

**Annexe:**  
**Liste des motifs de non-conformité :**  
**PGI-FR-02029 Eau-de-vie de vin de la Marne (fr)**

1. Catégorie de la boisson spiritueuse

- La définition de l'« Eau-de-vie de vin », au point 4(f) de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008, exige que ce type de boisson spiritueuse soit vieilli soit pendant au moins 1 an dans des fûts de chêne soit pendant au moins 6 mois dans des fûts de chêne de capacité inférieure à 1000 litres.

Par ailleurs, le point 8 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008 ne fait pas de distinction entre la maturation et le vieillissement qui sont deux termes faisant référence à une seule et même étape de la méthode de production des boissons spiritueuses.

La période minimale de maturation de 3 mois « *dans des récipients inertes afin d'empêcher toute coloration* », qui est requise dans la fiche technique pour l'eau-de-vie de vin de la Marne blanche, n'est par conséquent pas conforme à la définition de l'« Eau-de-vie de vin ».

Eu égard à ce qui précède, merci de bien vouloir revoir la disposition relative à la maturation de l'eau-de-vie de vin de la Marne blanche.

A l'annexe I point 8, le vieillissement est assimilé à la maturation en tant qu'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui procurent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant. Le vieillissement n'est donc pas défini au plan communautaire selon les usages français comme un logement sous bois distingué de la maturation réalisée en cuve inerte. Dans la presque totalité des IG françaises, les eaux de vie blanches sont soumises obligatoirement à une maturation destinée non pas à leur procurer des qualités organoleptiques qu'elles n'avaient pas auparavant mais à leur faire perdre les arômes indésirables issus de la distillation. De ce fait il conviendrait de modifier dans les cahiers des charges des eaux de vie blanches le terme maturation, par exemple en le remplaçant par "logement en cuves inertes". De plus la COM souligne que le point 4 f de l'annexe II du Règlement 110-2008 indique que "l'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5 (soit 1 an ou 6 mois en fût de moins de 1000l). Dans le cas des IG intégrant dans leur dénomination l'expression "eau de vie de vin", il est donc particulièrement important de supprimer le terme "maturation " pour caractériser l'obtention des eaux de vie non vieilles, sous peine d'imposer une maturation d'1 an ou de 6 mois en fûts de moins de 100l.

Il est donc proposé de remplacer ou de supprimer le terme maturation à 3 reprises.

- Au point 3 Définition de l'aire géographique, le terme maturation est supprimé
- Au point 4.4 élevage, L'eau-de-vie « blanche » est ~~maturée~~ **logée** en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant commercialisation. ~~La maturation~~ **Le logement** de l'eau de vie est réalisée dans des récipients inertes afin d'empêcher toute coloration
- Au tableau des PPC, Durée minimale de ~~maturation~~ **logement en récipients inertes** ou de vieillissement **sous bois** de l'eau de vie

Par ailleurs, il convient de noter que la question de la COM ne reprend pas strictement le Règlement 110-2008 en omettant l'expression "lorsqu'elle est vieillie". Il faudra donc vérifier si selon la COM, une IG d'eau de vie de vin peut admettre en son sein des produits vieillis avec d'autres non vieillis.

2. Description de la boisson spiritueuse

- Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (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 l'eau-de-vie de vin de la Marne comme une eau-de-vie « *obtenue à partir de la distillation de vins issus de 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 l'eau-de-vie de vin de la Marne est «

*la seule eau-de-vie de vin dont la matière première est issue exclusivement de l'élaboration de vins effervescents. ».*

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

Un paragraphe a été ajouté dans les Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) de la description de la Boisson Spiritueuse : **Les cépages utilisés, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage aussitôt après la cueillette des grappes entières, la conduite douce et progressive du pressurage (compléter avec les spécificités de la vinification) permettent d'obtenir des vins (à caractériser).**

### 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 l'effet sur l'eau-de vie 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 (...)* ».

Veuillez dès lors expliquer en quoi consiste l'édulcoration de l'eau-de-vie de vin de la Marne 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 vin.

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.*** »

### 4. Autre

- A la place d'« Eau-de-vie de vin de la Marne », « Fine champenoise » est utilisée de manière erronée à plusieurs reprises dans la fiche technique.

Merci de bien vouloir faire les corrections appropriées.

Fine Champenoise figure dans les règles d'étiquetage de la fiche technique comme une mention complémentaire de l'IG Eau de vie de vin de la Marne mais aussi dans la rubrique désignation comme un synonyme de cette IG. De plus à deux reprises l'expression "Fine Champenoise" est employée dans le lien causal pour désigner l'IG en lieu et place de "Eau de vie de vin de la Marne".

**Dans le cahier des charges l'expression Fine Champenoise est utilisée 18 fois seule pour désigner l'IG et 5 fois seulement en association avec Eau de vie de vin de la Marne (« Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise »). Par comparaison dans le cahier des charges Marc de Champagne, l'expression "Marc Champenois" ne figure jamais seule. Il est donc proposé que**

- dans le cahier des charges : Fine Champenoise lorsqu'elle est utilisée seule soit remplacée par Eau de vie de vin de la Marne;

- dans la fiche technique : Fine Champenoise ne soit conservée que comme mention complémentaire et soit supprimée partout ailleurs, remplacée par "Eau de vie de vin de la Marne".