C/2025/6666

11.12.2025

Offentliggörande av en ansökan om en ändring i enlighet med artikel 26.2 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2019/787 om definition, beskrivning, presentation och märkning av spritdrycker, användning av namn på spritdrycker i presentationen och märkningen av andra livsmedel, skydd av geografiska beteckningar för spritdrycker, användning av jordbruksalkohol och destillat av jordbruksprodukter i alkoholhaltiga drycker samt om upphävande av förordning (EG) nr 110/2008

(C/2025/6666)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för offentliggörandet av denna ansökan.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN UNIONSÄNDRING

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

EU-nr: PGI-FR-02063-AM01

Datum för ansökan: 23.1.2020

1. **Sökande och berättigat intresse**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises [Föreningen för producenter av spritdrycker med den geografiska beteckningen Champagne]

2. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna**

☒ Produktens namn

☐ Kategori av spritdryck eller föreskriven beteckning för spritdrycken

☐ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

☒ Annat: Särskilda märkningsregler

3. **Beskrivning av och motivering till ändringen eller ändringarna**

3.1 *En förklaring till varför ändringen/ändringarna omfattas av definitionen av en unionsändring enligt artikel 31 i förordning (EU) 2019/787*

Ansökan innebär en ändring av namnet på den geografiska beteckning som registrerats enligt förordning (EU) 2019/787 till ”Marc champenois/Eau-de-vie marc champenois”.

3.2 *Beskrivning av och motivering till ändringen*

Namn eller användning av namn

Beskrivning

De registrerade namnen ”Marc de Champagne” och ”Eau-de-vie de marc de Champagne” ändras till ”Marc champenois” respektive ”Eau-de-vie de marc champenois”.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj/swe).

Motivering

1. Namnet ”Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne” ersätts med namnet ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois”: När kravspecifikationen för den geografiska beteckningen lämnades in till kommissionen i enlighet med artikel 20 i förordning (EG) nr 110/2008 uttryckte producenterna önskemål om att namnet på den geografiska beteckningen skulle ändras till ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” för att konsumenterna tydligt skulle informeras om kopplingen mellan denna spritdryck och vinodlingsområdet där champagnemetoden används, samtidigt som exklusiviteten för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne” skyddas. Ordet ”Champagne” har kommit att användas enbart för mousserande viner. Det icke mousserande vin som framställs i det geografiska området och som historiskt har kallats ”naturvin från Champagne”, erkändes som ursprungsbeteckning 1974 och har på senare tid registrerats med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Coteaux champenois”.

   Namnen ”Marc de Champagne” och ”Eau-de-vie de marc de Champagne” har ersatts med namnen ”Marc champenois” och ”Eau-de-vie de marc champenois” på samtliga ställen i kravspecifikationen. Dessa namn erhöll nationellt erkännande genom beslutet av den 30 december 2014, i dess ändrade lydelse av den 12 februari 2015, som inväntar godkännande från Europeiska unionen.

2. Särskilda märkningsregler:

   Namnändringen innebär att de kompletterande beteckningarna ”Marc champenois” och ”Eau-de-vie de marc champenois” har blivit överflödiga i den punkt i kravspecifikationen som gäller märkningsregler och har därför tagits bort.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

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

2. **Medlemsstat till vilken det geografiska området hör**

Frankrike

3. **Typ av geografisk beteckning**

Geografisk beteckning

4. **Kategori/kategorier av spritdryck**

6. Sprit av druvrester

KN-nummer

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2208 – Odenaturerad etylalkohol med alkoholhalt som understiger 80 volymprocent; sprit, likör och andra spritdrycker

5. **Beskrivning av spritdrycken**

”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” är vit och klar. När ”Marc champenois” lagras på fat får den en färg som varierar mellan halmgul och bärnstensgul.

”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” kännetecknas av komplexa aromer med en rad olika inslag, från blommiga och fruktiga toner till varmare och mer chokladaktiga toner. Vid lagring får spritdrycken toner av ekfat och vanilj.

Halten av andra flyktiga ämnen än etyl- och metylalkohol är minst 300 gram per hektoliter ren alkohol. Vid försäljning till konsumenten har eau-de-vie de marc en lägsta alkoholhalt på minst 40 volymprocent.

”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” är en spritdryck som framställs genom destillering av de pressrester som blir över efter att druvorna har pressats för att göra mousserande viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”, med en alkoholhalt på högst 71 volymprocent.

Beroende på odlingsmetod omfattar den geografiska beteckningen ”Marc champenois/Eau-de-vie” två produkttyper: vit, olagrad sprit av druvrester och sprit av druvrester lagrad på ekfat.

Den skonsamma och gradvisa pressningen av druvorna och den låga utvinningsgraden av den saft som är avsedd för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne” ger fuktigare pressrester som vid destillering in i ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” ger en rik och aromatisk komplexitet med en rad olika inslag, från blommiga och fruktiga toner till varmare och mer chokladaktiga toner. Vid lagring får spritdrycken toner av ekfat och vanilj.

6. **Avgränsning av det geografiska området**

De geografiska områden där druvorna får skördas, druvresterna pressas, lagras och jäses och där ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” destilleras och lagras (viloperioden och i förekommande fall mognadslagringen) anges i artikel V i lagen av den 22 juli 1927 om den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Champagne” som upphäver och ersätter artikel 17 i lagen av den 6 maj 1919, förutsatt att följande bestämmelser uppfylls:

— I förvaltningsområdet Vitry-le-François (departementet Marne) utgörs det avgränsade området av det område som har godkänts av den behöriga nationella kommittén i *Institut national de l'origine et de la qualité* vid dess sammanträde den 7–8 november 1990 och för vilket kartorna har lämnats in till de berörda kommunerna.

— I kommunerna Arsonval, Cunfin, Dolancourt och Jaucourt i departementet Aube utgörs det avgränsade odlingsområdet av det område som har godkänts av den behöriga nationella kommittén i *Institut national de l'origine et de la qualité* vid dess sammanträden den 23 juni 1994, 8 september 1994 och 19 maj 1995. och för vilket kartorna har lämnats in till de berörda kommunerna.

— I kommunerna Marcilly-le-Hayer och La Villeneuve-au-Châtelot i departementet Aube ingår inget område, i enlighet med det beslut som fattades av den behöriga nationella kommittén i *Institut national de l'origine et de la qualité* vid dess sammanträde den 10 september 1997.

— I kommunerna Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin och Saint-Léger-sous-Brienne i departementet Aube samt i kommunerna Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger och Villiers-aux-Corneilles i departementet Marne ingår inget område, i enlighet med de beslut som fattades av den behöriga nationella kommittén i *Institut national de l'origine et de la qualité* vid dess sammanträden den 23–24 juni 1994, 7–8 september 1994, 18–19 maj 1995 och 6–7 september 1995.

— I kommunen Fontaine-sur-Aÿ i departementet Marne utgörs det avgränsade området av det område som har godkänts av den behöriga nationella kommittén i *Institut national de l'origine et de la qualité* vid dess sammanträde den 9–10 september 1999 och för vilket kartorna har lämnats in till den berörda kommunen.

— I kommunerna Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves och Broussy-le-Petit i departementet Marne ingår inget område, i enlighet med det beslut som fattades av den behöriga nationella kommittén i *Institut national de l'origine et de la qualité* vid dess sammanträde den 5–6 september 2001.

7. **Framställningsmetod för spritdrycken**

Råvara

Pressresterna erhålls vid vinifiering av druvor som uppfyller de villkor för framställning (druvbestånd, vinodling, skörd, mognad av druvorna och pressning) som fastställs i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”.

Lagring av pressresterna och efterföljande jäsning.

Pressresterna jäses före destillering. De lagras i silor senast 72 timmar efter pressning. Jäsningen sker under lufttäta förhållanden.

Det är förbjudet att berika eller tillsätta konserveringsmedel i pressresterna.

Destillering

Jäsningsrester får tillsättas med upp till 20 % av pressresterna.

Varje apparat får ha en högsta destilleringskapacitet på 70 hektoliter ren alkohol per 24-timmarsperiod.

Destilleringen av pressresterna för ett visst produktionsår ska äga rum senast den 31 maj efter druvskörden.

Den producerade klara spritdrycken som samlas i det dagliga uppsamlingskärlet efter destilleringen har en alkoholhalt på högst 71 volymprocent vid en temperatur på 20 °C.

Den mängd alkohol som uppnås efter destilleringen ska uppgå till mellan 28 och 35 liter ren alkohol per 4 000 kg pressade druvor.

Jästa pressrester destilleras med följande metoder:

— Genom satsvis destillering med en andra destillering med enkelpanna.

— Genom satsvis destillering med sammankopplade kärl kombinerat med destillering i flera nivåer med återflöde.

— Genom kontinuerlig ångdestillation kombinerat med destillering i flera nivåer med återflöde.

Värmepannorna, locken, svanhalsarna och serpentinkondensorer till de pannor som används vid satsvis destillering med en andra destillering och de kolonnpannor som används vid de andra destilleringsmetoderna är tillverkade av koppar.

I enlighet med destillationsprinciperna får destilleringskapaciteten eller i förekommande fall kapaciteten hos kolonnpannan inte överstiga

— 25 hl för värmepannan, vid satsvis destillering med en andra destillering, och

— 20 hl för kärl av vilka det finns högst fem på rad för satsvis destillering.

Högst antalet plattor är

— 15 per kolonn, varav högst två på rad för satsvis destillering,

— 25 i utfällningsnivån och 30 i koncentrationsnivån, vid destillering i flera nivåer.

Lagring

Efter destilleringen lagras den ”vita” (olagrade) spritdrycken i tankar i minst tre månader innan den kan börja säljas.

För att undvika missfärgning sker detta i inerta behållare.

Den lagrade spritdrycken lagras på ekfat på minst 10 hektoliter under en period om minst 24 månader från och med den dag då den läggs på fat.

Användning av ekspån är förbjuden.

Slutbehandling

Det är tillåtet att justera färgen med sockerkulör och att tillsätta sötning för att få fram slutsmaken, förutsatt att effekten på färgen understiger 4 volymprocent mörkare färg. Graden av mörkare färg, uttryckt i volymprocent, beräknas genom skillnaden mellan den verkliga alkoholhalten i volymprocent och bruttoalkoholhalten i volymprocent.

8. **Särskilda regler för förpackning**

–

9. **Särskilda märkningsregler**

9.1 *Regler för anbringande av namnet på den geografiska beteckningen*

Vid tillverkning eller saluföring av spritdrycker med den geografiska beteckningen ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” måste den geografiska beteckningen ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” följt av orden ”*indication géographique*” (geografisk beteckning) anges på frakthandlingar, deklarationer, broschyrer, etiketter och förpackningar.

Inget av de uttryck som ingår i den geografiska beteckningen ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” får förekomma isolerat, utan måste alltid ingå i en helhet.

9.2 *Uppgifter om lagring*

Följande uppgifter om lagringsperioder får endast användas i tillägg till beteckningen ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” på följande villkor:

— Uttrycket ”Vieux” för spritdrycker som har lagrats i minst fyra år.

— Uttrycket ”Très vieux” eller ”VSOP” för spritdrycker som har lagrats i minst åtta år.

— Uttrycket ”Hors d’âge” eller ”XO” för spritdrycker som har lagrats i minst tio år.

Dessa valfria uppgifter måste anges på märkningen före eller efter namnet på den geografiska beteckningen och med bokstäver som på höjden och på bredden är mindre eller lika stora.

10. **Beskrivning av sambandet mellan spritdrycken och dess geografiska ursprung**

Särskilda egenskaper hos spritdrycken som kan hänföras till det geografiska området

”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” är vit och klar. När ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” lagras på fat får den en färg som varierar mellan halmgul och bärnstensgul.

Den skonsamma och gradvisa pressningen av druvorna och den låga utvinningsgraden av den saft som är avsedd för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne” ger fuktigare pressrester som vid destillering ger en rik och aromatisk komplexitet som varierar mellan inslag av blommor och färskt fruktkött till varmare och mer chokladaktiga toner. Vid lagring får ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” toner av ekfat och vanilj.

Uppgifter om det geografiska området eller ursprunget som är relevanta för sambandet

Naturliga faktorer

Det geografiska området för ursprungsbeteckningen ”Champagne” ligger i nordöstra Frankrike och omfattar kommuner i departementen Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne och Seine-et-Marne.

Landskapet präglas av vinodlingar på sluttningarna från tre imponerande geomorfologiska strukturer: Côte d’Île-de-France, Côte de Champagne och Côte des Bar, som till största delen är kalkhaltiga och främst är exponerade mot öster och söder.

Vinodlingarna, vars karaktäristiska egenskaper påverkas av dess nordliga läge, är utsatta för dubbel klimatpåverkan:

— havsklimat, som medför regelbunden nederbörd och jämna temperaturer oavsett årstid, och

— inlandsklimat, som ibland kan leda till skadlig frost, men även ger soltimmar som främjar druvornas mognad under sommaren.

Mänskliga faktorer

”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” framställs traditionellt sett av druvrester från pressningen av de druvor som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”: chardonnay (B), pinot noir (N) och meunier (N), som har en god balans mellan syrahalt och potentiell alkoholhalt.

Råvarans kvalitet beror på de särskilda produktionsförhållandena för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”. Genom att skörda hela klasar säkerställs att kvaliteten på varje färsk klase bevaras tills den når pressen. Skonsam pressning, i enlighet med villkoren i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Champagne, gör att ett antal aromatiska föreningar i pressresterna bevaras. De förhållanden under vilka druvorna skördas och transporteras och den korta tiden från pressningen till dess att pressresterna placeras i silor innebär att pressresterna oxideras mycket lite före jäsningen. Eftersom den främst kommer från framställning av vit saft jäses den anaerobt.

Destilleringen utförs antingen hos stationära destillatörer, mitt i vingårdarna, där de destillerar, lagrar och marknadsför själva och genom vinodlare eller handlare i Champagne, eller så utförs destilleringen av ambulerande destillatörer som arbetar på uppdrag av vinodlarna.

Orsakssamband

De främsta egenskaperna hos ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” härrör från den råvara som används för att framställa den, och som erhålls från de druvor som används för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne”. Sambandet med det geografiska området för ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” bygger på följande:

Den särskilda kvaliteten hos de druvor som skördas i Champagne:

De särpräglade egenskaperna hos vinodlingarna i Champagne som beror på deras nordliga läge. Jordmånen i det geografiska området har gjort att ett annorlunda sätt att sköta vingården har utvecklats, vilket bland annat märks i valet av druvsorter. De tre huvudsakliga druvsorterna är chardonnay B (29 %), pinot noir N (38 %) och meunier N (32 %). Dessa druvsorter i kombination med förhållandena i det geografiska området ger råvaran rätt balans mellan syrahalt och potentiell alkoholhalt, vilket främjar spritproduktionen.

Behandlingen av druvorna:

De lokala metoderna för skörd och pressning av druvorna är inriktade på framställning av ett mousserande vin. I enlighet med villkoren för framställning av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Champagne” skördas klasarna hela och transporteras i backar med spjälor. Även om de flesta druvorna är av blå druvsorter pressas de vanligtvis enligt en metod som ger vit saft. Metoden i Champagne-regionen som innebär skonsam pressning och framställning av vit saft ger pressrester av särskild kvalitet, inte minst på grund av att man inte avlägsnar ett antal av de aromatiska föreningarna under dessa processer. De förhållanden under vilka druvorna skördas och transporteras och den korta tiden mellan pressningen och det att pressresterna placeras i silor innebär att pressresterna oxideras i mycket liten utsträckning.

Den anaeroba konserveringen av pressresterna säkerställer att den jäses under rätt destilleringsförhållanden.

Destillatörernas och källarmästarnas kunnande bidrar till att ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” fullt ut uttrycker aromerna från råvaran, oavsett om det gäller olagrade pressrester med mycket blommiga toner och toner av fruktkött, som kan bli varmare och mer chokladaktiga, eller lagrade spritdrycker där de olika lagringsstadierna ger ”Marc champenois/Eau-de-vie de marc champenois” dess toner av ekfat och vanilj.

Länk till produktspecifikationen

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