C/2025/6573

9.12.2025 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6573)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Дата на подаване на заявлението: 13.10.2015 г.

1. **Правила, приложими към изменението**

Съществено изменение (член 118р, параграф 2, първо изречение от Регламент (ЕО) № 1234/2007)

2. **Заявител и законен интерес**

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Федерация на лозарите от Anjou и Saumur)

3. **Описание и основания за изменението**

3.1. *Наименование*

Името на наименованието се заменя и става „Coulée de Serrant“.

Промяната на името на ЗНП „Savennières Coulée de Serrant“, което става „Coulée de Serrant“, има за цел да се подобри правната защита на наименованието, за да се запази по-добре утвърдената му репутация както във Франция, така и в чужбина.

Името на ЗНП „Savennières Coulée de Serrant“ се променя и става „Coulée de Serrant“. Заявлението беше подадено до френските органи на основание, че съставният характер на настоящото име на наименованието „Savennières Coulée de Serrant“ чрез позоваване на по-общото общинско наименование „Savennières“ затруднява осигуряването на ефективна защита както в Европа, така и в други части на света, по-специално в случай на сложни марки или обърквaщи или паразитни етикети. Рискът от неправилна употреба, имитация или присвояване на това ЗНП е още по-голям, като се има предвид, че по-голямата част от вината се изнасят (70 %).

Местността („lieu-dit“ на френски език) Coulée de Serrant е разположена в община Savennières.

3.2. *Редакционни промени*

В глава 1, раздел X от продуктовата спецификация чрез описанието на причинно-следствената връзка между географската среда и характеристиките на продукта многократно се затвърждават историческото предимство и репутацията на местността „Coulée de Serrant“ — стабилно установена и често потвърдена в многобройни статии в пресата във Франция и в чужбина.

Във всички случаи, в които наименованието „Savennières Coulée de Serrant“ се среща в продуктовата спецификация, то се заменя с наименованието „Coulée de Serrant“.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

В съответствие с изменението на наименованието също така се разясняват редица точки в глава 1, раздел X от продуктовата спецификация:

— в точка 1, буква а), осма алинея текстът: „вулканични жили, чиято кисела първооснова е довела до образуването на риолити“ се заменя със следния текст: „пластове фтанит, които се редуват с шистите“,

— в точка 1, буква б):

  — във втора алинея след думите: „оттогава“ се добавя следният текст: „виното, произведено от тези лози“, а думите: „малки лозя“ се заменят с думите: „местност“,

  — В трета алинея думите: „с тях“ се заменят с текста: „с местността“,

  — седма алинея се заменя със следното: „В няколко текста също така се посочва забраната за „третиране с мас“ на лозите с цел запазване на баланса им само чрез способността на почвата да поддържа слабо натоварване на лозите от сорта chenin B“,

  — след последната алинея се добавя следното изречение: „След признаването на наименованието лозарите, които обработвали тези лози, продължили внимателно работата си по наблюдението и подали заявление за признаване на контролирано наименование за произход за тази местност; практиките им, произтичащи от богата история, били кодифицирани в продуктова спецификация, одобрена през ноември 2011 г., за самостоятелно признаване на наименованието за произход „Savennières Coulée de Serrant“, което по-късно става „Coulée de Serrant“.“,

— в точка 3:

  — в началото на третата алинея изречението: „Тази репутация се дължи на изключителното качество на продукцията“ се заличава,

  — добавя се алинея със следния текст: „Днес това вино има надлежно утвърдена репутация сред информираните потребители. Освен във френската или англоезичната преса, наименованието „Coulée de Serrant“ вече често се среща и в други държави потребители, особено в Япония и в Бразилия. Повече от две трети от общото производство на вината „Coulée de Serrant“ понастоящем се изнася извън Франция.“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Coulée de Serrant

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Сухи вина*

Цветът на вината е сламеножълт до златистожълт. Той често е по-блед при сухите вина, особено когато са млади; в процеса на стареене става по-наситен. Наситеният им и комплексен аромат обикновено комбинира плодови, пикантни или опушени нотки. При сухите вина плодовите аромати може да напомнят за кайсия или праскова.

Дори сухите вина са с богат и концентриран вкус, с дълготраен послевкус, характеризиращ се с подчертана минералност и свежест.

Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): най-много 4 g/l.

По отношение на максималното общо алкохолно съдържание, минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид на вината се прилагат общите правила.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *Полусладки вина*

Цветът на вината е сламеножълт до златистожълт. При полусладките и сладките вина цветът също става по-наситен в процеса на стареене. Наситеният им и комплексен аромат обикновено се съчетава с плодови, пикантни или опушени нотки. При полусладките вина той напомня повече за дюля. Полусладките вина обикновено са по-концентрирани, с богат плодов аромат и балансиран вкус.

Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): повече или равно на 30 g/l, но не повече от 45 g/l.

По отношение на максималното общо алкохолно съдържание, минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид на вината се прилагат общите правила.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. *Сладки вина*

Цветът на вината е сламеножълт до златистожълт. При полусладките и сладките вина цветът също става по-наситен в процеса на стареене. При сладките вина ароматът на сушени плодове се смесва с аромата на дюля. Сладките вина оставят ясното усещане за маслен вкус в устата и предлагат пълна гама вкусови усещания и изключителен продължителен послевкус.

Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): повече или равно на 45 g/l.

По отношение на максималното общо алкохолно съдържание, минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид на вината се прилагат общите правила.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	15,5
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

(а) *Основни енологични практики*

1. Енологични практики

Специфична енологична практика

Забранено е всякакво обогатяване.

Всяка топлинна обработка на гроздето или на виното при температура под -5 °C или над 40 °C е забранена.

Не се допуска обработката за частично намаляване на алкохолното съдържание на виното.

Не се допуска използването на парчета дърво.

Непрекъснатите преси за забранени.

2. Винопроизводство

Ограничение, приложимо при производството на вината

Гроздето се бере ръчно поне на два пъти чрез подбор на гроздето на лозата.

Не се допуска използването на машини за гроздобер.

Гроздето се бере и след това се транспортира в кутии или касети.

Гроздето се изсипва цяло в пресата.

3. Отглеждане на лозята

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 5 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2 m, а разстоянието между растенията в реда не може да е по-малко от 1 m.

Лозите се подрязват най-късно до 30 април със смесена резитба, с най-много 10 пъпки на лоза, или с формировка кордон Роая, с най-много 12 пъпки на лоза.

На фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа, броят на плодните пръчки на растение за годината е по-малък или равен на 8.

(б) *Максимални добиви*

1. Сухи вина

35 хектолитра от хектар

2. Полусладки и сладки вина

30 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, обработването и стареенето на вината се извършват на територията на следната община в департамент Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Основни винени сортове грозде**

Chenin B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. Геоложките образувания принадлежат на Арморикански масив. Почвите са се развили предимно върху шистови и шисто-пясъчни образувания от горен ордовик и от долен девон. На места се срещат пластове фтанит, които се редуват с шистите. На тези хълмове коренната скала обикновено е много близо до повърхността. Като цяло почвите са плитки, не толкова плодородни и много каменисти. Притежават добър капацитет за оттичане и слаб воден резерв.

Климатът в района е от океански тип. Масивите на Mauges, разположени на запад, нюансират океанския характер с ефект на фьон. Районът е защитен от влажните ветрове, вследствие на което средното годишно количество на валежите е 600 mm, в сравнение с над 800 mm по хълмовете на Mauges. Разликата в количеството валежи е още по-подчертана по време на вегетационния цикъл на лозовите насаждения, по-специално от месец юни до периода на гроздобера. Средната годишна температура е относително висока (около 12 °C). Тези характеристики обаче се засилват на мезоклиматично ниво. Стръмните склонове с южно изложение оптимизират слънцегреенето, ограничават влажността на въздуха през лятото и гарантират добра проветривост на парцелите.

Лоара играе ключова роля и служи за топлинен регулатор на близките склонове, разположени на пътя на преобладаващите ветрове, като по този начин нощните температури се запазват високи. Реката също има важна роля в периода на гроздобера, като благоприятства появата на утринни мъгли, които са от основно значение за развитието на благородна плесен (*Botrytis cinerea*).

Лозята „Coulée de Serrant“ били засадени от цистерциански монаси през 1130 г. и оттогава виното, произведено от тези лози, винаги било предлагано на пазара под това наименование. В продължение на няколко века местността била собственост на Château de Serrant, разположен в съседната община Saint-Georges-sur-Loire. Така тя запазила името на замъка и допринесла значително за репутацията на вината с контролираното наименование за произход „Savennières“. През 1887 г. лозята били частично унищожени от филоксерата. Те били възстановени през 1894 г. и последователните собственици продължили да използват парцелите.

Изглежда, че сортът Chenin B неизменно бил засаждан по тези склонове. Скоро станали очевидни ползите от късната беритба на този сорт чрез специфични техники. В няколко текста също така се посочва забраната за „третиране с мас“ на лозите с цел запазване на баланса им само чрез способността на почвата да поддържа слабо натоварване на лозите от сорта chenin B.

8.2. Това са бели и най-често сухи вина. Цветът им — сламеножълт до златистожълт, крие известна елегантност. Уханието разкрива ароматен, наситен и комплексен букет. Плодови нотки, които може да напомнят за дюля, кайсия, праскова или сушени плодове, се сместват с аромати на подправки или на опушено. Виното обаче впечатлява преди всичко с великолепния си вкус. Високата концентрация, богатият плодов аромат, добрият баланс на вкусове и масленатa текстура му придават приятна плътност. Изключително дълготрайният послевкус, характеризиращ се с подчертана минералност и свежест, придава на виното невероятно излъчване.

Привилегированото положение по стръмните склонове, къпани от водите на река Лоара, която тече под леката утринна мъгла, осигурява идеално местоположение за сорта Chenin B. Уникалните характеристики на това място (идеална топография и изложение, много плитки почви върху шистова основа, близостта на река Лоара) правят възможно получаването на реколта в малко количество, но с отлична степен на зрялост. Благодарение на развитието на повърхностни корени при лозите и мекия, сух и слънчев климат тази степен на зрялост придава на вината наситен аромат, плодов вкус и вкусово усещане за плътност, които могат да се оценят и стават по-интензивни при по-концентрираните полусладки и сладки вина.

Почвите в местността „Coulée de Serrant“ са плитки (0,15 m), което означава, че доброто състояние на почвата се поддържа механично или посредством тревно покритие, а използването на продукти за растителна защита на лозите, които биха могли да унищожат живота в подпочвените пластове и да компрометират пригодността на парцелите за лозарство, се контролира. Няма съмнение, че старата забрана за „третиране с мас“ на лозите е обичай, който произтича от вековни наблюдения. Техниката на беритба на няколко етапа с цел подбор на гроздето и фактът, че не се използва практика, водеща до обогатяване, отразяват желанието за производство на емблематично вино от тези лозя. Чрез техниките за пресоване и традиционно винопроизводство се запазват качествата на суровината. Комплексният аромат на вината се засилва благодарение на строгите изисквания по отношение на необходимите знания и умения, които са част от вековната история на този лозарски район. Тази комплексност допринася за баланса на вкусовете и придава дълготраен аромат, който се подчертава от свежестта и минералността на сухите вина, както и от изключителното вкусово усещане за плътност, дължащо се на богатата маслена текстура, на полусладките и сладките вина.

9. **Основни допълнителни условия**

Име на по-голяма географска единица

Правна уредба:

национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Размерът на буквите, с които е изписано географското наименование „Val de Loire“, не надвишават — нито на височина, нито на ширина — две трети от размера на буквите на името на регистрираното наименование за произход.

Обозначение за съдържанието на захар

Правна уредба:

национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината със съдържание на ферментируеми захари най-малко 30 g/l трябва да бъдат описани във всички търговски и транспортни документи, както и върху етикетите чрез използване на термините „полусладко“ или „сладко“ според съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) на виното, както е предвидено в правилата на ЕС. Върху етикетите тези обозначения са включени в същото зрително поле, в което се посочва и името на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9477ede0-2d47-454b-8ab6-d04804c978e1