

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 17 ust. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89**

(2019/C 431/15)

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 ZMIANĘ DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ OZNACZENIA GEOGRAFICZNEGO

**„RATAFIA DE CHAMPAGNE”**

**Nr UE: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018**

**Język zmiany: francuski**

**Pośrednik**

Państwo (państwa) członkowskie: Francja

Nazwisko, nazwa pośrednika: Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności)

Adres: Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises  
Service du développement des filières et de l'emploi  
Sous-direction des filières agroalimentaires  
Bureau du vin et des autres boissons  
3 Rue Barbet de Jouy  
75349 Paris Cedex 07 SP  
FRANCE

Telefon: +33 149554955

E-mail: liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

**Przedmiotowe oznaczenie geograficzne**

Ratafia de Champagne

**Punkt specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- chroniona nazwa
- inne: metoda produkcji i przepisy szczególne dotyczące etykietowania

**Zmiana**

Zmiana specyfikacji produktu, która pociąga za sobą zmianę głównych elementów specyfikacji

**Wyjaśnienie zmiany**

1. Zastąpienie nazwy „Ratafia de Champagne” nazwą „Ratafia champenois”

Przy okazji przekazania Komisji Europejskiej dokumentacji technicznej OG zgodnie z art. 20 rozporządzenia nr 110/2008 producenci wyrazili życzenie, aby nazwę OG zmienić na „Ratafia champenois” w celu przekazania konsumentom jasnej informacji na temat związku między tym napojem spirytusowym a regionem uprawy winorośli, jakim jest Szampania, tak by nazwę „Champagne” można było stosować wyłącznie w odniesieniu do ChNP „Champagne”. Słowo „Champagne” zostało bowiem stopniowo zarezerwowane dla win musujących. Wina niemusujące produkowane na obszarze geograficznym, które w przeszłości nazywano „vins natures de Champagne” (naturalne wina z Szampanii), w 1974 r. objęto nazwą pochodzenia, a ostatnio zarejestrowano jako ChNP „Coteaux champenois”.

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

Nazwę „Ratafia de Champagne” zastąpiono nazwą „Ratafia champenois” we wszystkich odpowiednich miejscach dokumentacji technicznej. Zmianę tę zatwierdzono na szczeblu krajowym rozporządzeniem z dnia 22 stycznia 2015 r. zmienionym w dniu 12 lutego 2015 r., ale wymaga ona zatwierdzenia na szczeblu Unii Europejskiej.

## 2. Metoda produkcji

W pkt 2 części „Surowiec” dotyczący stosowanych alkoholi dodaje się następującą część zdania: „[...] z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP »Champagne«”.

Celem tego doprecyzowania jest dostosowanie tej części do ppkt 2 „Czynnik ludzki” w punkcie „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego istotne z punktu widzenia omawianego związku”, w którym stwierdza się, że do produkcji „Ratafia champenois” stosuje się alkohol pochodzenia winnego otrzymywany, zgodnie z lokalnymi praktykami, z winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą „Champagne”.

## 3. Przepisy szczególne dotyczące etykietowania

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

### PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

#### „RATAFIA CHAMPENOIS”

Nr UE: PGI-FR-02062-AM01 – 5.7.2018

### 1. Nazwa

„Ratafia champenois”

### 2. Kategoria napoju spirytusowego

Kategoria 32: likier

### 3. Opis napoju spirytusowego

*Właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne*

„Ratafia champenois” ma kolor od słomkowożółtego do bursztynowego. Charakteryzuje się aromatami owocowymi i mineralnymi. Zachowuje równowagę między słodyczą a kwasowością.

Wydłużone leżakowanie w drewnie „Ratafia champenois” poprawia przenikanie się alkoholu i moszczu. Aromatyczna złożoność tego likieru rozwija się wraz z pojawieniem się nut suszonych owoców, orzechów (orzechy włoskie, prażone migdały), lukrecji i cynamonu.

W momencie sprzedaży konsumentowi likier ten posiada następujące właściwości:

- objętościowa zawartość alkoholu wynosi 16–22 %,
- minimalna zawartość cukru, wyrażona jako cukier inwertowany, wynosi 110 gramów na litr,
- kwasowość miareczkowa poniżej 10 gramów na litr (wyrażona jako H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>),
- poziom dwutlenku siarki poniżej 80 miligramów na litr.

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

Likier „Ratafia champenois” uzyskuje się w wyniku aromatyzowania alkoholu pochodzenia winnego moszczem z winogron, które można wykorzystać do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”. Produkt wprowadza się do obrotu po upływie minimalnego okresu dojrzewania w kadzi lub beczkach wynoszącego 10 miesięcy lub po upływie minimalnego okresu leżakowania w drewnie wynoszącego 3 lata w przypadku produktów opatrzonych wzmianką dotyczącą leżakowania.

Stosowane odmiany winorośli, zachowanie integralności winogron od momentu zbioru, delikatne i stopniowe tłoczenie bezpośrednio po zebraniu całych kiści oraz niska wydajność ekstrakcji soków pozwalają uzyskać moszcz charakteryzujący się świeżością oraz mineralnym i owocowym charakterem.

Nuty te wzmacnia się przez dodanie alkoholu, przy czym tracą one na intensywności podczas dojrzewania w kadzi. W stosownych przypadkach zyskują one większą złożoność aromatyczną w miarę leżakowania produktu w drewnie.

#### 4. Obszar geograficzny, którego dotyczy wniosek

Produkcja winogron przeznaczonych do wytwarzania moszczu i alkoholu, produkcja moszczu i alkoholu, wytwarzanie i dojrzewanie oraz, w stosownych przypadkach, leżakowanie „Ratafia champenois” 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 (Institut national de l'origine et de la qualité) 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 (Institut national de l'origine et de la qualité) 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 (Institut national de l'origine et de la qualité) 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 (Institut national de l'origine et de la qualité) 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 (Institut national de l'origine et de la qualité) na posiedzeniu w dniach 5–6 września 2001 r. nie wyznaczono żadnej działki.

#### 5. Metoda produkcji napoju spirytusowego

Surowiec

##### 1. Właściwości moszczu

Moszcz przeznaczony do produkcji „Ratafia champenois” wytwarza się z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”.

Moszcz ten otrzymuje się w ilości maksymalnie 2 666 litrów przefiltrowanego moszczu z 4 000 kilogramów wykorzystanych winogron.

Zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek zabiegów wzbogacania moszczu.

##### 2. Właściwości stosowanych alkoholi

Do produkcji „Ratafia champenois” można stosować, samodzielnie lub łącznie, okowitę z wina gronowego, okowitę z wyłoków, destylat z wina lub destylat winny wytwarzane z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”.

Aby nie zamaskować pierwotnych aromatów moszczu winogronowego, okowita z wyłoków nie może stanowić więcej niż 20 % całkowitej objętościowej zawartości alkoholu czystego w alkoholach stosowanych w procesie produkcji.

#### Produkcja

Produkcja musi się odbyć w ciągu 20 dni od daty tłoczenia winogron wchodzących w skład wykorzystanego moszczu.

#### Leżakowanie

Po wyprodukowaniu likiery dojrzewają przez co najmniej 10 miesięcy przed pakowaniem. Dojrzwianie odbywa się w kadziach lub beczkach.

Zabrania się stosowania zrębków.

Podczas tego etapu zezwala się na dodawanie alkoholu posiadającego powyższe właściwości w celu dostosowania rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu.

Likiery, których dotyczy wniosek o objęcie oznaczeniem geograficznym „Ratafia champenois”, opatrzone wzmianką dotyczącą leżakowania, leżakują w dębowych beczkach o pojemności do 10 hektolitrów przez co najmniej 3 lata od daty ich umieszczenia w tych beczkach.

Okres ten może uwzględniać etap dojrzwiania, jeżeli dojrzwianie odbywa się w dębowych beczkach o pojemności do 10 hektolitrów.

Określone powyżej okresy minimalne przebiegają bez przerw, z wyjątkiem zabiegów koniecznych do wytworzenia produktów.

#### Czynności końcowe

Stosowanie karmelu dopuszcza się wyłącznie w celu dostosowania koloru.

### 6. Związek ze środowiskiem geograficznym pochodzenia

#### *Szczególne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym*

„Ratafia champenois” ma kolor od słomkowożółtego do bursztynowego. Charakteryzuje się aromatami owocowymi i mineralnymi. Zachowuje równowagę między słodyczą a kwasowością.

Wydłużone leżakowanie w drewnie „Ratafia champenois” poprawia przenikanie się alkoholu i moszczu. Aromatyczna złożoność tego likieru rozwija się wraz z pojawieniem się nut suszonych owoców, orzechów (orzechy włoskie, prażone migdały), lukrecji i cynamonu.

#### *Szczególne informacje dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku*

#### 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 pod wpływem dwojakiego rodzaju 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 dojrzwianiu winogron w okresie letnim.

#### Czynnik ludzki

Produkcja „Ratafia champenois” odbywała się początkowo w gospodarstwach domowych. Likier ten wytwarza się w czasie zbiorów z soku ze świeżych winogron. Mieszanie alkoholu z moszczem winogronowym pozwala na jego aromatyzowanie przy jednoczesnym zachowaniu pierwotnych aromatów winogron. Od połowy XX wieku kilku znaczących handlarzy winem zaczęło pracować nad doskonaleniem jakości, co doprowadziło do obecnej postaci produktu. Obecnie produkcją „Ratafia champenois” zajmują się z jednej strony producenci wina, a z drugiej strony spółdzielnie lub handlarze winem.

Likier „Ratafia champenois” wytwarza się z soku z winogron, które można stosować do produkcji win będących przedmiotem wniosku o objęcie ChNP „Champagne”, należących głównie do trzech odmian z Szampanii: chardonnay B, pinot noir N i meunier N. Jakość soku zachowuje się dzięki zbieraniu całych kiści i delikatnemu tłoczeniu w ilości maksymalnie 2 666

litrów z 4 000 kg winogron. Sok otrzymuje się przy użyciu pras służących do uzyskiwania moszczu przeznaczonych do produkcji wyłącznie win musujących. Mieszanie tego soku z alkoholem produkowanym z winogron, które można stosować do wytwarzania produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Champagne”, pozwala zachować pierwotne aromaty szampańskich odmian winorośli.

#### Związek przyczynowy

„Ratafia champenois” zawdzięcza swoje główne właściwości surowcowi uzyskiwanemu z winogron przeznaczonych do wytwarzania produktu objętego ChNP „Champagne” oraz lokalnym umiejętnościom w zakresie przetwarzania winogron i produkcji likieru. Związek likieru „Ratafia champenois” z obszarem geograficznym opiera się na:

szczególnej jakości zbiorów 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 znajduje odzwierciedlenie w szczególności w wyborze trzech głównych odmian winorośli, którymi są: chardonnay B, pinot noir N i meunier N. Odmiany te – w połączeniu z warunkami panującymi na tym obszarze – zapewniają surowiec o naturalnej kwasowości, która nadaje likierowi „Ratafia champenois” elegancję, mineralny charakter i subtelność,

— ostrożności podczas przetwarzania winogron:

lokalne praktyki zbierania i tłoczenia winogron są ukierunkowane na produkcję wina musującego. W tym celu zgodnie z warunkami wytwarzania produktu objętego nazwą pochodzenia „Champagne” zbiera się całe kiście, a ich transport odbywa się w perforowanych skrzyniach, aby uniknąć psucia się winogron lub ich przebarwienia. Chociaż znaczna część winogron to odmiany o czarnej skórce, stosowana w Szampanii technika tłoczenia umożliwia uzyskanie „białego” moszczu wykorzystywanego do produkcji „Ratafia champenois”. Barwa tego likieru – od słomkowożółtej do bursztynowej – jest wynikiem stosowanych odmian winorośli i leżakowania produktu. Ponadto zbiór całych kiści i technika delikatnego tłoczenia pozwalają zachować owocowe i mineralne aromaty charakterystyczne dla „Ratafia champenois”,

— opanowaniu procesu aromatyzowania:

produkcja „Ratafia champenois” polega na mieszanii alkoholu pochodzenia winnego z moszczem winogronowym w celu nadania mu aromatu. Czynność tę przeprowadza się krótko po tłoczeniu, aby zachować świeżość moszczu. Ponadto ogranicza się proporcję okowity z wytloków, aby nie maskować pierwotnych, owocowych aromatów. Jakość produktu końcowego zależy od opanowania tego etapu.

Umiejętności producentów i mistrzów winiarskich pomagają zapewnić, aby alkohol wykorzystywany w procesie *mutage* i moszcz były dobrze połączone, a likier „Ratafia champenois” wykształcił pełną złożoność aromatyczną zawdzięczaną surowcowi, którą w stosownych przypadkach dopełniają aromaty uzyskiwane w procesie leżakowania.

## 7. Wnioskodawca

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises  
Villa Bissinger  
15 rue Jeanson  
51160 Aÿ  
Francja

## 8. Przepisy szczególnie dotyczące etykietowania

### Prezentacja

W celu zachowania istotnych cech likieru pakuje się go w szklane butelki.

Wyklucza się pakowanie w szklane butelki typowe dla win musujących oraz używanie zamknięcia w kształcie grzybka, wykonanego z korka lub innych materiałów dopuszczonych do kontaktu ze środkami spożywczymi, utrzymywanego w miejscu poprzez klamrę i przykrytego, jeżeli to konieczne, przez kapsel.

### Zasady ogólne

Nazwę oznaczenia geograficznego „Ratafia champenois” zapisuje się na każdej etykiecie produktu czcionką w tym samym rozmiarze, kolorze i tego samego kroju.

Żadnego z określeń wchodzących w skład oznaczenia geograficznego „Ratafia champenois” nie można stosować oddzielnie – muszą one zawsze tworzyć niepodzielną całość.

Na etykiecie likieru objętego oznaczeniem geograficznym „Ratafia champenois” nie można podkreślać ani podawać pochodzenia winogron i moszczu.

*Wzmianki dotyczące leżakowania*

Oznaczenie geograficzne „Ratafia champenois” można uzupełniać następującymi wzmiankami dotyczącymi okresu leżakowania wyłącznie zgodnie z poniższymi warunkami:

- wzmianką „Vieux” w przypadku likierów dojrzewających przez co najmniej 3 lata od daty umieszczenia w drewnianych beczkach,
- wzmianką „Très vieux” w przypadku likierów dojrzewających przez co najmniej 8 lat od daty umieszczenia w drewnianych beczkach.

Wzmianki te zapisuje się na etykiecie likieru czcionką, której rozmiar nie może przekraczać połowy rozmiaru czcionki zastosowanej do zapisu nazwy oznaczenia geograficznego.

---