C/2025/6666

11.12.2025

Publicarea unei cereri de modificare în conformitate cu articolul 26 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, utilizarea denumirilor băuturilor spirtoase în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare, protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase, utilizarea alcoolului etilic și a distilatelor de origine agricolă în băuturile alcoolice, și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 110/2008

(C/2025/6666)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o procedură de opoziție.

CERERE DE APROBARE A MODIFICĂRII LA NIVELUL UNIUNII

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

Nr. UE: PGI-FR-02063-AM01

Data cererii:23.1.2020

1. **Solicitantul și interesul legitim**

Asociația producătorilor de băuturi spirtoase cu indicație geografică din regiunea Champagne

2. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☒ Denumirea produsului

☐ Categoria sau denumirea legală a băuturii spirtoase

☐ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

☒ Altele:Norme specifice privind etichetarea

3. **Descrierea și motivele modificării (modificărilor)**

3.1. *Explicația faptului că modificarea (modificările) se încadrează în definiția modificării la nivelul Uniunii, astfel cum este prevăzută la articolul 31 din Regulamentul delegat (UE) 2019/787*

Cererea implică o schimbare a denumirii indicației geografice înregistrate în temeiul Regulamentului (UE) 2019/787, aceasta transformându-se în „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”.

3.2. *Descrierea și motivele modificării*

Denumirea sau utilizarea denumirii

Descriere

Denumirile înregistrate „Marc de Champagne” și „Eau-de-vie de marc de Champagne” devin „Marc champenois” și, respectiv, „Eau-de-vie de marc champenois”.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motive

1) Înlocuirea denumirii „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne” cu „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois”. Cu ocazia transmiterii către Comisia Europeană a dosarului tehnic al IG, în conformitate cu articolul 20 din Regulamentul (CE) nr. 110/2008, producătorii și-au exprimat dorința ca denumirea IG să devină „Marc champenois / Eau de vie de marc champenois” pentru a informa în mod clar consumatorii cu privire la legătura dintre această băutură spirtoasă și regiunea viticolă Champagne, lăsând în același timp produselor cu DOP „Champagne” exclusivitatea acestei denumiri. Într-adevăr, cuvântul „Champagne” a fost rezervat în mod progresiv vinurilor efervescente. Astfel, vinurile liniștite produse în arealul geografic care se numeau, în mod tradițional, „vinuri naturale din Champagne” au fost recunoscute cu denumirea de origine în 1974 și, mai recent, au fost înregistrate cu DOP, sub denumirea „Coteaux champenois”.

   Denumirile „Marc de Champagne” și „Eau-de-vie de marc de Champagne” au fost înlocuite cu denumirile „Marc champenois” și „Eau-de-vie de marc champenois” de fiecare dată când apar în dosarul tehnic. Denumirile au făcut obiectul unei recunoașteri naționale printr-o hotărâre din 30 decembrie 2014, modificată la 12 februarie 2015, sub rezerva aprobării lor la nivelul Uniunii Europene.

2) Norme specifice privind etichetarea

   Înlocuirea denumirii face superfluă utilizarea mențiunilor complementare „Marc champenois” și „Eau-de-vie de marc champenois” la punctul din dosarul tehnic referitor la normele de etichetare și, prin urmare, a fost eliminată.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Statul membru căruia îi aparține arealul geografic**

Franța

3. **Tipul indicației geografice**

Indicație geografică

4. **Categoria de băuturi spirtoase**

6. Rachiu de tescovină de struguri

Codul din Nomenclatura combinată

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2208 – Alcool etilic nedenaturat cu titru alcoolic volumic sub 80 % vol; distilate, rachiuri, lichioruri și alte băuturi spirtoase

5. **Descrierea băuturii spirtoase**

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” este o băutură albă, limpede. Atunci când băutura „Marc champenois” este învechită în recipiente de lemn, culoarea ei variază de la galben-pai la chihlimbariu.

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” se caracterizează prin arome complexe, care pot combina note florale și note de pulpă proaspătă, până la note mai calde și de ciocolată. În timpul procesului de învechire, produsul dobândește note lemnoase și vanilate.

Conținutul său de alte substanțe volatile decât alcoolurile etilice și metilice este de cel puțin 300 de grame pe hectolitru de alcool pur. În momentul vânzării către consumator, rachiul de tescovină are o tărie alcoolică minimă în volume de 40 %.

„Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” este un rachiu obținut prin distilarea tescovinei de struguri destinați elaborării de vinuri efervescente cu DOP „Champagne”, cu o tărie alcoolică în volume de maximum 71 %.

În funcție de condițiile de elevaj, în cadrul indicației geografice „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" se disting două tipuri de produse: rachiul de tescovină alb și rachiul de tescovină învechit în recipiente de lemn.

Presarea blândă și progresivă a strugurilor și randamentul scăzut al extracției mustului pentru DOP „Champagne" conduc la obținerea de tescovine mai umede, prin a căror distilare se obține produsul „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois", cu o bogăție și o complexitate aromatică variind de la note florale și de pulpă proaspătă, până la note mai calde și de ciocolată. În timpul procesului de învechire în recipiente de lemn, produsul dobândește note lemnoase și vanilate.

6. **Delimitarea arealului geografic**

Recoltarea strugurilor, presarea, depozitarea și fermentarea tescovinei, distilarea, precum și elevajul (etapa de repaus și, dacă este cazul, învechirea) produsului „Marc champenois/ Eau-de-vie de marc champenois" au loc pe teritoriile delimitate de articolul V din Legea din 22 iulie 1927 privind denumirea de origine controlată „Champagne", care abrogă și înlocuiește articolul 17 din Legea din 6 mai 1919, sub rezerva dispozițiilor următoare:

— În districtul Vitry-le-François (Departamentul Marne), arealul parcelat delimitat este cel aprobat în cadrul reuniunii din 7 și 8 noiembrie 1990 de comitetul național competent din cadrul Institutului național pentru origine și calitate și ale cărui planuri sunt depuse la primăriile în cauză;

— În următoarele comune din departamentul Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, arealul parcelat delimitat este cel aprobat în cadrul reuniunilor din 23 iunie 1994, 8 septembrie 1994 și 19 mai 1995 de comitetul național competent din cadrul Institutului național pentru origine și calitate și ale cărui planuri sunt depuse la primăriile comunelor în cauză;

— În următoarele comune din departamentul Aube: Marcilly-le-Hayer și La Villeneuve-au-Châtelot, nicio parcelă nu a fost reținută în conformitate cu decizia comitetului național competent din cadrul Institutului național pentru origine și calitate din 10 septembrie 1997;

— În următoarele comune din departamentul Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin și Saint-Léger-sous-Brienne și în următoarele comune din departamentul Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger și Villiers-aux-Corneilles, nicio parcelă nu a fost reținută în conformitate cu deciziile comitetului național competent din cadrul Institutului național pentru origine și calitate în cadrul reuniunilor din 23 și 24 iunie 1994, 7 și 8 septembrie 1994, 18 și 19 mai 1995 și 6 și 7 septembrie 1995;

— În comuna Fontaine-sur-Aÿ din departamentul Marne, arealul parcelat delimitat este cel aprobat în cadrul reuniunii din 9 și 10 septembrie 1999 de comitetul național competent din cadrul Institutului național pentru origine și calitate și ale cărui planuri sunt depuse la primăria comunei în cauză;

— În următoarele comune din departamentul Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves și Broussy-le-Petit, nicio parcelă nu a fost reținută în conformitate cu decizia comitetului național competent din cadrul Institutului Național pentru origine și calitate în cadrul reuniunii din 5 și 6 septembrie 2001.

7. **Metoda de producție a băuturii spirtoase**

Materia primă

Tescovina de struguri este obținută din vinificarea strugurilor care îndeplinesc condițiile de producție (soiurile de viță-de-vie, managementul plantațiilor viticole, recoltarea, maturitatea și presarea strugurilor) stabilite în caietul de sarcini al DOP „Champagne".

Condiționarea tescovinei și fermentarea ulterioară

Tescovina de struguri este supusă unui proces de fermentare înainte de distilare. Condiționarea în silozuri se efectuează în mai puțin de 72 de ore de la presare. Fermentarea se efectuează în lipsa aerului.

Sunt interzise îmbogățirea tescovinei și adăugarea de conservanți.

Distilarea

Se poate adăuga drojdie până la maximum 20 % din greutatea tescovinei de struguri.

Capacitatea de distilare a fiecăruia dintre aparate nu trebuie să depășească 70 de hectolitri de alcool pur într-o perioadă de 24 de ore.

Distilarea tescovinei de struguri aferente unei anumite campanii se efectuează cel târziu la data de 31 mai care urmează recoltei.

Rachiul produs este limpede și prezintă, în colectorul zilnic, la finalul procesului de distilare, o tărie alcoolică în volume mai mică de sau egală cu 71 %, la o temperatură de 20 °C.

Cantitatea de alcool obținută după distilare trebuie să fie cuprinsă între minimum 28 litri de alcool pur și maximum 35 litri de alcool pur la 4 000 kg de struguri presați.

Tescovina fermentată se distilează:

— fie conform principiului distilării discontinue simple cu dublă distilare (*repasse*);

— fie conform principiului distilării discontinue cu vase în cascadă, combinată cu o distilare multietajată cu reflux;

— fie conform principiului distilării continue prin antrenare cu aburi, combinată cu o distilare multietajată cu reflux.

Cazanele, capacele, țevile în formă de gât de lebădă și serpentinele alambicurilor utilizate în distilarea discontinuă simplă cu dublă distilare, precum și coloanele utilizate în alte metode de distilare sunt fabricate din cupru.

În conformitate cu principiile distilării, se specifică o limită a capacității de încărcare sau, după caz, a capacității instalațiilor cu coloană:

— 25 hl pentru cazanul utilizat pentru distilarea simplă cu dublă distilare;

— 20 hl pentru cele maximum 5 recipiente utilizate pentru distilarea discontinuă în cascadă

Numărul maxim de talere este stabilit la

— 15 talere pentru fiecare dintre cele maximum 2 coloane, în cazul distilării discontinue în cascadă;

— 25 de talere în zona de stripare și 30 de talere în zona de concentrare, în cazul distilării continue multietajate.

Elevajul

Rachiul „alb” este lăsat să se matureze în cuve după distilare pentru o durată minimă de 3 luni înainte de comercializare.

Maturarea se efectuează în recipiente inerte, pentru a se împiedica orice fel de colorație.

Rachiul învechit este supus elevajului în recipiente din lemn de stejar cu o capacitate de maximum 10 hectolitri, pentru o perioadă de minimum 24 de luni de la data introducerii în recipiente din lemn.

Este interzisă folosirea așchiilor de lemn.

Finisarea

Sunt autorizate modificarea colorației prin adaos de caramel, precum și îndulcirea pentru completarea gustului final, astfel încât efectul lor asupra obscurării rachiului să fie mai mic de 4 %. Obscurarea, exprimată în %, se obține prin diferența între tăria alcoolică reală în volume și tăria alcoolică brută în volume.

8. **Norme specifice privind ambalarea**

—

9. **Norme specifice privind etichetarea**

9.1. *Norme privind aplicarea denumirii indicației geografice*

Rachiurile pentru care se solicită indicația geografică „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" nu pot fi declarate pentru fabricare sau comercializate fără ca, pe documentele de transport, declarații, prospecte, etichete, recipiente, să fie înscrisă indicația geografică „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" urmată de mențiunea „indication géographique" (indicație geografică).

Niciunul dintre termenii care compun denumirea indicației geografice „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" nu va putea să apară izolat, aceștia formând întotdeauna un întreg indisociabil.

9.2. *Mențiuni privind învechirea*

Mențiunile următoare referitoare la o durată de învechire nu pot completa indicația geografică „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" decât în condițiile de mai jos:

— mențiunea „Vieux" pentru rachiurile învechite timp de cel puțin 4 ani;

— mențiunea „Très vieux" sau „VSOP" pentru rachiurile de tescovină învechite timp de cel puțin 8 ani;

— mențiunea „Hors d'âge" sau „XO" pentru rachiurile de tescovină învechite timp de cel puțin 10 ani.

Aceste mențiuni facultative trebuie specificate pe etichetă înainte sau după denumirea indicației geografice și cu caractere de dimensiuni, ca înălțime și lățime, mai mici decât sau egale cu caracterele cu care este înscrisă aceasta.

10. **Descrierea legăturii dintre băutura spirtoasă și originea geografică**

Caracteristici specifice ale băuturii spirtoase care se pot datora arealului geografic

„Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" este o băutură albă, limpede. Atunci când băutura „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" este învechită în recipiente de lemn, culoarea ei variază de la galben-pai la chihlimbariu.

Presarea blândă și progresivă a strugurilor și randamentul scăzut al extracției mustului pentru DOP „Champagne" conduc la obținerea de tescovine mai umede, prin a căror distilare se obține un produs cu o bogăție și o complexitate aromatică variind de la note florale și de pulpă proaspătă, până la note mai calde și de ciocolată. În timpul învechirii în recipiente de lemn, „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois" dobândește note lemnoase și de vanilie.

Detalii privind arealul geografic sau originea, relevante pentru legătură

Factori naturali

Arealul geografic care corespunde celui al denumirii de origine „Champagne" se situează în nord-estul teritoriului francez și se întinde pe teritoriul unor comune aflate în departamentele Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne și Seine-et-Marne.

Peisajul acestuia se caracterizează prin plantații viticole pe terenuri în pantă, situate pe trei structuri geomorfologice impunătoare: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne și Côte des Bar, în mare parte calcaroase și orientate, de preferință, către est și sud.

Plantația viticolă, a cărei originalitate decurge din amplasarea sa septentrională, se află sub dublă influență climatică:

— oceanică, aducând apă în cantități regulate, cu contraste termice nu foarte însemnate de la un anotimp la altul;

— continentală, căreia îi sunt caracteristice înghețuri, uneori cu efecte distrugătoare, și un grad de însorire favorabil coacerii strugurilor în timpul verii.

Factori umani

Produsul „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” este elaborat în mod tradițional din tescovină obținută prin presarea strugurilor din care se produce DOC „Champagne”, în principal din cele trei soiuri de struguri din Champagne: Chardonnay B, Pinot noir N și Meunier N, care prezintă un bun echilibru între aciditate și alcoolul potențial.

Calitatea acestei materii prime beneficiază în mod direct de condițiile specifice de producție ale denumirii de origine „Champagne”. Prin recoltarea ciorchinilor întregi, calitatea ciorchinilor proaspeți se păstrează până la presare, iar prin presarea blândă, în conformitate cu condițiile stabilite în caietul de sarcini al DOP „Champagne”, tescovina păstrează o serie de compuși aromatici. Ca urmare a condițiilor de recoltare și de transport al strugurilor, precum și a intervalului scurt dintre presarea și însilozarea tescovinei, tescovina este supusă unei oxidări minime înainte de fermentare; fermentarea are loc în formă anaerobă, deoarece tescovina provine în principal din vinificarea mustului alb.

Distilarea se efectuează fie de către distilatorii cu amplasare fixă, instalați în mijlocul plantațiilor viticole, distilând, maturând și comercializând ei înșiși și prin intermediul viticultorilor-vinificatori sau ai negociatorilor din Champagne, fie de către distilatorii ambulanți care lucrează în regim de subcontractare pentru viticultori.

Legătura cauzală

Principalele caracteristici ale produsului „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” se datorează materiei prime obținute din struguri destinați DOC „Champagne”. Legătura produsului „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” cu arealul geografic se bazează pe:

Calitatea deosebită a recoltei obținute în Champagne:

Originalitatea plantației viticole din regiunea Champagne ține de localizarea sa septentrională. Condițiile pedoclimatice ale arealului geografic au determinat dezvoltarea unui mod foarte special de gestionare a plantației viticole, care se manifestă concret prin alegerea soiurilor. Cele trei soiuri principale sunt Chardonnay B (29 % din plantația viticolă), Pinot Noir N (38 %) și Meunier N (32 %). Aceste soiuri, în interacțiune cu condițiile din areal, asigură o materie primă cu un bun echilibru între aciditate și alcoolul potențial, creându-se condiții favorabile pentru elaborarea rachiului.

Grija pentru prelucrarea strugurilor:

Practicile locale de cules și presare a strugurilor sunt destinate producerii unui vin efervescent. În acest scop, conform condițiilor de producție ale denumirii de origine „Champagne”, ciorchinii se recoltează întregi, iar transportul se face în lădițe perforate. Strugurii, din care o mare parte sunt obținuți din soiuri cu pieliță neagră, sunt presați de obicei astfel încât să se obțină musturi albe. Tehnica presării blânde utilizată în regiunea Champagne, precum și obținerea de musturi albe permit obținerea unei tescovine de o calitate specifică, în special deoarece mai mulți compuși aromatici nu sunt extrași în timpul acestor operațiuni. Ca urmare a condițiilor de recoltare și de transport al strugurilor, precum și a intervalului scurt dintre presarea și însilozarea tescovinei, tescovina este supusă unei oxidări minime.

Conservarea anaerobă a tescovinei asigură fermentarea în condiții bune, în vederea distilării.

Priceperea distilatorilor și a maeștrilor pivniceri contribuie la asigurarea faptului că produsul „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois” exprimă pe deplin aromele derivate din această materie primă, atât în cazul rachiului alb, caracterizat de note florale pronunțate, de pulpă proaspătă, până la note mai calde și de ciocolată, cât și în cazul rachiului învechit, caracterizat de note de vanilie și de lemn, în funcție de diferitele etape de învechire.

Link către caietul de sarcini al produsului

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