C/2025/6666

11.12.2025

Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 26(2) Uredbe (EU) 2019/787 Evropskega parlamenta in Sveta o opredelitvi, opisu, predstavitvi in označevanju žganih pijač, uporabi imen žganih pijač pri predstavitvi in označevanju drugih živil, zaščiti geografskih označb žganih pijač, uporabi etanola in destilatov kmetijskega porekla v alkoholnih pijačah ter o razveljavitvi Uredbe (ES) št. 110/2008

(C/2025/6666)

V treh mesecih od datuma objave tega zahtevka lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA ODOBRITEV SPREMEMBE NA RAVNI UNIJE

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

EU št.: PGI-FR-02063-AM01

Datum zahtevka: 23.1.2020

1. Vložnik in pravni interes

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises (Združenje proizvajalcev žganih pijač z geografsko označbo „Champagne“)

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- ☒ Ime proizvoda
- ☐ Kategorija ali pravno ime žgane pijače
- ☐ Povezava
- ☐ Omejitve trženja
- ☒ Drugo: Posebna pravila označevanja

3. Opis sprememb in razlogi zanje

3.1 *Pojasnilo, da sprememba spada v opredelitev spremembe Unije iz člena 31 Uredbe (EU) 2019/787*

Zahtevek vključuje spremembo imena geografske označbe, registrirane v skladu z Uredbo (EU) 2019/787, v „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“.

3.2 *Opis spremembe in razlogi zanjo*

Ime ali uporaba imena

Opis

Registrirani imeni „Marc de Champagne“ in „Eau-de-vie de marc de Champagne“ se spremenita v „Marc champenois“ oziroma „Eau-de-vie de marc champenois“.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Utemeljitev

1. Nadomestitev imena „Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne“ z imenom „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ Proizvajalci so ob predložitvi tehnične dokumentacije za geografsko označbo Evropski komisiji v skladu s členom 20 Uredbe (ES) št. 110/2008 izrazili željo, da se ime geografske označbe spremeni v „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, da bi bili potrošniki jasno obveščeni o povezavi med to žgano pijačo in vinorodnim območjem Šampanje, pri čemer se izključna uporaba te označbe ohrani za peneče vino z ZOP „Champagne“. Beseda „Champagne“ se uporablja izključno za peneča vina. Mirnim vinom, pridelanim na geografskem območju, ki so se zgodovinsko imenovala *vins natures de Champagne* (naravna vina iz Šampanje), je bila leta 1974 tako podeljena označba porekla, od nedavnega pa so registrirana kot ZOP „Coteaux champenois“.

   Imeni „Marc de Champagne“ in „Eau-de-vie de marc de Champagne“ sta bili v tehnični dokumentaciji nadomeščeni z imenoma „Marc champenois“ in „Eau-de-vie de marc champenois“. Na nacionalni ravni sta bili priznani z odlokom z dne 30. decembra 2014, kot je bil spremenjen 12. februarja 2015, ki ga mora odobriti Evropska unija.

2. Posebna pravila označevanja

   Zaradi spremembe imena je uporaba označb „Marc champenois“ in „Eau-de-vie de marc champenois“ kot dodatnega imena v oddelku tehnične dokumentacije o pravilih označevanja zastarela, zato je bila črtana.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

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

2. **Država članica, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

3. **Vrsta geografske označbe**

Geografska označba

4. **Kategorija ali kategorije žgane pijače**

6. Žganje iz grozdnih tropin

Oznaka kombinirane nomenklature

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2208 – Nedenaturiran etilni alkohol, z vsebnostjo alkohola manj kot 80 vol. %; žganja, likerji in druge alkoholne pijače

5. **Opis žgane pijače**

Žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ je brezbarvno in bistro. Če je starano v lesenih sodih, je od slamnato rumene do jantarne barve.

Za žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ so značilne kompleksne arome z različnimi notami, od cvetličnih not in not po grozdnem mesu do toplejših in bolj čokoladnih not. S staranjem pridobi lesne in vaniljeve note.

Njegova vsebnost hlapnih snovi razen etanola in metanola je najmanj 300 gramov na hektoliter čistega alkohola. Pri prodaji potrošniku vsebnost alkohola v žganju „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ znaša najmanj 40 vol. %.

Žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ je pridobljeno z destilacijo grozdnih tropin, namenjenih za proizvodnjo penečih vin z ZOP „Champagne“, njegov vsebnostjo alkohola pa znaša največ 71 vol. %.

Glede na pridelovalne prakse zajema geografska označba „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ dve vrsti proizvodov: brezbarvno, nestarano žganje iz tropin in žganje iz tropin, starano v lesenih sodih.

Zaradi nežnega in postopnega stiskanja grozdja ter majhnega donosa pri stiskanju soka, namenjenega za proizvodnjo penečega vina z ZOP „Champagne“, se v tropinah ohrani več vlage, zato je iz njih destilirano žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ bolj polno in ima kompleksne arome z različnimi notami, od cvetličnih not in not po grozdnem mesu do toplejših in čokoladnih not. S staranjem pridobi lesne in vaniljeve note.

6. **Opredelitev geografskega območja**

Geografska območja, na katerih se lahko trga grozdje, se stiskajo, skladiščijo in fermentirajo tropine ter se destilira in zori žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ (faza ležanja in po potrebi staranja), so določena v členu V zakona z dne 22. julija 1927 o registrirani označbi porekla „Champagne“, ki razveljavlja in nadomešča člen 17 zakona z dne 6. maja 1919, ob upoštevanju naslednjih določb:

— v okrožju Vitry-le-François (departma Marne) je razmejeno območje parcel tisto območje, ki ga je pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost odobril na zasedanju 7. in 8. novembra 1990 ter katerega načrti so deponirani v zadevnih mestnih hišah,

— v občinah Arsonval, Cunfin, Dolancourt in Jaucourt departmaja Aube je razmejeno območje parcel tisto območje, ki ga je pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost odobril na zasedanjih 23. junija 1994, 8. septembra 1994 in 19. maja 1995 ter katerega načrti so deponirani v mestnih hišah zadevnih občin,

— v občinah Marcilly-le-Hayer in La Villeneuve-au-Châtelot departmaja Aube ni bilo razmejeno nobeno območje parcel v skladu s sklepom pristojnega nacionalnega odbora nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost, sprejetim na zasedanju 10. septembra 1997,

— v občinah Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin in Saint-Léger-sous-Brienne departmaja Aube ter v občinah Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger in Villiers-aux-Corneilles departmaja Marne ni bilo razmejeno nobeno območje parcel v skladu s sklepi pristojnega nacionalnega odbora nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost, sprejetih na zasedanjih 23 in 24. junija 1994, 7. in 8. septembra 1994, 18. in 19. maja 1995 ter 6. in 7. septembra 1995,

— v občini Fontaine-sur-Aÿ (departma Marne) je razmejeno območje parcel tisto območje, ki ga je odobril pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost na zasedanju 9. in 10. septembra 1999 ter katerega načrti so deponirani v mestni hiši zadevne občine,

— v občinah Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves in Broussy-le-Petit departmaja Marne ni bilo razmejeno nobeno območje parcel v skladu s sklepom pristojnega nacionalnega odbora nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost, sprejetim na zasedanju 5. in 6. septembra 2001.

7. **Metoda proizvodnje žgane pijače**

Surovina

Tropine so pridobljene z vinifikacijo grozdja, ki izpolnjuje proizvodne zahteve (trsni izbor, vzgoja vinograda, trgatev, zrelost grozdja in stiskanje) iz specifikacije proizvoda za peneča vina z ZOP „Champagne“.

Skladiščenje tropin in naknadno fermentiranje

Grozdne tropine pred destilacijo fermentirajo. V 72 urah po stiskanju se shranijo v silose. Vrenje poteka v nepredušnih pogojih.

Obogatitev tropin ali dodajanje konzervansov je prepovedano.

Destilacija

Količina dodanih droži lahko znaša največ 20 % mase tropin.

Zmogljivost posamezne naprave za destilacijo ne sme presegati 70 hektolitrov čistega alkohola na 24 ur.

Destilacija grozdnih tropin za posamezno leto proizvodnje poteka najpozneje do 31. maja po trgatvi.

Bistra žganja, proizvedena in shranjena v dnevnem zbiralniku, imajo po koncu postopka destilacije največ 71-odstotni volumenski delež alkohola pri temperaturi 20 °C.

Količina alkohola, pridobljenega po destilaciji, mora biti med 28 in 35 litri čistega alkohola na 4 000 kg stisnjenega grozdja.

Fermentirane tropine se destilirajo z naslednjimi metodami:

— po načelu enostavne prekinjene dvojne destilacije,

— po načelu prekinjene destilacije s posodami v kaskadi, kombinirane z večstopenjsko destilacijo s protitokom, ali

— po načelu destilacije s stalnim dovajanjem vodne pare, kombinirane z večstopenjsko destilacijo s protitokom.

Kotli, glave, cevi oblike labodjega vratu in spiralni hladilniki destilacijske naprave, ki se uporabljajo pri enostavni prekinjeni dvojni destilaciji, ter stolpci, ki se uporabljajo pri drugih metodah destilacije, so izdelani iz bakra.

V skladu z načeli destilacije nosilnost ali, kadar je primerno, zmogljivost opreme s stolpci ne sme presegati:

— 25 hl na kotel v primeru enostavne prekinjene dvojne destilacije in

— 20 hl pri posodah v kaskadi, pri čemer takih posod ne sme biti več kot pet.

Največje dovoljeno število plošč je:

— 15 na stolpec, pri čemer pri prekinjeni razporeditvi v kaskadi ne smeta biti več kot dve, ter

— 25 v območju izhlapevanja hlapnih snovi in 30 v območju koncentracije pri večstopenjski destilaciji.

Zorenje

„Brezbarvno“ (nestarano) žganje po destilaciji zori v posodah najmanj tri mesece, preden se da v prodajo.

To poteka v vsebnikih z inertno atmosfero, da se prepreči kakršno koli obarvanje.

Starano žganje pa zori v hrastovih sodih s prostornino največ 10 hektolitrov, in sicer najmanj 24 mesecev po tem, ko je bilo dano vanje.

Prepovedana je uporaba lesenih trsk.

Dodelava

Prilagoditev barve s karamelom in slajenje za izpopolnitev končnega okusa sta dovoljena, če je njun učinek na potemnitev žganja manjši od 4 vol. % potemnitve. Potemnitev, izražena v vol. %, se izračuna kot razlika med dejanskim volumenskim deležem alkohola in bruto volumenskim deležem alkohola.

8. **Posebna pravila o pakiranju**

—

9. **Posebna pravila označevanja**

9.1 *Pravila zapisa imena geografske označbe*

Žganja, za katera se zahteva geografska označba „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, se smejo prijaviti za proizvodnjo ali tržiti le, če je na prevoznih dokumentih, deklaracijah, brošurah, etiketah in vsebnikih navedeno ime „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“, ki mu sledi navedba „indication géographique“ (geografska označba).

Izraza geografske označbe „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ ne smeta biti navedena ločeno, temveč vselej kot neločljiva celota.

9.2 *Izrazi za dobo staranja*

Geografska označba „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ se lahko dopolni z naslednjimi izrazi za dobo staranja le, če so izpolnjeni naslednji pogoji:

— z izrazom „vieux“ (staro) za žganja iz tropin, starana najmanj štiri leta,

— z izrazom „très vieux“ ali „VSOP“ (zelo staro) za žganja iz tropin, starana najmanj osem let,

— z izrazom „hors d'âge“ ali „XO“ (izredno staro) za žganja iz tropin, starana najmanj deset let.

Ti neobvezni izrazi morajo biti na etiketi navedeni pred imenom geografske označbe ali za njim, in sicer s črkami, ki so v višino in širino največ toliko velike kot ime geografske označbe.

10. **Opis povezave žgane pijače z geografskim poreklom**

Posebne lastnosti žgane pijače, ki so posledica geografskega območja

Žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ je brezbarvno in bistro. Če je starano v lesenih sodih, je slamnato rumene do jantarne barve.

Zaradi nežnega in postopnega stiskanja grozdja ter majhnega donosa pri stiskanju soka, namenjenega za proizvodnjo penečega vina z ZOP „Champagne“, se v tropinah ohrani več vlage, zato je destilirano žganje bolj polno in ima kompleksne arome, ki segajo od cvetličnih not in not po grozdnem mesu do toplejših in čokoladnih not. S staranjem pridobi žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ lesne in vaniljeve note.

Podrobnosti o geografskem območju ali izvoru, ki so pomembne za povezavo

Naravni dejavniki

Geografsko območje, ki ustreza območju penečega vina z ZOP „Champagne“, leži na severovzhodu francoskega ozemlja ter se razprostira prek občin, ki spadajo v departmaje Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne in Seine-et-Marne.

Značilen del njegove pokrajine so vinogradi na strmih pobočjih treh mogočnih geomorfoloških struktur Côte d'Île-de-France, Côte de Champagne in Côte des Bar, ki so pretežno kredaste in po možnosti usmerjene proti vzhodu ali jugu.

Vinogradi, ki so posebni zaradi svoje severne lege, so izpostavljeni dvojnemu podnebnemu vplivu:

— oceanskemu, ki prinaša redne padavine in majhne temperaturne spremembe med letnimi časi, ter

— celinskemu, ki je odgovoren za včasih uničujoče zmrzali in osončenost, ki spodbuja zorenje grozdja poleti.

Človeški dejavniki

Žganje „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ se tradicionalno proizvaja iz tropin, pridobljenih s stiskanjem grozdja, ki se uporablja za proizvodnjo penečega vina z ZOP „Champagne“: chardonnay (B), pinot noir (N) in meunier (N), ki imajo dobro ravnotežje med vsebnostjo kislin in deležem potencialnega alkohola.

Kakovost te surovine je rezultat posebnih pogojev proizvodnje penečih vin z ZOP „Champagne“. S trganjem celih grozdov se zagotovi, da se ohrani kakovost vsakega svežega grozda do stiskalnice. Z nežnim stiskanjem pod pogoji iz specifikacije proizvoda za peneče vino z ZOP „Champagne“ pa se ohranjajo številne aromatske spojine v tropinah, ki pred fermentiranjem zaradi pogojev trganja in prevažanja grozdja ter kratkega časa med stiskanjem in shranjevanjem tropin v silose zelo malo oksidirajo. Ker se žganje proizvaja predvsem z vinifikacijo belega soka, je fermentiranje anaerobno.

Destilacijo izvajajo destilaterji s fiksno lokacijo sredi vinogradov, ki destilirajo, zorijo in tržijo sami in prek šampanjskih vinogradnikov ali trgovcev, ali potujoči destilaterji, ki delajo za račun vinogradnikov.

Vzročna povezava

Glavne značilnosti žganja „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ izvirajo iz surovine, ki se uporablja za njegovo proizvodnjo in ki je pridobljena iz grozdja, namenjenega za peneče vino z ZOP „Champagne“. Povezava med žganjem „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ in geografskim območjem temelji na v nadaljevanju navedenih dejavnikih.

Posebna kakovost trgatve v Šampanji

Posebnost šampanjskih vinogradov izhaja iz njihove lege na severu. Zaradi talnih in podnebnih razmer na geografskem območju se je razvil zelo poseben način upravljanja vinograda, ki se kaže zlasti v izboru sort vinske trte. Tri glavne sorte so chardonnay B (29 % vinogradov), pinot noir N (38 %) in meunier N (32 %). Te sorte vinske trte in razmere na geografskem območju dajejo surovino z ustreznim ravnotežjem med vsebnostjo kislin in deležem potencialnega alkohola, kar je ugodno za proizvodnjo žganih pijač.

Skrbna obdelava grozdja

Lokalne prakse trganja in stiskanja grozdja so usmerjene v proizvodnjo penečega vina. Pod pogoji za proizvodnjo penečega vina z ZOP „Champagne“ se grozdje potrga v celih grozdih in prevaža v preluknjanih zabojih. Čeprav je veliko grozdja iz rdečih sort, se običajno stiska s tehniko, ki daje bel sok. S tehniko nežnega stiskanja v pokrajini Šampanja in pri proizvodnji belega soka se pridobijo tropine posebne kakovosti, med drugim tudi zato, ker se med temi postopki v njih ohranijo številne aromatične spojine. Zaradi pogojev trganja in prevažanja grozdja ter kratkega časa med stiskanjem in shranjevanjem tropin v silose te zelo malo oksidirajo.

S shranjevanjem tropin v anaerobnih pogojih se omogoča ustrezno vretje za destilacijo.

Destilaterji in kletarski mojstri s svojim strokovnim znanjem omogočajo, da v žganju „Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois“ pridejo do izraza iz surovin pridobljene arome: pri brezbarvnih žganjih so to arome z zelo cvetličnimi notami in notami po grozdnem mesu, ki lahko postanejo toplejše in bolj čokoladne, pri staranih žganjih, odvisno od stopnje staranja, pa z lesnimi in vaniljevimi notami, ki jih pridobijo s staranjem.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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