

Annexe
Liste des motifs de non-conformité :
PGI-FR-02063 Marc de Champagne (fr)

1. Nom de la boisson spiritueuse

La fiche technique qui a été soumise conformément à l'article 20(1) du règlement (CE)n° 110/2008 ne fait référence qu'au « Marc de Champagne » alors que la dénomination exacte de cette indication géographique (IG), telle qu'inscrite à l'annexe III du même règlement (CE) n° 110/2008, est « Marc de Champagne/Eau-de-vie de marc de Champagne ».

Merci de bien vouloir confirmer si vous souhaitez conserver uniquement « Marc de Champagne » comme dénomination pour cette IG.

La fiche technique est complétée avec la dénomination « Eau-de-vie de marc de Champagne » comme synonyme possible de « Marc de Champagne ».

2. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'IG ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

En guise de caractéristiques spécifiques, la fiche technique présente le marc de Champagne comme « *une eau-de-vie obtenue par la distillation de marc de raisins destinés à l'élaboration de vins effervescents en AOP « Champagne », (...)* ». A cet égard, le point 6 de la fiche technique relatif au « *Lien avec l'environnement géographique d'origine* » précise que le marc de Champagne est « *la seule eau-de-vie de marc dont la matière première est issue exclusivement d'un pressurage destiné à élaborer des vins effervescents.* ».

Veuillez spécifier quel est l'impact de ces marcs de raisins sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Une phrase a été introduite dans le chapitre présentant les spécificités du produit dans le point lien avec l'environnement géographique :

La conduite douce et progressive du pressurage des raisins ainsi que le faible rendement d'extraction des jus destinés à l'AOP Champagne donnent des marcs plus humides dont la distillation conduit à l'expression d'une richesse aromatique allant des notes florales et de pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées.

3. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Dans la description de la méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse, sous le point consacré à la finition, il est dit que « *L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées de telle sorte que leur effet sur le marc soit inférieur à 4 % vol. d'obscuration.* ».

L'article 5(1)(e) du règlement (CE) n° 110/2008 prévoit que les boissons spiritueuses des catégories 1 à 14 définies à l'annexe II du règlement susmentionné « *ne sont édulcorées que pour compléter le goût final du produit (...)* ».

Veillez dès lors expliquer en quoi consiste l'édulcoration du marc de Champagne à laquelle la fiche technique fait référence, dans quel but elle est utilisée et confirmer que cette pratique est conforme aux exigences de la définition de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc.

Le texte qui était proposé pour la fiche technique ne définissait pas les méthodes autorisées pour la coloration et l'édulcoration mais visait uniquement à limiter l'importance de ces ajouts, à partir d'une valeur maximale d'obscuration. Afin de lever toute ambiguïté le paragraphe incriminé est modifié comme suit :

« L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %. L'obscuration, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. »