C/2025/6573

9.12.2025

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace výrobku na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2025/6573)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Datum podání žádosti: 13.10.2015

1. Použitelné předpisy

Hlavní změna (čl. 118q odst. 2 první věta nařízení (ES) č. 1234/2007)

2. Žadatel a oprávněný zájem

Vinařská federace Anjou a Saumur

3. Popis a důvody ke změně

3.1 *Název*

Název označení se nahrazuje názvem „Coulée de Serrant“.

Účelem změny názvu CHOP „Savennières Coulée de Serrant“ na „Coulée de Serrant“ je zlepšit právní ochranu názvu, aby se lépe zachovala jeho prokázaná známost ve Francii i v zahraničí.

Název CHOP „Savennières Coulée de Serrant“ byl změněn na „Coulée de Serrant“. Žádost byla předložena francouzským orgánům s odůvodněním, že kvůli složenému charakteru současného názvu označení „Savennières Coulée de Serrant“, který odkazuje na obecnější označení obce „Savennières“, je obtížnější zajistit efektivní ochranu v Evropě i jinde, zejména v případě složitých značek nebo matoucích či parazitujících označení. Riziko zneužití, napodobení nebo přivlastnění tohoto CHOP je o to větší, že většina tohoto vína se vyváží (70 %).

Vinice („lieu-dit“) Coulée de Serrant se nachází v obci Savennières.

3.2 *Redakční změny*

Popis příčinné souvislosti mezi zeměpisným prostředím a vlastnostmi produktu v bodě X kapitoly 1 specifikace produktu opakovaně potvrzuje historické prvenství a známost „lieu-dit“ „Coulée de Serrant“, která je pevně zakotvena a často potvrzována v mnoha článcích ve francouzském i zahraničním tisku.

Název „Savennières Coulée de Serrant“ byl ve specifikaci vždy nahrazen názvem „Coulée de Serrant“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V souladu se změnou názvu byl také v několika bodech upřesněn bod X kapitoly 1 specifikace produktu:

— v bodě 1 písm. a) osmém odstavci znění: „sopečné žíly, jejichž původní kyselý materiál vytvořil ryolity“ se nahrazuje slovy: „s těmito břidlicemi se střídají ložiska ftanitu“;

— v bodě 1 písm. b):

  — ve druhém odstavci za slovy: „od té doby“ se vkládají nová slova, která zní: „víno vyrobené z těchto vinic“, a slova: „malá vinice“ se nahrazují slovy: „lieu-dit“;

  — Ve třetím odstavci se slova: „k tomu“ nahrazují slovy: „k ‚lieu-dit‘“;

  — sedmý pododstavec se nahrazuje tímto: „V některých textech se rovněž uvádí zákaz ‚úpravy‘ révy, aby byla zachována její vyváženost, a to výhradně díky schopnosti půdy udržet nízkou zátěž hroznů odrůdy Chenin B.“;

  — za poslední odstavec se doplňuje nová věta, která zní: „Po tomto uznání pokračovali vinaři využívající tyto révy v pečlivém pozorování a požádali o uznání tohoto ‚lieu-dit‘ jako chráněného označení původu; jejich postupy, které vycházejí z bohaté historie, byly kodifikovány ve specifikaci produktu schválené v listopadu 2011, v níž bylo uznáno samostatné označení původu ‚Savennières Coulée de Serrant‘, které se později změnilo na ‚Coulée de Serrant‘.“;

— v bodě 3:

  — na začátku třetího odstavce se věta: „Tato známost je dána výjimečnou kvalitou produkce.“ zrušuje;

  — doplňuje se nový odstavec, který zní: „V současnosti je známost tohoto vína u informovaných spotřebitelů řádně prokázána. Kromě francouzského nebo anglického tisku se označení ‚Coulée de Serrant‘ nyní často uvádí i v dalších zemích, kde se konzumuje, zejména v Japonsku a Brazílii. Více než dvě třetiny celkové produkce vín ‚Coulée de Serrant‘ se v současnosti vyváží z Francie.“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název**

Coulée de Serrant

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Kategorie výrobků z vinné révy**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 –Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Suchá vína*

Vína mají slámově žlutou až zlatožlutou barvu. U suchých vín je barva často světlejší, zejména u mladých vín; zráním je barva intenzivnější. Jejich intenzivní a komplexní vůně obvykle kombinuje ovocné, kořeněné nebo kouřové tóny. U suchých vín může ovocná vůně připomínat meruňky nebo broskve.

I když jsou vína suchá, jsou v ústech bohatá a koncentrovaná s dlouhým závěrem vyznačujícím se mineralitou a svěžestí.

Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): nejvýše 4 gramy na litr.

Obecná pravidla se vztahují na maximální celkový obsah alkoholu, minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého ve víně.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Polosladká vína*

Vína mají slámově žlutou až zlatožlutou barvu. Barva se zráním stává intenzivnější, a to i u polosladkých a sladkých vín. Jejich intenzivní a komplexní vůně obvykle kombinuje ovocné, kořeněné nebo kouřové tóny. Polosladká vína připomínají spíše kdoule. Polosladká vína mají obecně vyšší koncentraci, ovocnou aromatickou bohatost a vyváženou chuť.

Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): nejméně 30 gramů na litr a nejvýše 45 gramů na litr.

Obecná pravidla se vztahují na maximální celkový obsah alkoholu, minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého ve víně.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Sladká vína*

Vína mají slámově žlutou až zlatožlutou barvu. Barva se zráním stává intenzivnější, a to i u polosladkých a sladkých vín. Ve sladkých vínech se mísí vůně sušeného ovoce s vůní kdoulí. Sladká vína s jasným pocitem tuku na patře mají plnou chuť a výjimečnou délku.

Obsah fermentovatelných cukrů (glukóza a fruktóza): nejméně 45 gramů na litr.

Obecná pravidla se vztahují na maximální celkový obsah alkoholu, minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého ve víně.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	15,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

(a) *Základní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Zvláštní enologický postup:

Jakékoli obohacování je zakázáno.

Jakékoli tepelné zpracování sklizně nebo vína při teplotě nižší než −5 °C nebo vyšší než 40 °C je zakázáno.

Jakákoliv částečná dealkoholizace vín je zakázaná.

Používání kousků dřeva je zakázáno.

Používání kontinuálních lisů je zakázáno.

2. Vinifikace

Omezení týkající se výroby

Hrozny se sbírají ručně s nejméně dvěma selekcemi hroznů na rostlině.

Použití sklízecích strojů je zakázáno.

Hrozny se sklízejí a přepravují v bednách nebo přepravkách.

Hrozny se vkládají do lisu celé.

3. Vedení révy

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 rostlin na hektar. Spon mezi řadami může být nejvýše 2 metry a spon výsadby mezi rostlinami v téže řadě musí být nejméně 1 metr.

Rostliny se prořezávají nejpozději do 30. dubna, a to buď smíšeným řezem s maximálním počtem 10 pupenů na rostlinu, nebo řezem cordon de Royat s maximálním počtem 12 pupenů na rostlinu.

Fenologické fázi odpovídá 11 nebo 12 listů, počet plodných výhonů za rok na rostlinu jen nejvýše osm.

(b) *Maximální výnosy*

1. Suchá vína

35 hektolitrů na hektar

2. Polosladká a sladká vína

30 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území této obce departementu Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Chenin B

8. **Popis souvislostí**

8.1 Geologické útvary patří do Armorického masivu. Půdy jsou hlavně z břidlicových a břidličnato-pískovcových souvrství od svrchního ordoviku po spodní devon. Místy se s těmito břidlicemi střídají ložiska ftanitu. V těchto svazích je podkladová hornina převážně velmi blízko povrchu. Půdy jsou obecně mělké, málo úrodné a velmi kamenité. Mají velkou schopnost odvádění vody a jejich zásoby vody jsou nízké.

Podnebí je oceánského typu. Pohoří Mauges, které se nachází na západě, propůjčuje tomuto oceánskému klimatu jistou odlišnost díky efektu větru Föhn. V této oblasti, která je chráněna před vlhkým větrem, dosahují průměrné roční srážky 600 milimetrů, zatímco na kopcích v Mauges přesahují 800 milimetrů. Tento rozdíl ve srážkách je ještě výraznější během vegetačního cyklu vinné révy, zejména od června až do období sklizně. Průměrné roční teploty jsou relativně vysoké (přibližně 12 °C). Tyto vlastnosti jsou však zvýrazněny na mezoklimatické úrovni. Příkré svahy orientované na jih optimalizují sluneční svit, snižují vlhkost vzduchu v průběhu léta a zajišťují dobré provzdušnění pozemků.

Loira hraje klíčovou roli, neboť slouží jako tepelný regulátor na nedalekém návětrném svahu, a udržuje tak vysoké noční teploty. Hraje také důležitou roli během sklizně při podpoře vzniku ranních mlh nezbytných pro rozvoj Botrytis cinerea.

Vinice „Coulée de Serrant“ vysadili v roce 1130 cisterciáčtí mniši a od té doby se víno z těchto vinic prodává pod tímto názvem. Po několik století patřilo toto „lieu-dit“ k zámku Serrant, který se nachází v sousední obci Saint-Georges-sur-Loire. Zachovalo si tak své jméno a významně přispělo ke známosti vín s chráněným označením původu „Savennières“. V roce 1887 vinici částečně zničila mšička révokaz. V roce 1894 byla obnovena a další majitelé pozemky dále využívali.

Zdá se, že na těchto svazích byla vždy vysazována odrůda Chenin B. Brzy se ukázaly výhody pozdní sklizně této odrůdy pomocí specifických technik. V některých textech se rovněž uvádí zákaz „úpravy“ révy, aby byla zachována její vyváženost, a to výhradně díky schopnosti půdy udržet nízkou zátěž hroznů odrůdy Chenin B.

8.2 Vína jsou bílá a nejčastěji suchá. Jejich slámově žlutá až zlatožlutá barva je odrazem určité elegance. Ve vůni se projevuje aromatický, intenzivní a komplexní buket. Ovocné tóny, které mohou připomínat kdoule, meruňky, broskve nebo sušené ovoce, se mísí s kořeněnými nebo uzenými vůněmi. Toto víno však zaujme především svou velkolepou chutí na patře. Vysoká koncentrace, bohaté ovocné vůně, dobrá vyváženost chutí a přítomnost tuku dodávají vínu jemný objem. Závěr je výjimečně dlouhý, vyznačuje se mineralitou a svěžestí a dodává vínu neuvěřitelnou sílu.

Výhodná poloha na strmých svazích omývaných Loirou, která protéká za lehké ranní mlhy, zde poskytuje ideální polohu pro odrůdu Chenin B. Jedinečné vlastnosti této lokality (ideální topografie a expozice, velmi tenké vrstvy půdy na břidlicovém podloží, blízkost Loiry) umožňují získat sklizeň, která je sice malá množstvím, ale v dokonalé zralosti. Díky povrchovému zakořenění révy a mírnému, suchému a slunečnému podnebí dává tento stupeň zralosti vínům intenzivní vůni, ovocný nádech a objem v ústech, které lze ocenit při degustaci suchých vín a které se stávají výraznějšími v polosladkých a sladkých vínech, která jsou koncentrovanější.

Terén oblasti „Coulée de Serrant“ s mělkou půdou (0,15 m) umožňuje udržovat půdu v dobrém stavu mechanicky nebo zatravněním a kontrolovat přísun přípravků na ochranu révy, které by mohly zničit život v podloží a ohrozit vhodnost pozemků pro pěstování vína. Není pochyb o tom, že starý zákaz „úpravy“ révy je zvykem odvozeným ze staletí pozorování. Technika sklizně v několika fázích umožňující výběr hroznů a skutečnost, že se nepoužívá žádný postup vedoucí k obohacování, odráží přání vyrobit z těchto vinic kultovní víno. Lisování a tradiční techniky vinifikace zachovávají vlastnosti suroviny. Toto náročné know-how, které je součástí dávné historie této vinařské lokality, zvyšuje komplexnost vůně vín. Přispívá k vyváženosti jejich chutí a dodává jim dlouhotrvající vůni, která je u suchých vín podtržena svěžestí a mineralitou, a u polosladkých a sladkých vín výjimečným objemem v ústech, který je dán jejich bohatostí a silou.

9. **Další základní podmínky**

Název větší zeměpisné jednotky

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být ani na výšku, ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Údaj o obsahu cukru

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Vína s obsahem fermentovatelných cukrů nejméně 30 gramů na litr musí být ve všech obchodních dokumentech, přepravních dokladech a na etiketách označována pojmy „polosladké“ nebo „sladké“ podle obsahu fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) ve víně, jak stanoví předpisy EU. Na etiketách figurují tyto výrazy ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci produktu

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