C/2025/6666

11.12.2025

Uverejnenie žiadosti podľa článku 26 ods. 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008

(C/2025/6666)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa uverejnenia tejto žiadosti podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE ZMENY NA ÚROVNI ÚNIE

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

EÚ č.: PGI-FR-02063-AM01

Dátum žiadosti: 23.1.2020

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Združenie výrobcov liehovín so zemepisným označením Champagne]

2. Položky v špecifikácii výrobku, ktorých sa zmena týka

☒ Názov výrobku

☐ Kategória liehoviny alebo jej názov podľa právnych predpisov

☐ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

☒ Iné: Špecifické pravidlá označovania

3. Opis a dôvody zmeny (zmien)

3.1. *Vysvetlenie, prečo zmena (-y) zodpovedá (-ajú) definícii štandardnej zmeny stanovenej v článku 31 nariadenia (EÚ) 2019/787*

Žiadosť zahŕňa zmenu názvu zemepisného označenia zapísaného do registra v zmysle nariadenia (EÚ) 2019/787 na „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“.

3.2. *Opis a dôvody zmeny*

Názov alebo používanie názvu

Opis

Názvy „Marc de Champagne“ a „Eau-de-vie de marc de Champagne“ zapísané do registra sa menia na „Marc champenois“ a „Eau-de-vie de marc champenois“.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Odôvodnenie

1. Nahradenie názvu „Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne“ názvom „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“: Pri predložení technickej dokumentácie zemepisného označenia (ZO) Európskej komisii podľa článku 20 nariadenia (ES) č. 110/2008 výrobcovia uviedli, že chcú, aby sa názov ZO zmenil na „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ s cieľom jednoznačne informovať spotrebiteľov o súvislosti medzi liehovinou a vinohradníckou oblasťou Champagne a zároveň zabezpečiť, aby si CHOP „Champagne“ ponechalo výhradné používanie tohto označenia. Slovo „Champagne“ sa začalo používať výlučne pre šumivé vína. Nešumivým vínam vyrobeným vo vymedzenej zemepisnej oblasti, ktoré sa v minulosti nazývali „*prírodné vína z oblasti Champagne*“, bolo preto v roku 1974 uznané označenie pôvodu a nedávno boli zapísané do registra CHOP pod názvom „*Coteaux champenois*“.

   Názvy „Marc de Champagne“ a „Eau-de-vie de marc de Champagne“ sa nahradzujú názvami „Marc champenois“ a „Eau-de-vie de marc champenois“ pri všetkých výskytoch v technickej dokumentácii. Tieto názvy boli uznané na vnútroštátnej úrovni podľa nariadenia z 30. decembra 2014, ktoré bolo zmenené 12. februára 2015 a podlieha schváleniu Európskou úniou.

2. Špecifické pravidlá označovania:

   Zmenou názvu sa používanie názvov „Marc champenois“ a „Eau-de-vie de marc champenois“ ako doplňujúcich názvov v oddiele technickej dokumentácie týkajúcom sa pravidiel označovania stáva neaktuálne, a preto sa vypúšťa.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

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

2. **Členský štát, ku ktorému zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

3. **Druh zemepisného označenia**

Zemepisné označenie

4. **Kategória alebo kategórie liehoviny**

6. Hroznové výlisky

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2208 – Etylalkohol nedenaturovaný s objemovým alkoholometrickým titrom menej ako 80 % vol; destiláty, likéry a ostatné liehové nápoje

5. **Opis liehoviny**

Brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ je biele a číre. Vyzrievaním v drevených sudoch získava brandy „Marc champenois“ slamovožltú až jantárovú farbu.

Brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ sa vyznačuje komplexnými arómami s celým radom tónov, od kvetinových a ovocno-dužinatých tónov až po teplejšie a viac čokoládové tóny. Vyzrievaním získava drevité a vanilkové tóny.

Obsah prchavých látok okrem etylalkoholu a metylalkoholu je najmenej 300 gramov na hektoliter čistého alkoholu. V čase predaja spotrebiteľovi má brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ minimálny obsah alkoholu 40 obj. %.

Brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ je liehovina získavaná destiláciou hroznových matolín určených na výrobu šumivých vín s CHOP „Champagne“ a má obsah alkoholu najviac 71 obj. %.

V závislosti od pestovateľských postupov sa zemepisné označenie „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ vzťahuje na dva druhy výrobkov: biely nevyzretý destilát z hroznových výliskov a destilát z hroznových výliskov vyzretý v drevených sudoch.

Vzhľadom na šetrné a postupné lisovanie hrozna a nízku výlisnosť šťavy určenej pre výrobky s CHOP „Champagne“ sú získané matoliny vlhkejšie a destilovaním týchto matolín v liehovine „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ sa zabezpečuje bohatosť a aromatická komplexnosť so širokým radom tónov, od kvetinových a ovocno-dužinatých až po teplejšie a čokoládové tóny. Vyzrievaním získava drevité a vanilkové tóny.

6. Vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisné oblasti, v ktorých je povolený zber hrozna, lisovanie, skladovanie a fermentovanie a v ktorých sa destiluje a vyzrieva (fáza odležania a prípadne vyzrievania) brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, sú vymedzené v článku V zákona z 22. júla 1927 týkajúceho sa chráneného označenia pôvodu „Champagne“, ktorým sa ruší a nahrádza článok 17 zákona zo 6. mája 1919, s výhradou týchto ustanovení:

— V obvode Vitry-le-François (departement Marne) sa za vymedzenú pozemkovú oblasť považuje oblasť, ktorú schválil príslušný národný výbor Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutí, ktoré sa konalo 7. a 8. novembra 1990. Plány oblasti boli predložené na príslušných obecných úradoch.

— V obciach Arsonval, Cunfin, Dolancourt a Jaucourt v departemente Aube sa za vymedzenú pozemkovú oblasť považuje oblasť, ktorú schválil príslušný národný výbor Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutiach, ktoré sa konali 23. júna 1994, 8. septembra 1994. a 19. mája 1995. Plány oblasti boli predložené na obecných úradoch príslušných obcí.

— V obciach Marcilly-le-Hayer a La Villeneuve-au-Châtelot v departemente Aube nebola vymedzená žiadna pozemková oblasť v súlade s rozhodnutím príslušného národného výboru Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutí, ktoré sa konalo 10. septembra 1997.

— V obciach Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin a Saint-Léger-sous-Brienne v departemente Aube a v obciach Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles v departemente Marne nebola vymedzená žiadna pozemková oblasť v súlade s rozhodnutiami príslušných národných výborov Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutiach, ktoré sa konali 23. a 24. júna 1994, 7. a 8. septembra 1994, 18. a 19. mája 1995 a 6. a 7. septembra 1995.

— V obci Fontaine-sur-Aÿ (departement Marne) sa za vymedzenú pozemkovú oblasť považuje oblasť, ktorú schválil príslušný národný výbor Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutí, ktoré sa konalo 9. a 10. septembra 1999. Plány oblasti boli predložené na obecnom úrade príslušnej obce.

— V obciach Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves a Broussy-le-Petit v departmente Marne nebola vymedzená žiadna pozemková oblasť v súlade s rozhodnutím príslušného národného výboru Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité) na zasadnutí, ktoré sa konalo 5. a 6. septembra 2001.

7. Spôsob výroby liehoviny

Suroviny

Matoliny sa získavajú vinifikáciou hrozna, ktoré spĺňa podmienky výroby (odrodová skladba, obhospodarovanie vinohradov, zber, zrelosť hrozna a lisovanie) stanovené v špecifikácii výrobku s CHOP „Champagne“.

Skladovanie matolín a následná fermentácia

Hroznové výlisky sa pred destiláciou fermentujú. Do 72 hodín po vylisovaní sa skladujú v silách. Fermentácia prebieha bez prístupu vzduchu.

Obohacovanie matolín alebo pridávanie konzervačných látok do matolín je zakázané.

Destilácia

Kaly sa môžu pridávať najviac do 20 % hmotnosti matolín.

Destilačná kapacita každého zariadenia nesmie prekročiť 70 hektolitrov čistého alkoholu za 24 hodín.

Destilácia hroznových výliskov v konkrétnom roku výroby sa uskutočňuje najneskôr 31. mája po zbere hrozna.

Číry destilát, ktorý sa vyrába a uchováva v dennom kolektore na konci destilačného procesu, má obsah alkoholu najviac 71 obj. % pri teplote 20 °C.

Obsah alkoholu získaný po destilácii musí byť 28 až 35 litrov čistého alkoholu na 4 000 kg vylisovaného hrozna.

Fermentované matoliny sa destilujú s použitím týchto metód:

— postupom jednoduchej diskontinuálnej destilácie známej ako *à la repasse*

— alebo postupom diskontinuálnej kaskádovej destilácie v kombinácii s viacetážovou destiláciou so spätným tokom (refluxom), alebo

— postupom kontinuálnej destilácie vodnou parou v kombinácii s viacetážovou destiláciou so spätným tokom (refluxom).

Kotle, šapitó, rúrky labutieho krku a hadovité kondenzátory destilačných zariadení používaných pri jednoduchej diskontinuálnej destilácii a kolóny používané pri ostatných metódach destilácie sú vyrobené z medi.

V súlade so zásadami destilácie nesmie byť nosnosť, prípadne kapacita zariadenia na báze kolóny väčšia ako:

— 25 hl v prípade kotla, ak sa použije jednoduchá diskontinuálna destilácia, a

— 20 hl v prípade nádob, ktorých je v diskontinuálnom kaskádovom usporiadaní najviac päť.

Maximálny počet etáží je:

— 15 v jednej kolóne, z ktorých najviac dve musia byť v diskontinuálnom kaskádovom usporiadaní,

— 25 v zóne deplécie a 30 v koncentračnej zóne pri viacetážovej destilácii.

Zrenie

„Biely“ (nevyzretý) destilát po destilácii vyzrieva v kadiach najmenej tri mesiace a až potom sa predáva.

Táto činnosť prebieha v inertných nádobách, aby sa zabránilo akémukoľvek zafarbeniu.

Vyzretý destilát vyzrieva v nádobách z dubového dreva s objemom najviac 10 hektolitrov, pričom tento proces musí trvať minimálne 24 mesiacov od dátumu plnenia nádob.

Používanie kúskov dreva je zakázané.

Konečná úprava

Prispôsobenie zafarbenia pomocou karamelu, ako aj úprava obsahu zvyškového cukru na dotvorenie konečnej chuti sú povolené v zmysle, že ich účinok na stmavenie destilátu je nižší ako 4 obj. % stmavenia. Zvýšený obsah alkoholu vyjadrený v obj. % sa vypočítava ako rozdiel medzi skutočným obsahom alkoholu a surovým obsahom alkoholu v obj. %.

8. **Špecifické pravidlá balenia**

–

9. **Špecifické pravidlá označovania**

9.1. *Pravidlá pripájania názvu zemepisného označenia*

Výrobu alebo uvedenie destilátov, v súvislosti s ktorými sa žiada o zemepisné označenie „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, na trh nemožno nahlásiť bez toho, aby sa v prepravných dokladoch, vo vyhláseniach, v prospektoch, na etiketách a nádobách uviedlo zemepisné označenie „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“, za ktorým nasledujú slová „*indication géographique*“ [zemepisné označenie].

Žiaden z pojmov, ktoré tvoria názov zemepisného označenia „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ sa nesmie uvádzať samostatne. Označenie tak vždy tvorí neoddeliteľný celok.

9.2. *Uvádzanie veku*

Na doplnenie zemepisného označenia „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ sa môžu použiť nasledujúce pojmy týkajúce sa času zrenia len za týchto podmienok:

— pojem „*Vieux*“ sa môže použiť v prípade liehovín, ktoré vyzrievali najmenej štyri roky,

— pojmy „*Très vieux*“ alebo „VSOP“ sa môžu použiť v prípade liehovín, ktoré vyzrievali najmenej osem rokov,

— pojmy „*Hors d'âge*“ alebo „XO“ sa môžu použiť v prípade liehovín, ktoré vyzrievali najmenej desať rokov.

Tieto nepovinné údaje musia byť uvedené na etikete pred alebo za názvom zemepisného označenia písmom, ktorého veľkosť nesmie byť na výšku ani na šírku väčšia ako tento názov.

10. **Opis súvislosti medzi liehovinou a jej zemepisným pôvodom**

Špecifické vlastnosti liehoviny, ktoré možno pripísať zemepisnej oblasti

Brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ je biele a číre. Vyzrievaním v drevených sudoch získava brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ slamovožltú až jantárovú farbu.

Vzhľadom na šetrné a postupné lisovanie hrozna a nízku výlisnosť šťavy určenej pre výrobky s CHOP „Champagne“ sú získané matoliny vlhkejšie a destilovaním týchto matolín sa zabezpečuje bohatosť a aromatická komplexnosť so širokým radom tónov, od kvetinových a ovocno-dužinatých až po teplejšie a čokoládové Vyzrievaním získava brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ drevité a vanilkové tóny.

Podrobnosti týkajúce sa zemepisnej oblasti alebo zemepisného pôvodu dôležité na odôvodnenie súvislosti

Prírodné faktory

Zemepisná oblasť, ktorá zodpovedá oblasti chráneného označenia pôvodu „Champagne“, sa nachádza na severovýchode francúzskeho územia a rozprestiera sa naprieč obcami na území departementov Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne a Seine-et-Marne.

Krajina sa vyznačuje svahovitou vinohradníckou oblasťou, ktorá sa rozprestiera na troch impozantných geomorfologických celkoch, konkrétne: Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne a Côte des Bar. Sú väčšinou vápenaté a prednostne orientované na východ alebo juh.

Vinohradnícka oblasť, ktorej osobitosť je daná jej severnou polohou, je vystavená dvom podnebným vplyvom:

— oceánsky, ktorý sa vyznačuje pravidelnými zrážkami a veľmi malými rozdielmi teplôt medzi ročnými obdobiami, a

— kontinentálny, ktorý je zodpovedný za niekedy aj ničivé mrazy a za množstvo slnečného svitu, ktoré prospieva dozrievaniu hrozna v letnom období.

Ľudské faktory

Brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ sa tradične vyrába z matolín získaných lisovaním odrôd hrozna, ktoré sa používajú na výrobu výrobkov s CHOP „Champagne“: Chardonnay (B), Pinot Noir (N) a Meunier (N), ktoré majú dobre vyváženú kyslosť a potenciálny obsah alkoholu.

Táto surovina vďačí za svoju kvalitu špecifickým podmienkam výroby výrobkov s CHOP „Champagne“. Zberom celých strapcov sa zabezpečuje zachovanie kvality každého čerstvého strapca až do fázy lisovania. Šetrným lisovaním v súlade s podmienkami stanovenými v špecifikácii výrobku s CHOP „Champagne“ sa v matolinách zachováva množstvo aromatických zlúčenín. Vďaka podmienkam, za ktorých sa hrozno zbiera a prepravuje, ako aj krátkemu času medzi lisovaním a uložením matolín do síl dochádza pred fermentáciou len ku veľmi malej oxidácii matolín. Keďže matoliny sú predovšetkým výsledkom vinifikácie bielej šťavy, kvasia anaeróbne.

Destiláciu vykonávajú liehovarníci s pevným stanoviskom vo vinohradoch, ktorí vykonávajú destiláciu, vyzrievanie a uvádzanie na trh sami a prostredníctvom vinohradníkov, prípadne obchodníkov z oblasti Champagne, alebo ambulantní liehovarníci, ktorí vykonávajú spracovanie pre vinohradníkov.

Príčinná súvislosť

Hlavné vlastnosti brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ závisia od suroviny použitej na jeho výrobu, ktorá sa získava z hrozna odrôd používaných na výrobu výrobkov s CHOP „Champagne“. Súvislosť medzi destilátom „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ a zemepisnou oblasťou je daná týmito skutočnosťami:

mimoriadna kvalita úrody hrozna, ktoré sa vypestovalo v oblasti Champagne.

Osobitosť vinohradníckej oblasti Champagne je daná jej severnou polohou. Pôdne a klimatické podmienky zemepisnej oblasti viedli k rozvoju charakteristickej starostlivosti o vinice, ktorá sa prejavuje najmä vo výbere odrôd. Tri hlavné odrody sú Chardonnay B (29 % vinohradníckej oblasti), Pinot Noir N (38 %) a Meunier N (32 %). Tieto odrody hrozna a podmienky v zemepisnej oblasti zabezpečujú surovinu, ktorá sa vyznačuje správnou rovnováhou medzi kyslosťou a potenciálnym obsahom alkoholom a ktorá je vhodná na výrobu liehovín.

Starostlivosť pri spracovaní hrozna:

Miestne postupy zberu a lisovania hrozna sú zamerané na výrobu šumivého vína. V súlade s podmienkami výroby výrobkov s CHOP „Champagne“ sa hrozno zbiera v celých strapcoch a prepravuje sa v perforovaných debnách. Hoci väčšina hrozna pochádza z modrých odrôd, zvyčajne sa lisuje technikou, pri ktorej sa získava biela šťava. Vďaka technike šetrného lisovania a výroby bielej šťavy v oblasti Champagne majú matoliny osobitnú kvalitu, a to najmä preto, že pri týchto procesoch nedochádza k odstráneniu viacerých aromatických zlúčenín. Vďaka podmienkam, za ktorých sa hrozno zbiera a prepravuje, ako aj krátkemu času medzi lisovaním a uložením matolín do síl dochádza len ku veľmi malej oxidácii matolín.

Anaeróbna konzervácia matolín zabezpečuje, že sa fermentujú za správnych podmienok na destiláciu.

Odborné znalosti liehovarníkov a pivničných majstrov prispievajú k tomu, aby sa v brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ plne prejavili arómy tejto suroviny: v prípade nevyzretých matolín veľmi kvetinové a ovocno-dužinaté tóny, ktoré môžu byť ešte teplejšie a viac čokoládové, alebo v závislosti od štádia zrenia vyzretého destilátu tóny dreva a vanilky, ktoré brandy „Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois“ získava počas zrenia.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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