

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 26 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 w sprawie definicji, opisu, prezentacji i etykietowania napojów spirytusowych, stosowania nazw napojów spirytusowych w prezentacji i etykietowaniu innych środków spożywczych, ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, wykorzystywania alkoholu etylowego i destylatów pochodzenia rolniczego w napojach alkoholowych, a także uchylającego rozporządzenie (WE) nr 110/2008**

(2023/C 273/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/787 <sup>(1)</sup>.

## WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NA POZIOMIE UNII

**„Eau-de-vie de vin de la Marne”**

**Nr UE: PGI-FR-02029-AM01**

**Data złożenia wniosku: 23.1.2020**

**1. Wnioskodawca i uzasadniony interes**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

**2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Kategoria lub nazwa prawna napoju spirytusowego
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu
- Inne: Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

**3. Opis i uzasadnienie zmiany****3.1. wyjaśnienie, dlaczego zmiana wchodzi w zakres definicji „zmiany na poziomie Unii”, jak przewidziano w art. 31 rozporządzenia (UE) 2019/787**

Wniosek dotyczy zmiany nazwy oznaczenia geograficznego zarejestrowanego na podstawie rozporządzenia (UE) 2019/787, ponieważ zmienia się je na „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise”.

**3.2. Opis i uzasadnienie zmiany**

1. Nazwa produktu

Opis

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 130 z 17.5.2019, s. 1.

Dodanie jako synonimu nazwy „Fine champenoise”.

Uzasadnienie

Przy okazji przekazania Komisji Europejskiej dokumentacji technicznej OG zgodnie z art. 20 rozporządzenia nr 110/2008 producenci wyrazili życzenie, aby nazwę OG zmienić na „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” w celu przekazania konsumentom jasnej informacji na temat związku między tym napojem spirytusowym a regionem winiarskim Szampanii, zważywszy, że nie wszystkie okowity „eaux-de-vie de vin de la Marne” pochodzą z departamentu Marne, pozostawiając równocześnie ChNP „Champagne” wyłączność w stosowaniu tej nazwy.

Nazwę „Fine champenoise” dodano więc jako synonim nazwy „Eau-de-vie de vin de la Marne” we wszystkich miejscach, gdzie pojawia się ona w dokumentacji technicznej. Nazwę tę zatwierdzono na szczelbu krajowym rozporządzeniem z dnia 27 stycznia 2015 r., zmienionym w dniu 6 lutego 2015 r., ale wymaga ona zatwierdzenia na szczelbu Unii Europejskiej.

Zmiana nazwy powoduje, że informacje o stosowaniu dodatkowej wzmianki „Fine champenoise” w punkcie dokumentacji technicznej odnoszącym się do zasad etykietowania są już nieaktualne, w związku z czym informacje te usuwa się z dokumentacji.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Przedmiotowe oznaczenie geograficzne**

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise”

2. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

3. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

Oznaczenie geograficzne

4. **Kategoria lub kategorie napoju spirytusowego:**

4. Okowita z wina

5. **Opis właściwości napoju spirytusowego:**

*Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne*

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” jest biała i przejrzysta. Kiedy „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” dojrzewa w drewnie nabiera barwy od słomkowożółtej do bursztynowej.

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” charakteryzuje się nutami kwiatowymi, lekko winnymi i nutami owoców o białym miąższu (jabłko, gruszka). Podczas dojrzewania zyskuje nuty drzewne, waniliowe, tostowe i jasnego tytoniu.

Zawartość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy wynosi co najmniej 200 gramów na hektolitr czystego alkoholu. Zawartość metanolu nie przekracza 150 gramów na hektolitr czystego alkoholu.

Na etapie sprzedaży konsumentowi minimalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 40 %.

*Cechy szczególne (w porównaniu z napojami spirytusowymi należącymi do tej samej kategorii)*

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” uzyskuje się z win produkowanych przy wytwarzaniu produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”, głównie z trzech odmian winorośli z Szampanii: chardonnay, pinot noir i meunier. Na poszczególnych etapach wytwarzania wina te podlegają specjalnym warunkom produkcji: zachowaniu winogron w całości od chwili zbiorów, tłoczenia po zebraniu całych kiści, wolnej fermentacji, jakościowemu doborowi win bazowych i usuwania osadu. Jest to jedyna francuska okowita, której surowiec pochodzi wyłącznie z produkcji win musujących.

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” jest wytwarzana z win o odpowiedniej równowadze między kwasowością a niewielką objętościową zawartością alkoholu.

Wina wykorzystywane do destylacji są pobierane na różnych etapach wytwarzania produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”, w szczególności na etapie tłoczenia, jakościowego doboru win bazowych i usuwania osadu. Mają one więc zróżnicowane właściwości, które powodują oryginalność aromatów „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise”.

## 6. Określenie obszaru geograficznego

Zbiór winogron, tłoczenie, winifikacja, destylacja jak również leżakowanie (faza odpoczynku i ewentualnie dojrzewania) „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” odbywają się na terytoriach określonych w art. V ustawy z dnia 22 lipca 1927 r. o kontrolowanej nazwie pochodzenia „Champagne” uchylającym i zastępującym art. 17 ustawy z dnia 6 maja 1919 r., z zastrzeżeniem następujących przepisów:

- w okręgu Vitry-le-François (departament Marne) wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniach 7–8 listopada 1990 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednich urzędach gmin;
- w następujących gminach w departamencie Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach w dniach 23 czerwca 1994 r., 8 września 1994 r. i 19 maja 1995 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednich urzędach gmin;
- w następujących gminach w departamencie Aube: Marcilly-le-Hayer i La Villeneuve-au-Châtelot zgodnie z decyzją właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniu 10 września 1997 r. nie wyznaczono żadnej działki;
- w następujących gminach w departamencie Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin i Saint-Léger-sous-Brienne oraz w następujących gminach w departamencie Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger i Villiers-aux-Corneilles zgodnie z decyzjami właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach w dniach 23–24 czerwca 1994 r., 7–8 września 1994 r., 18–19 maja 1995 r. i 6–7 września 1995 r. nie wyznaczono żadnej działki;
- w gminie Fontaine-sur-Aÿ w departamencie Marne wyznaczone do produkcji działki zatwierdził właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniach 9–10 września 1999 r., a ich plany zdeponowano w odpowiednim urzędzie gminy;
- w następujących gminach w departamencie Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves i Broussy-le-Petit zgodnie z decyzją właściwego krajowego komitetu Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniu w dniach 5–6 września 2001 r. nie wyznaczono żadnej działki.

## 7. Metoda produkcji napoju spirytusowego

Okowitę produkuje się poprzez destylację win, które spełniają warunki produkcji (odmiany winorośli, prowadzenie winnicy, zbiory i tłoczenie) określone w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Champagne”.

Wina są przechowywane w wypełnianych do pełna i zamykanych kadziach, do czasu destylacji. Wina mogą zawierać osady.

W czasie destylacji wina mają:

- naturalną objętościową zawartość alkoholu 6–12 %;
- kwasowość lotną nie przekraczającą 1 grama na litr H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>;
- całkowitą zawartość dwutlenku siarki (SO<sub>2</sub>) nie przekraczającą 100 miligramów na litr.

#### Destylacja

Moc destylacyjna każdego z aparatów nie może przekraczać 70 hektolitrów czystego alkoholu na 24 godziny.

Objętościowa zawartość alkoholu w wyprodukowanych okowitach w zbieralniku dziennym, po zakończeniu procesu destylacji, nie przekracza 75 % przy temperaturze 20 °C.

Wina destyluje się:

- w destylacji nieciągłej prostej z redestylacją;
- w destylacji nieciągłej w kaskadowych naczyniach, połączonej z destylacją wieloetapową z orosieniem;
- w destylacji ciągłej wieloetapowej z orosieniem.

#### 1) Destylacja nieciągła prosta z redestylacją

- Opis sprzętu:

Destylację przeprowadza się przy użyciu aparatu destylacyjnego złożonego z kotła, kołpaka, gęsiej szyjki, z podgrzewaczem wina bądź bez lub ze skraplaczem wody i z wężownicą z urządzeniem chłodzącym.

Kocioł, kołpak, gęsia szyjka i wężownica są miedziane.

Całkowita pojemność kotła nie może przekraczać 25 hektolitrów.

#### 2) Destylacja nieciągła kaskadowa wieloetapowa z orosieniem

- Opis sprzętu:

Destylację przeprowadza się przy użyciu aparatów destylacyjnych złożonych z kilku naczyń destylacyjnych i kolumn zatężających.

Kolumny destylacyjne są obowiązkowo miedziane.

Maksymalna liczba naczyń wynosi 5. Pojemność każdego naczynia nie może przekraczać 20 hektolitrów.

Maksymalna liczba kolumn wynosi 2. Jedna kolumna zawiera maksymalnie 15 półek.

#### 3) Destylacja ciągła wieloetapowa z orosieniem

- Opis sprzętu do destylacji:

Destylację przeprowadza się przy użyciu kolumn, które zawierają półki zapewniające kontakt między strumieniami cieczy i gazów, które przepływają w przeciwnym kierunku, dzięki elementom barbotującym w kształcie tuneli lub pokryw. Kolumna jest osadzona na kotle, który wytwarza parę. Kolumny zawierają strefę rozcieńczania, gdzie destylowana ciecz traci na zawartości alkoholu, który przekształca się w parę oraz strefę zatężania, gdzie rośnie zawartość alkoholu w parze.

Skraplanie przeprowadza się przy zastosowaniu jednego lub kilku podgrzewaczy wina lub skraplaczy wody. Kondensaty wytworzone w tych wymiennikach ciepła są albo kierowane do wylewania destylatu albo cofane ku górnej części strefy zatężania.

- Oddzielanie związków niepożądanych:

Procesy ekstrakcji w fazie ciekłej destylacji umożliwiające zmianę częściowego stężenia niektórych związków w destylacie (rektyfikację) są zabronione.



Związki uznane za niepożądane są odprowadzane do odpadów lub do atmosfery przez lejki odgazowujące bądź są wychwytywane przez kolumny wypłukujące gaz.

#### *Dojrzewanie*

Przed wprowadzeniem na rynek „białą” okowitę pozostawia się w kadziach po destylacji przez minimum 3 miesiące.

Czynność tę realizuje się w obojętnych chemicznie pojemnikach, aby zapobiegać barwieniu.

Dojrzewająca okowita leżakuje w beczkach z drewna dębowego o pojemności nie większej niż 10 hektolitrow, przez minimum 24 miesiące, licząc od daty jej umieszczenia do leżakowania w beczce.

Zabrania się stosowania zrębków.

#### *Czynności końcowe*

Dopuszcza się dostosowanie barwy przez dodanie karmelu oraz dosładzanie w celu dopełnienia ostatecznego smaku, przy czym w taki sposób, aby pod ich wpływem zaciemnienie okowity nie przekraczało 4 % objętości. Zaciemnienie, wyrażone w % objętości, określa się jako różnicę pomiędzy rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu a wyjściową objętościową zawartością alkoholu.

### **8. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania**

#### *Zasady ogólne*

Okowity objęte oznaczeniem geograficznym „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” nie mogą być zgłaszane do produkcji lub wprowadzane do obrotu bez podania na dokumentach przesyłania, zgłoszeniach, ulotkach, etykietach i pojemnikach oznaczenia geograficznego „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise”, po którym należy umieścić wzmiankę „oznaczenie geograficzne”.

Żadnego z określeń wchodzących w skład oznaczenia geograficznego „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” nie można stosować oddzielnie – muszą one zawsze tworzyć niepodzielną całość.

#### *Wzmianki dotyczące leżakowania:*

Oznaczenie geograficzne „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” można uzupełniać następującymi wzmiankami dotyczącymi okresu leżakowania wyłącznie zgodnie z poniższymi warunkami:

- wzmianką „vieille” lub „VS” w przypadku okowit dojrzewających przez co najmniej 4 lata;
- wzmianką „très vieille” lub „VSOP” w przypadku okowit dojrzewających przez co najmniej 6 lat;
- wzmianką „hors d'âge” lub „XO” w przypadku okowit dojrzewających przez co najmniej 10 lat.

Na etykiecie te nieobowiązkowe wzmianki należy umieszczać przed nazwą oznaczenia geograficznego lub po niej i zapisywać czcionką, której rozmiar nie jest od tej nazwy większy ani pod względem wysokości ani szerokości.

### **9. Opis związku między napojem spirytusowym a jego pochodzeniem geograficznym**

#### *Czynniki naturalne*

Obszar geograficzny odpowiadający obszarowi geograficznemu nazwy pochodzenia „Champagne” znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

W jego krajobrazie dominują winnice rozciągające się na wzgórzach położonych na trzech dużych strukturach geomorfologicznych: Côte d'Ile-de-France, Côte de Champagne i Côte des Bar, głównie kredowych, najlepiej o ekspozycji wschodniej i południowej.

Winnice znajdują się w strefie północnej. Podlegają wpływowi dwóch rodzajów klimatu:

- oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznych różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku;

- kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i nasłonecznienie sprzyjające dojrzewaniu winogron w okresie letnim.

#### *Czynnik ludzki*

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” jest tradycyjnie wytwarzana z win produkowanych przy wytwarzaniu produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”, głównie z trzech odmian winorośli z Szampanii: chardonnay, pinot noir i meunier. W związku z warunkami glebowo-klimatycznego obszaru i lokalnymi praktykami zbiorów, tłoczenia winogron i winifikacji, które są ukierunkowane na produkcję wina musującego, wina posiadają szeroką gamę aromatów wynikającą z różnorodności odmian winorośli, pewną kwasowość i względnie niewielką zawartość alkoholu, co umożliwia uzyskanie dużego bogactwa aromatów.

Wina wykorzystywane do destylacji są pobierane na różnych etapach wytwarzania produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”, w szczególności na etapie tłoczenia, jakościowego doboru win bazowych i usuwania osadu. Mają one więc zróżnicowane właściwości, które powodują oryginalność aromatów „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise”.

Destylacja jest prowadzona albo przez gorzelników stacjonarnych, działających w samych winnicach, którzy destylują, leżakują i wprowadzają produkt do obrotu samodzielnie i za pośrednictwem plantatorów winorośli lub handlowców z Szampanii, albo przez gorzelników wędrownych, pracujących w systemie najemnym na rzecz producentów wina.

#### *Związek przyczynowy*

„Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” zawdzięcza swoje główne właściwości surowcowi uzyskiwanemu z wytwarzania produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”. Związek „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” z obszarem geograficznym opiera się na:

szczególnej jakości winogron uzyskiwanych w Szampanii:

oryginalność winnic w Szampanii wynika z ich położenia na północy. Warunki glebowo-klimatyczne obszaru geograficznego doprowadziły do wypracowania bardzo szczególnego sposobu prowadzenia winnicy, co w szczególności znajduje odzwierciedlenie w wyborze odmian winorośli. Trzy główne odmiany to chardonnay B (29 % winnic), pinot noir N (38 %) i meunier N (32 %). W połączeniu z warunkami panującymi na obszarze odmiany te odmiany zapewniają surowiec, który charakteryzuje się odpowiednią równowagą pomiędzy kwasowością i potencjalną zawartością alkoholu a niskim stężeniem alkoholu. Te właściwości, w szczególności zawartość alkoholu, sprzyjają wytwarzaniu okowit: ponieważ ilość otrzymywanego czystego alkoholu jest niższa, wytwarzana okowita posiada większe bogactwo aromatów.

Gama odmian winorośli przydaje aromatom dodatkowej różnorodności.

Wykorzystanie win pochodzących z produkcji win musujących:

Lokalne praktyki zbierania i tłoczenia winogron oraz winifikacji są ukierunkowane wyłącznie na produkcję wina musującego. Wina wykorzystywane do produkcji „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” wydziela się z wytwarzania produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne” na różnych etapach procesu, w szczególności na etapie tłoczenia, jakościowego doboru win bazowych i usuwania osadu. Posiadają więc zróżnicowane właściwości, które przyczyniają się do oryginalności aromatów „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise”.

Umiejętności gorzelników i mistrzów winiarskich pomagają zapewnić, aby „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” wykształciła w pełni aromaty zawdzięczone temu surowcowi, czy to w przypadku okowit białych, z nutami bardzo kwiatowymi, lekko winnymi i nutami owoców o białym miąższu (jabłko, gruszka), czy okowit dojrzewających, zależnie od poszczególnych etapów leżakowania, w trakcie którego „Eau-de-vie de vin de la Marne/Fine champenoise” zyskuje nuty drzewne, waniliowe, tostowe i jasnego tytoniu.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5)

---