Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6666

11.12.2025

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 26, lid 2, van Verordening (EU) 2019/787 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, omschrijving, presentatie en etikettering van gedistilleerde dranken, het gebruik van de namen van gedistilleerde dranken in de presentatie en etikettering van andere levensmiddelen en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken, het gebruik van ethylalcohol en distillaten uit landbouwproducten in alcoholhoudende dranken, en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 110/2008

(C/2025/6666)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN DE WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE

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

EU-nr.: PGI-FR-02063-AM01

Datum van de aanvraag: 23.1.2020

1. **Aanvrager en rechtmatig belang**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)**

☒ Naam van het product

☐ Categorie of wettelijke benaming van de gedistilleerde drank

☐ Verband

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

☒ Andere: specifieke voorschriften betreffende de etikettering

3. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging(en)**

3.1. *Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van wijziging op het niveau van de Unie als bedoeld in artikel 31 van Verordening (EU) 2019/787 valt (vallen)*

De aanvraag betreft een wijziging van de naam van de overeenkomstig Verordening (EU) 2019/787 geregistreerde geografische aanduiding, aangezien deze “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” wordt.

3.2. *Beschrijving van en redenen voor de wijziging*

Naam of gebruik naam

Beschrijving

De geregistreerde benamingen “Marc de Champagne” en “Eau-de-vie de marc de Champagne” worden respectievelijk “Marc champenois” en “Eau-de-vie de marc champenois”.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Reden(en)

(1) De naam “Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne” is vervangen door “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”. Bij de indiening bij de Europese Commissie van het technische dossier van de geografische aanduiding, overeenkomstig artikel 20 van Verordening (EG) nr. 110/2008, hebben de producenten de wens uitgesproken dat de naam van de geografische aanduiding wordt gewijzigd in “Marc champenois / Eau de vie de marc champenois”, om de consument duidelijk te informeren over het verband tussen deze gedistilleerde drank en het wijnbouwgebied Champagne, terwijl de naam “Champagne” exclusief voorbehouden blijft aan de BOB “Champagne”. Het woord “Champagne” is namelijk geleidelijk een exclusieve aanduiding van mousserende wijnen geworden. De niet-mousserende wijnen die in het geografische gebied worden geproduceerd en van oudsher “vins natures de Champagne” werden genoemd, zijn in 1974 erkend als product met een oorsprongsbenaming en zijn later geregistreerd als BOB, onder de naam “Coteaux champenois”.

De namen “Marc de Champagne” en “Eau-de-vie de marc de Champagne” zijn vervangen door de namen “Marc champenois” en “Eau-de-vie de marc champenois”, telkens wanneer ze in het technisch dossier voorkwamen. Deze namen zijn nationaal erkend bij besluit van 30 december 2014, dat is gewijzigd op 12 februari 2015 en waaraan de voorwaarde is verbonden dat goedkeuring op het niveau van de Europese Unie wordt verkregen.

2) Bijzondere etiketteringsvoorschriften:

De aanvullende vermeldingen “Marc champenois” en “Eau-de-vie de marc champenois” in het technische dossier met de etiketteringsvoorschriften is door de nieuwe naam overbodig geworden. Deze vermelding wordt derhalve geschrapt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen**

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

2. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

3. **Type geografische aanduiding**

Geografische aanduiding

4. **Categorie/categorieën gedistilleerde drank**

6. Druivendraf-eau-de-vie

Code van de gecombineerde nomenclatuur

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2208 — ethylalcohol, niet gedenatureerd, met een alcoholvolumegehalte van minder dan 80 % vol; gedistilleerde dranken, likeuren en andere dranken die gedistilleerde alcohol bevatten

5. **Omschrijving van de gedistilleerde drank**

“Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” is wit en helder. Bij rijping op hout krijgt “Marc champenois” een kleur die varieert van strogeel tot ambergeel.

“Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” wordt gekenmerkt door complexe aroma’s die florale toetsen en toetsen van verse pulp kunnen combineren met warmere en chocoladetoetsen. Tijdens de rijping krijgt hij houtachtige en vanilletoetsen.

Het gehalte aan andere vluchtige stoffen dan ethylalcohol en methylalcohol moet ten minste 300 gram per hectoliter zuivere alcohol bedragen. Op het moment van verkoop aan de consument heeft de druivendraf-eau-de-vie een alcoholvolumegehalte van ten minste 40 %.

“Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” is een eau de vie die wordt verkregen door de distillatie van druivendraf, bestemd voor de productie van mousserende wijnen met de BOB “Champagne”, met een alcoholvolumegehalte van niet meer dan 71 %.

Afhankelijk van de omstandigheden van de opvoeding onderscheidt de geografische aanduiding “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” twee typen producten: ongerijpte druivendraf-eau-de-vie en op hout gerijpte druivendraf-eau-de-vie.

De zachte en geleidelijke persing van de druiven en de lage extractieopbrengst van het voor de BOB “Champagne” bestemde sap zorgen voor een vochtiger draf. De distillatie van die draf resulteert in “Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” met een rijke en aromatische complexiteit, variërend van florale toetsen en toetsen van verse pulp tot warmere en chocoladetoetsen. Tijdens de rijping op hout krijgt hij houtachtige en vanilletoetsen.

6. **Beschrijving van het geografische gebied**

De druivenoogst, persing, opslag en fermentatie van de druivendraf-eaux-de-vie, de distillatie en de opvoeding (de rustfase en, in voorkomend geval, de rijping) van “Marc champenois/ Eau-de-vie de marc champenois” vinden plaats op de grondgebieden die zijn afgebakend bij artikel V van de wet van 22 juli 1927 betreffende de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Champagne” en tot intrekking en vervanging van artikel 17 van de wet van 6 mei 1919, onverminderd de volgende bepalingen:

— In het arrondissement Vitry-le-François (departement Marne) is het afgebakende perceel het gebied dat is goedgekeurd door het bevoegde nationale comité van het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens zijn bijeenkomst van 7 en 8 november 1990 en waarvan de plattegronden zijn gedeponeerd bij de betrokken gemeentehuizen;

— In de gemeenten Arsonval, Cunfin, Dolancourt en Jaucour (departement Aube) is het afgebakende perceel het gebied dat is goedgekeurd door het bevoegde nationale comité van het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens zijn bijeenkomsten van 23 juni 1994, 8 september 1994 en 19 mei 1995 en waarvan de plattegronden zijn gedeponeerd bij de betrokken gemeentehuizen;

— In de gemeenten Marcilly-le-Hayer en La Villeneuveau-Châtelot (departement Aube) is geen enkel perceel aangewezen, overeenkomstig het besluit van het bevoegde nationale comité van het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens zijn bijeenkomst van 10 september 1997.

— In de gemeenten Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin en Saint-Léger-sous-Brienne (departement Aube) en in de gemeenten Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger en Villiers-aux-Corneilles (departement Marne) is geen enkel perceel aangewezen overeenkomstig de besluiten van de bevoegde nationale commissie van het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens haar vergadering van 23 en 24 juni 1994, 7 en 8 september 1994, 18 en 19 mei 1995 en 6 en 7 september 1995;

— In de gemeente Fontaine-sur-Aÿ (departement Marne) is het afgebakende perceel het gebied dat is goedgekeurd door het bevoegde nationale comité van het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens zijn bijeenkomst van 9 en 10 september 1999 en waarvan de plattegronden zijn gedeponeerd bij het betrokken gemeentehuis.

— In de gemeenten Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves en Broussy-le-Petit (departement Marne) is geen enkel perceel aangewezen, overeenkomstig het besluit van het bevoegde nationale comité van het Institut national de l’origine et de la qualité tijdens zijn bijeenkomsten van 5 en 6 september 2001.

7. **Wijze van productie van de gedistilleerde drank**

Grondstoffen

De druivendraf wordt verkregen door de vinificatie van druiven die voldoen aan de in het productdossier van de BOB “Champagne” vastgestelde productievoorwaarden (wijnstokrassen, beheer van de wijngaarden, oogsten, rijpheid van de druiven en persen).

Verpakking van de draf en gisting

De draf van de druiven wordt vóór de distillatie gegist. Het verpakken in silo gebeurt binnen 72 uur na het persen. De gisting vindt plaats onder luchtdichte omstandigheden.

Verrijking van de draf is verboden, evenals elke toevoeging van conserveermiddelen.

Distillatie

Moer mag worden toegevoegd tot maximaal 20 % van het gewicht van de druivendraf.

De distillatiecapaciteit van elk toestel mag per periode van 24 uur niet meer bedragen dan 70 hectoliter zuivere alcohol.

Distillatie van de druivendraf voor een bepaald wijnoogstjaar gebeurt uiterlijk op 31 mei na de wijnoogst.

De geproduceerde eau de vie is helder en heeft na het distillatieproces in de dagontvanger een alcoholvolumegehalte van ten hoogste 71 % bij een temperatuur van 20 °C.

De na de distillatie verkregen hoeveelheid alcohol moet tussen minimaal 28 liter zuivere alcohol en maximaal 35 liter zuivere alcohol per 4 000 kg geperste druiven liggen.

Gegiste draf wordt gedistilleerd:

— hetzij overeenkomstig het beginsel van eenvoudige discontinue distillatie “à repasse” (dubbele distillatie);

— hetzij overeenkomstig het beginsel van discontinue distillatie met vaten in cascade-opstelling, in combinatie met meertrapsdistillatie met reflux;

— hetzij overeenkomstig het beginsel van continue stoomdistillatie, gecombineerd met meertrapsdistillatie met reflux.

De ketels, helmen van distilleerkolven, zwanenhalzen en spiraalbuizen van de distilleerkolven die worden gebruikt bij eenvoudige dubbele discontinue distillatie (distillatie “à repasse”) en de kolommen die bij andere distillatiemethoden worden gebruikt, zijn van koper.

Overeenkomstig de beginselen van distillatie moet een beperking van het laadvermogen of, in voorkomend geval, de grootte van de kolomapparatuur worden vermeld:

— 25 hl voor de eenvoudige distillatieketel “à repasse”;

— 20 hl voor de vaten waarvan het aantal is beperkt tot 5, bij discontinue distillatie met vaten in cascade-opstelling

Het maximale schotelgetal is vastgesteld op

— 15 schotels per kolom waarvan het aantal is beperkt tot 2, bij discontinue distillatie met vaten in cascade-opstelling;

— 25 schotels in het ontsnappingsgedeelte en 30 schotels in het concentratiegedeelte, bij continue meertrapsdistillatie.

Opvoeding

Ongerijpte eau de vie (“blanche”) rijpt na distillatie ten minste drie maanden in vaten, voordat ze in de handel wordt gebracht.

Het rijpen gebeurt in inerte containers om kleuring te voorkomen.

Gerijpte eau de vie wordt opgevoed in eikenhouten vaten met een inhoud van tien hectoliter of minder gedurende een periode van ten minste 24 maanden vanaf het fusten.

Het gebruik van houtspaanders is verboden.

Afwerking

Het is toegestaan de kleur aan te passen met karamel en de smaak af te ronden op voorwaarde dat het effect ervan op de obscuratie van de eau de vie minder dan 4 % bedraagt. De obscuratie, uitgedrukt in %, wordt verkregen door het verschil tussen het effectieve alcoholvolumegehalte en het bruto alcoholvolumegehalte te berekenen.

8. **Specifieke voorschriften betreffende de verpakking**

—

9. **Specifieke voorschriften betreffende de etikettering**

9.1. *Voorschriften voor het aanbrengen van de naam van de geografische aanduiding*

Eaux de vie waarvoor de geografische aanduiding "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" wordt aangevraagd mogen slechts voor productie of verkoop worden opgegeven als de geografische aanduiding "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" gevolgd door de vermelding "indication geographique" (geografische aanduiding) is aangebracht op de vervoersdocumenten, aangiften, brochures, etiketten en recipiënten.

Geen van de woorden die samen de naam van de geografische aanduiding "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" vormen, mag apart op de etiketten voorkomen. Ze vormen dus altijd een onscheidbaar geheel.

9.2. *Vermelding van de leeftijd*

Naast de geografische aanduiding "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" mag de volgende leeftijdsinformatie worden vermeld:

— de vermelding "Vieux" voor eaux de vie die ten minste 4 jaar hebben gerijpt;

— de vermelding "Très vieux" of "VSOP" voor eaux de vie die ten minste 8 jaar hebben gerijpt;

— de vermelding "Hors d'âge" of "XO" voor eaux de vie die ten minste 10 jaar hebben gerijpt.

Deze facultatieve vermeldingen moeten vóór of na de naam van de geografische aanduiding worden vermeld in letters die niet hoger of breder zijn dan de letters van de naam van de geografische aanduiding.

10. **Beschrijving van het verband tussen de gedistilleerde drank en de geografische oorsprong ervan**

Specifieke aan het geografische gebied toe te schrijven kenmerken van de gedistilleerde drank

"Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" is wit en helder. Bij rijping op hout krijgt "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" een kleur die varieert van strogeel tot ambergeel.

De zachte en geleidelijke persing van de druiven en de lage extractieopbrengst van het voor de BOB "Champagne" bestemde sap zorgen voor een vochtiger draf. De distillatie van die draf brengt een rijke en aromatische complexiteit tot expressie, variërend van florale toetsen en toetsen van verse pulp tot warmere en chocoladetoetsen. Tijdens de rijping op hout krijgt de "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" toetsen van hout en vanille.

Voor het verband relevante bijzonderheden over het geografische gebied of de oorsprong

Natuurlijke factoren

Het geografische gebied is hetzelfde als dat van de oorsprongsbenaming "Champagne". Het ligt in het noordoosten van het Franse grondgebied en strekt zich uit over gemeenten in de departementen Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne en Seine-et-Marne.

De wijngaarden liggen op de hellingen van drie imposante geomorfologische structuren: de Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne en Côte des Bar, met voor het merendeel krijtbodems. De wijngaarden liggen bij voorkeur op het oosten en het zuiden.

De wijngaarden, waarvan het originele karakter te danken is aan hun noordelijke ligging, staan bloot aan twee klimaten:

— een oceaanklimaat, dat zorgt voor een regelmatige aanvoer van water en voor geringe temperatuurverschillen van seizoen tot seizoen;

— een landklimaat, met soms schadelijke vorstperioden en 's zomers een hoeveelheid zon die gunstig is voor het rijpen van de druiven.

Menselijke factoren

"Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" wordt traditioneel bereid uit draf van geperste druiven bestemd voor de productie van de BOB "Champagne", voornamelijk de drie druivenrassen uit de Champagne: chardonnay B, pinot noir N en meunier N, die een goed evenwicht hebben tussen zuurgraad en potentiële alcohol.

De kwaliteit van deze grondstof wordt rechtstreeks beïnvloed door de specifieke productieomstandigheden van de oorsprongsbenaming "Champagne". De kwaliteit van de verse druiventros wordt tot aan de pers bewaard door het oogsten van een hele tros en de zachte persing, overeenkomstig de voorwaarden van het productdossier van de BOB Champagne, en behoudt een aantal aromatische verbindingen in de draf. Als gevolg van de omstandigheden waaronder de druiven worden geoogst en vervoerd, alsook de korte tijd tussen het persen en het opslaan van de draf in de silo, ondergaat de draf een minimale oxidatie vóór de gisting in anaerobe vorm, aangezien de draf voornamelijk afkomstig is van de vinificatie van wit sap.

De distillatie wordt uitgevoerd door hetzij distilleerders met een vaste locatie in het hartje van de wijngaarden, die het product distilleren, opvoeden en, zelf of via handelaren of wijnbouwers uit Champagne, in de handel brengen, of door rondtrekkende distilleerders die tegen maakloon werken in opdracht van de wijnbouwers.

Causaal verband

"Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" ontleent zijn belangrijkste kenmerken aan de grondstof die afkomstig is van druiven bestemd voor de BOB "Champagne". Het verband met het geografische gebied van "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" is gebaseerd op:

De bijzondere kwaliteit van de druiven die worden geoogst in Champagne:

De wijngaarden in Champagne ontlenen hun oorspronkelijke karakter aan de noordelijke ligging van het gebied. De bodemgesteldheid en de klimatologische omstandigheden in het geografische gebied hebben geleid tot de ontwikkeling van een zeer specifieke manier van wijngaardbeheer, die met name tot uiting komt in de keuze van de wijnstokrassen. De drie belangrijkste rassen zijn chardonnay B (29 % van de wijngaarden), pinot noir N (38 %) en meunier N (32 %). Deze rassen zorgen, in wisselwerking met de omstandigheden in het gebied, voor een grondstof met een goed evenwicht tussen zuurgraad en potentiële alcohol, wat gunstig is voor de bereiding van eau de vie.

De zorg die wordt besteed aan de verwerking van de druiven:

De lokale methoden voor het plukken en persen van de druiven zijn gericht op de bereiding van een mousserende wijn. Daartoe worden de druiven, zoals bij de productie van "Champagne" met een oorsprongsbenaming, in hele trossen geoogst en worden ze vervoerd in kisten met gaatjes. De druiven, waarvan een groot deel wordt gemaakt van druivenrassen met blauwe schil, worden voornamelijk geperst om witte sappen te verkrijgen. De techniek uit de Champagne van de voorzichtige persing en de productie van wit sap maken het mogelijk draf van een bepaalde kwaliteit te verkrijgen, met name omdat tijdens deze bewerkingen een aantal aromatische verbindingen niet worden geëxtraheerd. Als gevolg van de oogst- en vervoersomstandigheden van de druiven en de korte tijd tussen het persen en het opslaan in de silo van de draf, hebben zij een minimum aan oxidatie ondergaan.

De anaerobe conservering van de draf zorgt voor gisting onder goede omstandigheden met het oog op de distillatie.

De expertise van de distilleerders en keldermeesters draagt ertoe bij dat "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" de aroma's die van deze grondstof afkomstig zijn, volledig tot expressie brengt, of het nu gaat om ongerijpte draf met zeer florale toetsen, toetsen van verse pulp tot warmere en chocoladetoetsen of om gerijpte draf, afhankelijk van de verschillende rijpingsfasen waarin "Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" toetsen van vanille en hout krijgt.

Link naar het productdossier

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