Publicação de um pedido de alteração nos termos do artigo 26.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo à definição, designação, apresentação e rotulagem das bebidas espirituosas, à utilização das denominações das bebidas espirituosas na apresentação e rotulagem de outros géneros alimentícios e à proteção das indicações geográficas das bebidas espirituosas, à utilização de álcool etílico e de destilados de origem agrícola na produção de bebidas alcoólicas, e que revoga o Regulamento (CE) n.º 110/2008

(C/2025/6666)

As autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de três meses a contar da data desta publicação.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DA ALTERAÇÃO A NÍVEL DA UNIÃO

«Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne»

N.º UE: PGI-FR-02063-AM01

Data do pedido: 23.1.2020

1. Requerente e interesse legítimo

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações

☒ Nome do produto

☐ Categoria ou denominação legal da bebida espirituosa

☐ Relação

☐ Restrições de comercialização

☒ Outra: Regras específicas de rotulagem

3. Descrição e justificação das alterações

3.1. *Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração da União» estabelecida no artigo 31.º do Regulamento (UE) 2019/787*

O pedido inclui uma alteração da denominação da indicação geográfica registada ao abrigo do Regulamento (UE) 2019/787, que passou a designar-se «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois».

3.2. *Descrição e justificação das alterações*

Denominação ou utilização da denominação

Descrição

As denominações registadas «Marc de Champagne» e «Eau-de-vie de marc de Champagne» são substituídas por, respetivamente, «Marc champenois» e «Eau-de-vie de marc champenois».

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motivo

1) Substituição da denominação «Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne» por «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois»: quando se apresentou à Comissão Europeia a ficha técnica da IG, em conformidade com o artigo 20.º do Regulamento n.º 110/2008, os produtores manifestaram o desejo de alterar o nome da IG para «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» para melhor informarem o consumidor da relação existente entre esta bebida espirituosa e a região vitícola de Champagne, reservando a denominação «Champagne» à DOP «Champagne». O termo «Champagne» tem vindo a reservar-se, com frequência crescente, aos vinhos espumantes. Os vinhos tranquilos produzidos nesta área geográfica, tradicionalmente designados por «vinhos naturais de Champagne», foram reconhecidos como denominação de origem em 1974 e, mais recentemente, registados como DOP, com o nome «Coteaux champenois».

   Na ficha técnica, as denominações «Marc de Champagne» e «Eau-de-vie de marc de Champagne» foram substituídas pelas denominações «Marc champenois» e «Eau-de-vie de marc champenois». O reconhecimento destas denominações a nível nacional por despacho de 30 de dezembro de 2014, com a redação que lhe foi dada em 12 de fevereiro de 2015, está sujeito a aprovação pela União Europeia.

2) Regras específicas de rotulagem

   A substituição da denominação torna obsoleto o uso das menções complementares «Marc champenois» e «Eau-de-vie de marc champenois» no ponto relativo às regras de rotulagem da ficha técnica. A menção é, assim, suprimida.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica delimitada**

França

3. **Tipo de indicação geográfica**

Indicação geográfica

4. **Categoria ou categorias a que pertence a bebida espirituosa**

6. Aguardente bagaceira ou bagaço de uva

Código da Nomenclatura Combinada

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2208 — Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico em volume inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas

5. **Descrição das características da bebida espirituosa**

A aguardente bagaceira «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» é branca e límpida. A cor da «Marc champenois» envelhecida em vasilha de madeira varia entre o amarelo-palha e o âmbar.

A «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» distingue-se pelos aromas complexos que podem aliar desde notas florais e de polpa fresca até notas mais quentes e achocolatadas. Durante o envelhecimento, adquire notas de madeira e baunilha.

O teor de substâncias voláteis diferentes do álcool etílico e do álcool metílico, deve ser de, pelo menos, 300 gramas por hectolitro de álcool puro. No momento da venda ao consumidor, a aguardente apresenta um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 40 % vol.

Entende-se por «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» uma aguardente produzida por destilação, a um título alcoométrico volúmico não superior a 71 %, de bagaço de uvas destinadas à produção de vinhos espumantes abrangidos pela DOP «Champagne».

Consoante o estágio, a indicação geográfica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» distingue dois tipos de produtos: aguardente bagaceira branca e aguardente bagaceira envelhecida em vasilha de madeira.

A prensagem ligeira e gradual das uvas e o baixo rendimento da extração do sumo destinado à DOP «Champagne» permitem obter bagaços mais húmidos, cuja destilação dá expressão, na «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois», a uma complexidade rica e aromática, com notas florais e de polpa fresca ou notas mais quentes e achocolatadas. Durante o envelhecimento em vasilha de madeira, adquire notas de madeira e baunilha.

6. **Delimitação concisa da área geográfica**

A vindima, prensagem, armazenamento, fermentação e destilação, assim como a maturação (a fase de repouso e, se for caso disso, envelhecimento) da «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» efetuam-se nos territórios delimitados pelo artigo V da Lei de 22 de julho de 1927 relativa à denominação de origem controlada «Champagne», que revoga e substitui o artigo 17.º da Lei de 6 de maio de 1919, sob reserva das seguintes disposições:

— No distrito de Vitry-le-François (Departemento de Marne), a área parcelar delimitada é aquela que foi aprovada pelo comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade, na reunião de 7 e 8 de novembro de 1990, e cujos mapas foram enviados às respetivas câmaras municipais;

— Nos municípios de Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt (departamento de Aube), a área parcelar delimitada é aquela aprovada pelo comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade, nas reuniões de 23 de junho de 1994, 8 de setembro de 1994 e 19 de maio de 1995 e cujos mapas foram enviados às respetivas câmaras municipais dos municípios;

— Nos municípios de Marcilly-le-Hayer e La Villeneuve-au-Châtelot (departamento de Aube), não foi selecionada qualquer parcela em conformidade com a decisão do comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade, na reunião de 10 de setembro de 1997;

— Nos municípios de Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin e Saint-Léger-sous-Brienne (departamento de Aube) e nos municípios de Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger e Villiers-aux-Corneilles (departamento de Marne) não foi selecionada qualquer parcela conforme a decisão do comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade, nas reuniões de 23 e 24 junho de 1994, 7 e 8 de setembro 1994, 18 e 19 de maio de 1995 e 6 e 7 de setembro de 1995;

— No município de Fontaine-sur-Aÿ (departamento de Marne), a área parcelar delimitada é aquela que foi aprovada pelo comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade, nas reuniões de 9 e 10 de setembro de 1999, e cujos mapas foram enviados às respetivas câmaras municipais;

— Nos municípios de Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves e Broussy-le-Petit (departamento de Marne) não foi selecionada qualquer parcela em conformidade com a decisão do comité nacional competente do Instituto Nacional de Origem e Qualidade, nas reuniões de 5 e 6 de setembro de 2001.

7. **Método de produção**

Produto de base

O bagaço de uvas provém da vinificação de uvas que satisfaçam as condições de produção (castas, condução do vinhedo, vindima, maturação das uvas e prensagem) estabelecidas no caderno de especificações da DOP «Champagne».

Acondicionamento do bagaço de uvas e eventual fermentação

O bagaço de uvas é fermentado antes da destilação; 72 horas após a prensagem, o bagaço é armazenado em silos. A fermentação é efetuada num ambiente sem ar.

O enriquecimento do bagaço e a adição de conservantes são proibidos.

Destilação

Pode ser adicionada ao bagaço uma quantidade máxima de borras equivalente a 20 % do peso do bagaço de uva utilizado.

A capacidade de destilação de cada unidade não pode exceder 70 hectolitros de álcool puro por um período de 24 horas.

A destilação dos bagaços de uva para uma dada campanha é efetuada, o mais tardar, no dia 31 de maio seguinte ao da vindima.

No final do processo de destilação, a aguardente produzida apresenta no coletor de destilação diária um título alcoométrico volúmico não superior a 71 % a uma temperatura de 20 °C.

A quantidade de álcool obtida após a destilação deve situar-se entre 28 litros de álcool puro, no mínimo, e 35 litros de álcool puro, no máximo, por 4 000 quilogramas de uvas prensadas.

O bagaço fermentado é destilado pelos métodos seguintes:

— destilação descontínua simples com segunda destilação (*repasse*);

— destilação descontínua com vasos em cascata, combinada com uma destilação multiestágio com refluxo;

— destilação contínua a vapor, combinada com uma destilação multiestágio com refluxo.

As caldeiras, os capiteis, os pescoços de cisne e as serpentinas dos alambiques utilizados na destilação descontínua simples com segunda destilação, bem como as colunas utilizadas noutros métodos de destilação, são feitos de cobre.

Para cada método de destilação, os limites da capacidade de carga ou, se for o caso, da dimensão do equipamento com colunas são os seguintes:

— destilação simples com segunda destilação (*repasse*): caldeira de 25 hl;

— destilação descontínua em cascata: no máximo cinco vasos de 20 hl;

Número máximo de tabuleiros:

— destilação descontínua em cascata: 15 tabuleiros por coluna (duas, no máximo);

— destilação contínua multiestágio: 25 tabuleiros na zona de exaustão e 30 tabuleiros na zona de concentração.

Maturação

Após a destilação, a aguardente branca é maturada em cubas durante um período mínimo de 3 meses antes da comercialização.

A maturação é efetuada em recipientes inertes para evitar qualquer coloração.

O envelhecimento da aguardente envelhecida faz-se em vasilhas de carvalho com uma capacidade inferior ou igual a 10 hectolitros, durante um período mínimo de 24 meses a contar da data de trasfega para a vasilha.

É proibida a utilização de aparas de madeira.

Acabamento

Autoriza-se a adaptação da cor por meio de caramelo e a edulcoração para arredondar o sabor final, desde que o seu efeito no escurecimento da aguardente seja inferior a 4 %. O escurecimento, expresso em percentagem, é obtido pela diferença entre o título alcoométrico volúmico adquirido e o título alcoométrico volúmico bruto.

8. **Regras específicas relativas ao acondicionamento**

—

9. **Regras específicas relativas à rotulagem**

9.1. *Regras de aposição do nome da indicação geográfica*

As aguardentes para as quais é reivindicada a indicação geográfica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» só podem ser declaradas para fabrico ou comercialização, se a indicação geográfica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois», seguida da menção «indicação geográfica», constar das guias de transporte, declarações, prospetos, rótulos e recipientes.

Nenhum dos termos que compõem a indicação geográfica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» pode figurar separadamente; a indicação deve formar um todo indissociável.

9.2. *Menções de envelhecimento*

As menções seguintes relativas ao período de envelhecimento só podem complementar a indicação geográfica «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» nas seguintes condições:

— menção «Vieux»: só nas aguardentes bagaceiras de idade igual ou superior a 4 anos;

— menção «Très vieux» ou «VSOP»: só nas aguardentes bagaceiras de idade igual ou superior a 8 anos;

— menção «Hors d'âge» ou «XO»: só nas aguardentes bagaceiras de idade igual ou superior a 10 anos.

Estas menções facultativas devem figurar no rótulo antes ou depois do nome da indicação geográfica, em carateres de dimensões iguais ou inferiores, quer em largura quer em altura.

10. **Relação com a área geográfica**

Características específicas da bebida espirituosa atribuíveis à área geográfica

A «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» é branca e límpida. A cor da «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» envelhecida em vasilha de madeira varia entre o amarelo-palha e o âmbar.

A prensagem ligeira e gradual das uvas e o baixo rendimento da extração do sumo destinado à DOP «Champagne» permitem obter bagaços mais húmidos, cuja destilação dá expressão a uma complexidade rica e aromática, com notas florais e de polpa fresca ou notas mais quentes e achocolatadas. Durante o envelhecimento em vasilha de madeira, a «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» adquire notas de madeira e baunilha.

Informações sobre a área geográfica ou a origem importantes para a relação

Fatores naturais

A área geográfica correspondente à área da denominação de origem «Champagne» situa-se no nordeste do território francês e compreende os municípios dos departamentos de Aisne, l'Aube, Haute-Marne, Marne e Seine-et-Marne.

As vinhas são plantadas em encostas assentes em três grandes estruturas geomorfológicas: a Côte d'Île-de-France, a Côte de Champagne e a Côte des Bar, maioritariamente cretáceas, expostas a leste e sul.

As vinhas, que devem a sua originalidade à localização setentrional, estão sujeitas a dupla influência climática:

— oceânica, graças à qual a região é regularmente abastecida de água e são pouco acentuados os contrastes térmicos de uma estação à outra;

— continental, responsável pelas geadas por vezes destrutivas e pela insolação favorável à maturação das uvas no verão.

Fatores humanos

A «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» obtém-se tradicionalmente a partir do bagaço resultante da prensagem das uvas no âmbito da elaboração da DOP «Champagne», proveniente, em especial, das três castas de Champagne: a *chardonnay* B, a *pinot-noir* N e a *meunier* N, que apresentam um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool potencial.

A qualidade desta matéria-prima beneficia diretamente das condições específicas de produção da denominação de origem «Champagne». A qualidade dos cachos frescos, colhidos inteiros, é preservada até à prensagem, e a prensagem ligeira, em conformidade com as condições estabelecidas no caderno de especificações da DOP «Champagne», preservando vários componentes aromáticos do bagaço. Graças às condições em que as uvas são vindimadas e transportadas, bem como ao curto intervalo entre a prensagem e o armazenamento do bagaço em silos, o bagaço é submetido a um mínimo de oxidação antes da fermentação, efetuada num ambiente sem ar, uma vez que provém principalmente da vinificação de sumo branco.

A destilação é efetuada por destiladores estabelecidos no território e sediados nos próprios vinhedos, que se ocupam (pessoalmente e por intermédio de viticultores ou comerciantes de Champagne) da destilação, maturação e comercialização, ou por destiladores ambulantes que trabalham por conta de viticultores.

Relação causal

A «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» deve as suas características principais à matéria-prima de que provém, obtida a partir das uvas destinadas à DOP «Champagne». A relação com a área geográfica da «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» assenta no seguinte:

— Qualidade particular da vindima na região de Champagne:

A originalidade das vinhas de Champagne deve-se à sua localização setentrional. As condições edafoclimáticas da área geográfica propiciaram o desenvolvimento de um modo específico de condução das vinhas, que se reflete, em particular, na escolha das castas. As três principais castas são a *chardonnay* B (29 % das vinhas), a *pinot-noir* N (38 %) e a *meunier* N (32 %). Em interação com as condições da área geográfica, estas castas fornecem uma matéria-prima que se caracteriza por um bom equilíbrio entre acidez e álcool potencial favorável à elaboração das aguardentes.

— Cuidado no tratamento das uvas:

As práticas locais de colheita e de prensagem das uvas estão orientadas para a elaboração de vinhos efervescentes. Por esta razão, de acordo com as condições de produção da denominação de origem «Champagne», vindimam-se os cachos inteiros e transportam-se as uvas em caixas perfuradas. Embora uma grande parte das uvas sejam de castas tintas, estas são, na sua maioria, prensadas para produzir sumos brancos. A técnica de Champagne de prensagem suave e a produção de sumos brancos permitem a obtenção de bagaços de uma qualidade específica, nomeadamente porque vários componentes aromáticos não são extraídos durante estas operações. Graças às condições em que as uvas são vindimadas e transportadas, bem como ao curto intervalo entre a prensagem e o armazenamento do bagaço em silos, este é submetido a um mínimo de oxidação.

A conservação anaeróbia do bagaço assegura uma fermentação em boas condições tendo em vista a destilação.

A destreza dos destiladores e dos mestres de adega contribui para a plena expressão dos aromas derivados desta matéria-prima, quer nas aguardentes brancas, com notas muito florais e de polpa fresca ou notas mais quentes e achocolatadas, quer nas aguardentes envelhecidas, nos diferentes estádios de maturação, durante os quais a «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» adquire notas de baunilha e madeira.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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