indikazzjoni ġeografika

4. **Kategorija jew kategoriji tax-xarba spirituża**

6. Spirtu tal-karfa tal-għeneb

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2208 — Alkoħol etiliku mhux żnaturat b'qawwa alkoħolika skont il-volum ta' inqas minn 80 % vol; spirti, likuri u xarbiet oħra spiritużi

5. **Deskrizzjoni tax-xarba spirituża**

Il-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" huwa abjad u trasparenti. Meta l-"Marc champenois" jitqaddem fl-injam, jieħu kulur xi mkien bejn isfar lewn it-tiben u ambra.

Il-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" huwa kkaratterizzat minn aromi kumplessi li għandhom firxa ta' noti, minn noti tal-fjuri u tal-polpa tal-frott għal noti aktar sħan li fihom tinħass aktar it-togħma taċ-ċikkulata. Hekk kif jitqaddem, jikseb noti tal-injam u tal-vanilla.

Il-kontenut tiegħu ta' sustanzi volatili għajr l-alkoħol etiliku u l-metanol għandu jkun mill-inqas 300 gramma għal kull ettolitru ta' alkoħol pur. Meta jinbiegħ lill-konsumatur, l-eau-de-vie de marc ikollu qawwa alkoħolika minima ta' 40 % skont il-volum.

Il-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" huwa spirtu miksub bid-distillazzjoni tal-karfa tal-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti tad-DOP Champagne, b'ammont ta' alkoħol skont il-volum ta' mhux aktar minn 71 %.

Skont il-metodi ta' kultivazzjoni, l-indikazzjoni ġeografika "Marc champenois/Eau-de-vie" tkopri żewġ tipi ta' prodotti: l-ispirtu tal-karfa tal-għeneb abjad u mhux imqaddem, u l-ispirtu tal-karfa tal-għeneb imqaddem fl-injam.

L-għasir ġentili u gradwali tal-għeneb u r-rendiment baxx tal-estrazzjoni tal-meraq maħsub għad-DOP Champagne jwasslu għal karfa aktar niedja, li, meta tiġi ddistillata fil-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois", tagħti rikkezza u kumplessità aromatika li jipprovdu firxa ta' noti, minn noti tal-fjuri u tal-polpa tal-frott sa noti aktar sħan li fihom tinħass aktar it-togħma taċ-ċikkulata. Hekk kif jitqaddem, jikseb noti tal-injam u tal-vanilla.

6. **Definizzjoni taż-żona ġeografika**

Iż-żoni ġeografiċi li fihom jista' jinħasad l-għeneb, fejn tingħasar, tinħażen u tiġi ffermentata l-karfa, u fejn il-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" jiġi ddistillat u mmaturat (l-istadju li fih jitħalla jistrieħ u, fejn xieraq, jitqaddem) huma stabbiliti fl-Artikolu V tal-Liġi tat-22 ta' Lulju 1927 dwar id-denominazzjoni ta' oriġini reġistrata "Champagne", li tħassar u tissostitwixxi l-Artikolu 17 tal-Liġi tas-6 ta' Mejju 1919, soġġett għad-dispożizzjonijiet li ġejjin:

— Fid-distrett ta' Vitry-le-François (id-dipartiment ta' Marne), iż-żona ta' rqajja' definita hija dik approvata mill-kumitat nazzjonali rilevanti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fis-sessjoni tiegħu tas-7 u tat-8 ta' Novembru 1990. Ġew ippreżentati mapep taż-żona lill-muniċipji kkonċernati.

— Fil-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Aube, Arsonval, Cunfin, Dolancourt u Jaucourt, iż-żona ta' rqajja' definita hija dik approvata mill-kumitat nazzjonali rilevanti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fis-sessjonijiet tiegħu tat-23 ta' Ġunju 1994, tat-8 ta' Settembru 1994 u tad-19 ta' Mejju 1995. Ġew ippreżentati mapep taż-żona lill-muniċipji tal-muniċipalitajiet ikkonċernati.

— Fil-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Aube, Marcilly-le-Hayer u La Villeneuve-au-Châtelot, l-ebda żona ta' rqajja' ma ġiet iddefinita skont id-deċiżjoni tal-kumitat nazzjonali rilevanti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fis-sessjoni tiegħu tal-10 ta' Settembru 1997.

— Fil-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Aube, Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin u Saint-Léger-sous-Brienne u l-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Marne, Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, l-ebda żona ta' rqajja' ma ġiet iddefinita skont id-deċiżjonijiet tal-kumitat nazzjonali rilevanti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fis-sessjonijiet tiegħu tat-23 u tal-24 ta' Ġunju 1994, tas-7 u tat-8 ta' Settembru 1994, tat-18 u tad-19 ta' Mejju 1995 u tas-6 u tas-7 ta' Settembru 1995;

— Fil-muniċipalità ta' Fontaine-sur-Aÿ (id-dipartiment ta' Marne), iż-żona ta' rqajja' definita hija dik approvata mill-kumitat nazzjonali rilevanti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fis-sessjoni tiegħu tad-9 u tal-10 ta' Settembru 1999. Ġew ippreżentati mapep taż-żona lill-muniċipju tal-muniċipalità kkonċernata.

— Fil-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Marne, Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves u Broussy-le-Petit, l-ebda żona ta' rqajja' ma ġiet iddefinita skont id-deċiżjoni tal-kumitat nazzjonali rilevanti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità fis-sessjoni tiegħu tal-5 u tas-6 ta' Settembru 2001.

7. **Metodu ta' produzzjoni tax-xorb spirituż**

Materja prima

Il-karfa tal-għeneb tinkiseb mill-vinifikazzjoni ta' għeneb li jissodisfa r-rekwiżit tal-produzzjoni (varjetajiet tad-dwieli, il-ġestjoni tal-vinji, il-ħsad, il-maturazzjoni tal-għeneb u l-għasir) stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tad-DOP Champagne.

Ħażna tal-karfa tal-għeneb u fermentazzjoni sussegwenti

Il-karfa tal-għeneb tiġi ffermentata qabel id-distillazzjoni. Tinħażen f'sajlos fi żmien 72 siegħa mill-għasir. Il-fermentazzjoni sseħħ f'kundizzjonijiet li ma tgħaddix arja minnhom.

Huwa pprojbit li l-karfa tal-għeneb tiġi arrikkita jew li jiżdiedu preżervattivi magħha.

Distillazzjoni

Jista' jiżdied naqal sa 20 % tal-piż tal-karfa tal-għeneb.

Il-kapaċità tad-distillazzjoni ta' kull apparat ma tistax taqbeż is-70 hl ta' alkoħol pur għal kull perjodu ta' 24 siegħa.

Id-distillazzjoni tal-karfa tal-għeneb għal sena ta' produzzjoni partikolari ssir mhux aktar tard mill-31 ta' Mejju wara l-ħsad tal-għeneb.

L-ispirtu trasparenti li jiġi prodott u miżmum fil-kollettur ta' kuljum fi tmiem il-proċess ta' distillazzjoni jkollu qawwa alkoħolika ta' 71 % jew inqas skont il-volum f'temperatura ta' 20 °C.

L-ammont ta' alkoħol miksub wara d-distillazzjoni jrid ikun bejn 28 u 35 litru ta' alkoħol pur għal kull 4 000 kg għeneb magħsur.

Il-karfa ffermentata tiġi ddistillata bil-metodi li ġejjin:

— b'distillazzjoni f'lott wieħed f'żewġ stadji ta' distillazzjoni (*repasse*);

— b'distillazzjoni f'lott bir-reċipjenti f'arranġament kaskata, flimkien ma' distillazzjoni f'diversi stadji b'rifluss; jew

— b'distillazzjoni kontinwa bil-fwar, flimkien ma' distillazzjoni f'diversi stadji b'rifluss.

Il-bojlers, l-irjus, il-pajpijiet b'għonq angolat u l-kondensaturi serpentina tal-inbejjed bla gass użati fid-distillazzjoni f'lott wieħed bit-tieni distillazzjoni u l-kolonni użati fil-metodi ta' distillazzjoni l-oħra huma magħmula mir-ram.

F'konformità mal-prinċipji tad-distillazzjoni, il-kapaċità tat-tagħbija jew, fejn applikabbli, il-kapaċità tat-tagħmir ibbażat fuq kolonna ma tistax tkun aktar minn:

— 25 hl għall-bojler, fil-każ ta' distillazzjoni waħda bit-tieni distillazzjoni; u

— 20 hl għar-reċipjenti li ma jkunx hemm aktar minn ħamsa minnhom fl-arranġament kaskata mhux kontinwu.

In-numru massimu ta' pjanċi huwa ta':

— 15 għal kull kolonna, li minnhom ma jistax ikun hemm aktar minn tnejn, fl-arranġament kaskata mhux kontinwu.

— 25 fiż-żona tat-tnaqqis u 30 fiż-żona tal-konċentrazzjoni, f'distillazzjoni f'diversi stadji.

Maturazzjoni

L-ispirtu "abjad" (mhux imqaddem) jiġi mmaturat fil-btieti wara d-distillazzjoni għal mill-inqas 3 xhur qabel ma jinbiegħ.

Dan isir f'kontenituri inerti biex jiġi evitat li l-ispirtu jieħu xi kulur.

L-ispirtu mqaddem jiġi mmaturat fi btieti tal-ballut li jesgħu 10 ettolitri jew inqas għal perjodu ta' mill-inqas 24 xahar mid-data li jkun tqiegħed fil-btieti.

L-użu ta' laqx tal-injam huwa pprojbit.

Finitura

L-adattament tal-kulur bil-karamella u t-taħlil biex tingħaqad it-togħma finali huma awtorizzati, dment li l-effett tagħhom fuq l-oskurazzjoni tal-ispirtu jkun inqas minn 4 % skont il-volum. L-oskurazzjoni, espressa f'% skont il-volum, tinkiseb billi tiġi kkalkolata d-differenza bejn il-qawwa alkoħolika effettiva skont il-volum u l-qawwa alkoħolika grossa skont il-volum.

8. **Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ**

—

9. **Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar**

9.1. *Regoli għall-inklużjoni tal-isem tal-indikazzjoni ġeografika*

L-ispirti li għalihom qed tintalab l-indikazzjoni ġeografika "Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" ma jistgħux jiġu ddikjarati għall-produzzjoni jew jinbiegħu sakemm l-isem "Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois", segwit mill-kliem "*indication géographique*" [indikazzjoni ġeografika], ma jkunx stampat fuq id-dokumenti tat-trasport, id-dikjarazzjonijiet, il-fuljetti, it-tikketti u l-kontenituri.

L-ebda wieħed mit-termini li jinkludu l-indikazzjoni ġeografika "Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" ma jista' jidher separat. Għalhekk, l-indikazzjoni dejjem tifforma unità sħiħa indiviżibbli.

9.2. *Termini relatati mat-tqaddim*

It-termini li ġejjin relatati ma' perjodu ta' tqaddim jistgħu jintużaw biex jissupplimentaw l-indikazzjoni ġeografika "Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" fil-kundizzjonijiet li ġejjin biss:

— it-terminu "*Vieux*" jista' jintuża għal spirti mqaddmin għal mill-inqas 4 snin;

— it-termini "*Très vieux*" jew "VSOP" jistgħu jintużaw għal spirti mqaddmin għal mill-inqas 8 snin;

— it-termini "*Hors d'âge*" jew "XO" jistgħu jintużaw għal spirti tal-karfa tal-għeneb imqaddmin għal mill-inqas 10 snin.

Dawn it-termini fakultattivi jridu jidhru fuq it-tikkettar, qabel jew wara l-indikazzjoni ġeografika, b'ittri tal-istess daqs jew iżgħar, kemm fit-tul kif ukoll fil-wisa'.

10. **Deskrizzjoni tar-rabta bejn ix-xarba spirituża u l-oriġini ġeografika tagħha**

Karatteristiċi speċifiċi tax-xorb spirituż li għandhom rabta maż-żona ġeografika

Il-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" huwa abjad u trasparenti. Meta l-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" jitqaddem fl-injam, dan jieħu kulur li jvarja minn isfar lewn it-tiben għal ambra.

L-għasir ġentili u gradwali tal-għeneb u r-rendiment baxx tal-estrazzjoni tal-meraq maħsub għad-DOP Champagne jwasslu għal karfa aktar niedja, li, meta tiġi ddistillata, tagħti rikkezza u kumplessità aromatika li tvarja minn noti tal-fjuri u tal-polpa tal-frott friski sa noti aktar sħan li fihom tinħass aktar it-togħma taċ-ċikkulata. Hekk kif jitqaddem, il-"Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" jikseb noti tal-injam u tal-vanilla.

Dettalji taż-żona ġeografika jew tal-oriġini rilevanti għar-rabta

Fatturi naturali

Iż-żona ġeografika koperta mid-DOP Champagne tinsab fil-Grigal ta' Franza u testendi tul muniċipalitajiet fid-dipartiment ta' Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne u Seine-et-Marne.

Il-pajsaġġ hu kkaratterizzat minn vinji fuq xaqlibiet weqfin stabbiliti fuq tliet strutturi ġeomorfoloġiċi imponenti, jiġifieri l-Côte d'Île-de-France, il-Côte de Champagne u l-Côte des Bar. Dawn huma fil-biċċa l-kbira ġibsin, preferibbilment esposti għal-Lvant jew għan-Nofsinhar.

Il-vinji, li huma distintivi minħabba l-post tagħhom fit-Tramuntana, huma influwenzati minn żewġ klimi differenti:

— klima oċeanika li tipprovdi xita regolari, b'differenzi limitati fit-temperatura bejn l-istaġuni, u

— klima kontinentali, li ġġib magħha l-ġlata, kultant b'effetti qerrieda, u li tipprovdi x-xemx fis-sajf, li tgħin il-maturazzjoni tal-għeneb.

Fatturi umani

Il-“Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” tradizzjonalment isir mill-karfa tal-għeneb miksuba mill-għasir tal-għeneb użat għall-produzzjoni tad-DOP Champagne: Chardonnay (B), Pinot Noir (N) u Meunier (N), li għandhom bilanċ tajjeb bejn l-aċidità u l-alkoħol potenzjali.

Din il-materja prima tieħu l-kwalità tagħha mill-kundizzjonijiet speċifiċi tal-produzzjoni tad-DOP Champagne. Il-ħsad ta’ għenieqed sħaħ jiżgura li l-kwalità ta’ kull għanqud frisk tiġi ppreżervata sakemm jasal fil-magħsar. L-għasir ġentili, f’konformità mal-kundizzjonijiet stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tad-DOP Champagne, jippreżerva għadd ta’ komposti aromatiċi fil-karfa tal-għeneb. Il-kundizzjonijiet li fihom jinħasad u jiġi ttrasportat l-għeneb u ż-żmien qasir bejn l-għasir u meta l-karfa tal-għeneb titqiegħed fis-sajlos ifissru li l-karfa tal-għeneb ftit li xejn tesperjenza ossidazzjoni qabel il-fermentazzjoni. Peress li tiġi primarjament mill-vinifikazzjoni tal-meraq abjad, tiġi ffermentata b’mod anaerobiku.

Id-distillazzjoni titwettaq jew minn distillaturi tal-post fil-qalba tal-vinji, li jieħdu ħsieb id-distillazzjoni, il-maturazzjoni u l-kummerċjalizzazzjoni huma stess jew permezz ta’ intermedjarji ta’ min jagħsar l-għeneb jew bejjiegħa tax-xampanja, jew minn distillaturi mobbli li jaħdmu skont l-ordnijiet f’isem il-vitikulturi.

Rabta kawżali

Il-“Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” jieħu l-karatteristiċi ewlenin tiegħu mill-materja prima użata għall-produzzjoni tiegħu, li tinkiseb minn għeneb użat għad-DOP Champagne. Ir-rabta bejn il-“Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” u ż-żona ġeografika hija bbażata fuq:

Il-kwalità speċifika tal-ħsad tal-għeneb fir-reġjun ta’ Champagne:

Il-vinji tar-reġjun ta’ Champagne huma distintivi minħabba l-post tagħhom fit-Tramuntana. Il-kundizzjonijiet tal-klima u tal-ħamrija taż-żona ġeografika wasslu għall-iżvilupp ta’ metodu speċifiku ta’ kif tiġi ġestita l-vinja, li huwa partikolarment rifless fl-għażla tal-varjetajiet ta’ għeneb. It-tliet varjetajiet ta’ għeneb ewlenin huma Chardonnay B (29 %), Pinot Noir N (38 %) u Meunier N (32 %). Dawn il-varjetajiet ta’ għeneb, u l-kundizzjonijiet taż-żona ġeografika, jagħtu lill-materja prima l-bilanċ it-tajjeb bejn l-aċidità u l-alkoħol potenzjali, li huwa favorevoli għall-produzzjoni tal-ispirti.

L-immaniġġjar b’attenzjoni tal-għeneb:

Il-metodi lokali għall-qtugħ u għall-għasir tal-għeneb huma mfassla għall-produzzjoni tal-inbid spumanti. F’konformità mal-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tad-DOP Champagne, l-għeneb jinħasad f’għenieqed sħaħ u jiġi ttrasportat f’ċestuni mtqabba. Għalkemm il-biċċa l-kbira tal-għeneb jiġi minn varjetajiet suwed, normalment dawn jingħasru b’teknika li tipproduċi meraq abjad. It-teknika fir-reġjun ta’ Champagne tal-għasir ġentili u l-produzzjoni tal-meraq abjad iwasslu għal karfa tal-għeneb ta’ kwalità speċjali, mhux l-inqas minħabba li għadd ta’ komposti aromatiċi ma jitneħħewx matul dawn il-proċessi. Il-kundizzjonijiet li fihom jinħasad u jiġi ttrasportat l-għeneb u ż-żmien qasir bejn l-għasir u meta l-karfa tal-għeneb titqiegħed fis-sajlos ifissru li l-karfa tal-għeneb ftit li xejn tesperjenza ossidazzjoni.

Il-preżervazzjoni anaerobika tal-karfa tal-għeneb tiżgura li tiġi ffermentata fil-kundizzjonijiet it-tajbin għad-distillazzjoni.

L-għarfien espert tad-distillaturi u ta’ dawk li jieħdu ħsieb il-kantini jgħin biex jiġi żgurat li l-“Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” jippermetti li l-aromi miksuba mill-materja prima jiffjorixxu: fil-każ tal-karfa tal-għeneb mhux imqaddma, b’noti qawwija tal-fjuri u tal-polpa tal-frott, li jistgħu jsiru aktar sħan li fihom tinħass aktar it-togħma taċ-ċikkulata, jew, skont l-istadju tat-tqaddim tal-ispirti mqaddmin, b’noti tal-injam u tal-vanilla li l-“Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” jikseb bit-tqaddim.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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