C/2025/6666

11.12.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008

(C/2025/6666)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

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

Nr UE: PGI-FR-02063-AM01

Data złożenia wniosku: 23.1.2020

1. **Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. **Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

☒ Nazwa produktu

☐ Kategoria lub nazwa prawna napoju spirytusowego

☐ Związek

☐ Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

☒ Inne: Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

3. **Opis i przyczyny zmian(y)**

3.1. *Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany na poziomie Unii”, o której mowa w art. 31 rozporządzenia (UE) 2019/787*

Wniosek dotyczy zmiany nazwy oznaczenia geograficznego zarejestrowanego na podstawie rozporządzenia (UE) 2019/787, ponieważ zmienia się je na „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”.

3.2. *Opis i uzasadnienie zmiany*

Nazwa lub stosowanie nazwy

Opis

Zarejestrowane nazwy „Marc de Champagne” i „Eau-de-vie de marc de Champagne” zostają odpowiednio zmienione na „Marc champenois” i „Eau-de-vie de marc champenois”.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Uzasadnienie

1) Zmiana nazwy „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne" na „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois". Przy okazji przekazania Komisji Europejskiej dokumentacji technicznej OG zgodnie z art. 20 rozporządzenia nr 110/2008 producenci wyrazili życzenie, aby nazwę OG zmienić na „Marc champenois / Eau de vie de marc champenois" w celu przekazania konsumentom jasnej informacji na temat związku między tym napojem spirytusowym a regionem uprawy winorośli, jakim jest Szampania, tak by nazwę „Champagne" można było stosować wyłącznie w odniesieniu do ChNP „Champagne". Słowo „Champagne" zostało bowiem stopniowo zastrzeżone dla win musujących. Wina niemusujące produkowane na obszarze geograficznym, które w przeszłości nazywano „vins natures de Champagne" (naturalne wina z Szampanii), w 1974 r. objęto nazwą pochodzenia, a ostatnio zarejestrowano jako ChNP „Coteaux champenois".

   Nazwy „Marc de Champagne" i „Eau-de-vie de marc de Champagne" zastępuje się nazwami „Marc champenois" i „Eau-de-vie de marc champenois" we wszystkich miejscach, gdzie pojawiają się w dokumentacji technicznej. Zmiany te zatwierdzono na szczeblu krajowym rozporządzeniem z dnia 30 grudnia 2014 r. zmienionym w dniu 12 lutego 2015 r., ale wymagają one zatwierdzenia na szczeblu Unii Europejskiej.

2) Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania:

   Zmiana nazwy powoduje, że informacje o stosowaniu dodatkowych określeń „Marc champenois" i „Eau-de-vie de marc champenois" w punkcie dokumentacji technicznej odnoszącym się do zasad etykietowania są już nieaktualne, w związku z czym usuwa się je.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Oznaczenie geograficzne

4. **Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego**

6. Okowita z wytłoków z winogron

Kod Nomenklatury Scalonej

22 – NAPOJE, NAPOJE SPIRYTUSOWE I OCET

2208 – alkohol etylowy nieskażony, o objętościowej mocy alkoholu poniżej 80 % obj.; wódki, likiery i pozostałe napoje spirytusowe

5. **Opis napoju spirytusowego**

Okowita „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" jest biała i klarowna. Kiedy „Marc champenois" dojrzewa w drewnie nabiera barwy od słomkowożółtej do bursztynowej.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" charakteryzuje się złożonymi aromatami, które mogą łączyć nuty kwiatowe i świeżego miąższu ze cieplejszymi i czekoladowymi nutami. Podczas dojrzewania zyskuje nuty drzewne, waniliowe.

Zawartość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy wynosi co najmniej 300 gramów na hektolitr czystego alkoholu. Na etapie sprzedaży konsumentowi minimalna objętościowa zawartość alkoholu okowity z wytłoków wynosi 40 %.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" to okowita otrzymywana przez destylację wytłoków z winogron przeznaczonych do produkcji win musujących objętych ChNP „Champagne", o objętościowej mocy alkoholu nie większej niż 71 %.

W zależności od warunków dojrzewania wyróżnia się dwa rodzaje produktów objętych oznaczeniem geograficznym „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois": biała okowita z wytłoków i okowita z wytłoków leżakowana w drewnie.

Łagodne i stopniowe tłoczenie winogron oraz niska wydajność ekstrakcji soku przeznaczonego na ChNP „Champagne" dają bardziej wilgotne wytłoki, których destylacja powoduje wyrażenie się w „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" bogactwa i złożoności aromatycznej, od nut kwiatowych i świeżych miąższu po cieplejsze i czekoladowe nuty. Podczas dojrzewania w drewnie zyskuje nuty drzewne, waniliowe.

6. **Określenie obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, tłoczenie, przechowywanie, fermentacja wytłoków, destylacja jak również leżakowanie (faza odpoczynku i ewentualnie dojrzewania) „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" odbywają się na terytoriach określonych w art. V ustawy z dnia 22 lipca 1927 r. o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Champagne", uchylającym i zastępującym art. 17 ustawy z dnia 6 maja 1919 r., z zastrzeżeniem następujących przepisów:

— w okręgu Vitry-le-François (departament Marne) wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniach 7–8 listopada 1990 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednich urzędach gmin;

— w następujących gminach w departamencie Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach w dniach 23 czerwca 1994 r., 8 września 1994 r. i 19 maja 1995 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednich urzędach gmin;

— w następujących gminach w departamencie Aube: Marcilly-le-Hayer i La Villeneuve-au-Châtelot zgodnie z decyzją właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniu 10 września 1997 r. nie wyznaczono żadnej działki;

— w następujących gminach w departamencie Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin i Saint-Léger-sous-Brienne oraz w następujących gminach w departamencie Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger i Villiers-aux-Corneilles zgodnie z decyzjami właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach w dniach 23–24 czerwca 1994 r., 7–8 września 1994 r., 18–19 maja 1995 r. i 6–7 września 1995 r. nie wyznaczono żadnej działki;

— w gminie Fontaine-sur-Aÿ w departamencie Marne wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniach 9–10 września 1999 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednim urzędzie gminy;

— w następujących gminach w departamencie Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves i Broussy-le-Petit zgodnie z decyzją właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniach 5–6 września 2001 r. nie wyznaczono żadnej działki.

7. **Metoda produkcji napoju spirytusowego**

Surowiec

Wytłoki z winogron pochodzą z winifikacji winogron, które spełniają warunki produkcji (odmiany winorośli, prowadzenie winnicy, zbiory, dojrzałość winogron i tłoczenie) określone w specyfikacji nazwy pochodzenia „Champagne".

Pakowanie wytłoków i ewentualne przeprowadzanie fermentacji

Wytłoki z winogron fermentuje się przed destylacją. Umieszczenie w zbiornikach następuje w czasie krótszym niż 72 godziny od tłoczenia. Fermentację przeprowadza się bez dostępu powietrza.

Wzbogacanie wytłoków oraz stosowanie jakichkolwiek konserwantów jest zabronione.

Destylacja

Osad drożdżowy może być dodawany w proporcji do 20 % masy wytłoków z winogron.

Moc destylacyjna każdego z aparatów nie może przekraczać 70 hektolitrów czystego alkoholu na 24 godziny.

Destylację wytłoków z winogron z danego zbioru przeprowadza się nie później niż dnia 31 maja po zbiorach winorośli.

Po zakończeniu procesu destylacji wyprodukowana okowita w zbieralniku dziennym jest przejrzysta i przy temperaturze 20 °C jej objętościowa zawartość alkoholu wynosi do 71 %.

Ilość alkoholu uzyskana po destylacji musi wynosić co najmniej 28 litrów czystego alkoholu i maksymalnie 35 litrów czystego alkoholu z 4 000 kilogramów winogron poddanych wytłaczaniu.

Sfermentowane wytłoki destyluje się:

— w destylacji nieciągłej prostej z redestylacją;

— w destylacji nieciągłej w kaskadowych naczyniach, połączonej z destylacją wieloetapową z orosieniem;

— w destylacji ciągłej parowej w połączeniu z destylacją wieloetapową z orosieniem.

Kotły, kołpaki, gęsie szyjki i wężownice wykorzystywane do destylacji nieciągłej prostej z redestylacją oraz kolumny wykorzystywane w innych metodach destylacji wykonane są z miedzi.

Zgodnie z zasadami destylacji, określa się pułap pojemności naczyń lub, w stosownych przypadkach, rozmiary zestawów z kolumną destylacyjną:

— 25 hl dla pojedynczego kotła przy destylacji prostej z redestylacją;

— 20 hl w przypadku naczyń, których liczba jest ograniczona do 5, przy destylacji nieciągłej kaskadowej

maksymalna liczba półek wynosi

— 15 półek na kolumnę destylacyjną, przy czym liczba kolumn jest ograniczona do 2, przy destylacji nieciągłej kaskadowej;

— 25 półek w sekcji odpędzania i 30 półek w sekcji wzbogacania, w ciągłej wielostopniowej destylacji.

Leżakowanie

Po destylacji a przed wprowadzeniem na rynek „biała” okowita dojrzewa w kadziach przez minimum 3 miesiące.

Dojrzewanie przeprowadza się w obojętnych chemicznie pojemnikach, aby zapobiegać barwieniu.

Dojrzewająca okowita leżakuje w beczkach z drewna dębowego o pojemności nie większej niż 10 hektolitrów, przez minimum 24 miesiące, licząc od daty jej umieszczenia do leżakowania w beczce.

Zabrania się stosowania zrębków.

Czynności końcowe

Dopuszcza się dostosowanie barwy przez dodanie karmelu oraz dosładzanie w celu dopełnienia ostatecznego smaku, przy czym w taki sposób, aby pod ich wpływem zaciemnienie okowity nie przekraczało 4 %. Zaciemnienie, wyrażone w %, określa się jako różnicę pomiędzy rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu a wyjściową objętościową zawartością alkoholu.

8. **Szczegółowe zasady dotyczące pakowania**

—

9. **Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

9.1. *Zasady umieszczania nazwy oznaczenia geograficznego*

Okowity objęte oznaczeniem geograficznym „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" nie mogą być zgłaszane do produkcji ani wprowadzane do obrotu bez podania na dokumentach przesyłania, zgłoszeniach, ulotkach, etykietach i pojemnikach oznaczenia geograficznego „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois", po którym należy umieścić wzmiankę „oznaczenie geograficzne".

Żadnego z określeń wchodzących w skład oznaczenia geograficznego „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" nie można stosować oddzielnie – muszą one zawsze tworzyć niepodzielną całość.

9.2. *Określenia dotyczące dojrzewania*

Oznaczenie geograficzne „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" można uzupełniać następującymi wzmiankami dotyczącymi okresu leżakowania wyłącznie zgodnie z poniższymi warunkami:

— wzmianką „vieux" w przypadku okowit z wytłoków z winogron dojrzewających przez co najmniej 4 lata;

— wzmianką „très vieux" lub „VSOP" w przypadku okowit z wytłoków z winogron dojrzewających przez co najmniej 8 lat;

— wzmianką „hors d'âge" lub „XO" w przypadku okowit z wytłoków z winogron dojrzewających przez co najmniej 10 lat.

Na etykiecie te nieobowiązkowe wzmianki należy umieszczać przed nazwą oznaczenia geograficznego lub po niej i zapisywać czcionką, której rozmiar nie jest od tej nazwy większy ani pod względem wysokości ani szerokości.

10. **Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym**

Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Okowita „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" jest biała i klarowna. Kiedy „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" dojrzewa w drewnie nabiera barwy od słomkowożółtej do bursztynowej.

Łagodne i stopniowe tłoczenie winogron oraz niska wydajność ekstrakcji soku przeznaczonego na ChNP „Champagne" dają bardziej wilgotne wytłoki, których destylacja powoduje wyrażenie się w bogactwa i złożoności aromatycznej, od nut kwiatowych i świeżych miąższu po cieplejsze i czekoladowe nuty. Podczas dojrzewania w drewnie „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois" zyskuje nuty drzewne, waniliowe.

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny odpowiadający obszarowi geograficznemu nazwy pochodzenia „Champagne" znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

W jego krajobrazie dominują winnice rozciągające się na wzgórzach położonych na trzech dużych strukturach geomorfologicznych: Côte d'Ile-de-France, Côte de Champagne i Côte des Bar, głównie kredowych, najlepiej o ekspozycji wschodniej i południowej.

Specyfika winnic wynika z ich położenia na północy i wpływu dwóch rodzajów klimatu:

— oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku;

— kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i nasłonecznienie sprzyjające dojrzewaniu winogron w okresie letnim.

Czynnik ludzki

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" tradycyjnie wytwarza się z wytłoków pochodzących z tłoczenia winogron z których wytwarza się ChNP „Champagne", głównie z trzech odmian winorośli z Szampanii: chardonnay B, pinot noir N i meunier N, które charakteryzują się dobrą równowagą między kwasowością a potencjalną zawartością alkoholu.

Jakość tego surowca zależy bezpośrednio od szczególnych warunków produkcji produktów objętych nazwą pochodzenia „Champagne". Jakość świeżych kiści jest zachowana do momentu tłoczenia dzięki zbieraniu całych kiści i delikatnemu tłoczeniu, zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji ChNP „Champagne", co pozwala zachować w wytłokach szereg związków aromatycznych. Ze względu na warunki, w jakich winogrona są zbierane i transportowane, a także krótki odstęp między tłoczeniem wytłoków i ich umieszczaniem w zbiornikach, przed fermentacją wytłoki utleniają się w minimalnym stopniu i jest ona beztlenowa, ponieważ pochodzą one głównie z winifikacji białego soku.

Destylacja jest prowadzona albo przez gorzelników stacjonarnych, działających w samych winnicach, którzy destylują, leżakują i wprowadzają produkt do obrotu samodzielnie i za pośrednictwem plantatorów winorośli lub handlowców z Szampanii, albo przez gorzelników wędrownych, pracujących w systemie najemnym na rzecz producentów wina.

Związek przyczynowy

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" wywodzi swoje główne właściwości z surowca uzyskanego z winogron objętych ChNP „Champagne". Związek „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" z obszarem geograficznym opiera się na:

szczególnej jakości zbiorów uzyskiwanych w Szampanii:

oryginalność winnic w Szampanii wynika z ich położenia na północy. Warunki glebowo-klimatyczne obszaru geograficznego doprowadziły do wypracowania bardzo szczególnego sposobu prowadzenia winnicy, co w szczególności znajduje odzwierciedlenie w wyborze odmian winorośli. Trzy główne odmiany to chardonnay B (29 % winnic), pinot noir N (38 %) i meunier N (32 %). W połączeniu z warunkami panującymi na obszarze odmiany te zapewniają surowiec, który charakteryzuje się odpowiednią równowagą pomiędzy kwasowością i potencjalną zawartością alkoholu, co sprzyja wytwarzaniu okowit.

Ostrożności podczas przetwarzania winogron:

lokalne praktyki zbierania i tłoczenia winogron są ukierunkowane na produkcję wina musującego. W tym celu zgodnie z warunkami wytwarzania produktu objętego nazwą pochodzenia „Champagne" zbiera się całe kiście, a ich transport odbywa się w perforowanych skrzyniach. Winogrona, z których duża część pochodzi z odmian o czarnych skórkach, prasuje się głównie w sposób pozwalający uzyskać biały sok. Szampańska technika delikatnego wyciskania i otrzymywanie białego soku umożliwiają uzyskanie wytłoków o specyficznej jakości, w szczególności dzięki temu, że w trakcie tych czynności nie dochodzi do ekstrakcji wielu związków aromatycznych. Ze względu na warunki, w jakich winogrona są zbierane i transportowane, a także krótki odstęp między tłoczeniem wytłoków i ich umieszczaniem w zbiornikach, utleniają się one w minimalnym stopniu.

Beztlenowa konserwacja wytłoków zapewnia fermentację w dobrych warunkach przed destylacją.

Wiedza specjalistyczna gorzelników i mistrzów winiarskich przyczynia się do tego, że „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" w pełni wyraża aromaty pochodzące z tego surowca, czy to w przypadku białych wytłoków z nutami bardzo kwiatowymi, świeżego miąższu do cieplejszych i czekoladowych nut, czy też w przypadku wytłoków dojrzewających, w zależności od różnych etapów dojrzewania, podczas których „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" zyskuje nuty waniliowe i drzewne.

Link do specyfikacji produktu

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