C/2025/6573

9.12.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2025/6573)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATION

»Savennières Coulée de Serrant«

PDO-FR-A0983-AM01

Ansøgningsdato: 13.10.2015

1. Regler, der finder anvendelse for ændringen

Større ændring (artikel 118q, stk. 2, første punktum, i forordning (EF) nr. 1234/2007)

2. Ansøger og legitim interesse

Foreningen af vinavlere i Anjou og Saumur

3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

3.1. *Betegnelse*

Produktbetegnelsen erstattes af »Coulée de Serrant«

Ændringen af den beskyttede betegnelse »Savennières Coulée de Serrant« til »Coulée de Serrant« har til formål at sikre en bedre juridisk beskyttelse af denne betegnelse med henblik på at bevare dens omdømme i Frankrig såvel som i udlandet.

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Savennières Coulée de Serrant« ændres til »Coulée de Serrant«. Denne anmodning blev indgivet til de franske myndigheder med den begrundelse, at den nuværende ordsammensætning i betegnelsen »Savennières Coulée de Serrant« henviser til den mere generelle kommunale betegnelse »Savennières«, hvilket har vist sig at skabe vanskeligheder med gennemførelsen af en effektiv beskyttelse både i Europa og i udlandet, især i forbindelse med kompleks eller forvirrende mærkning og snyd med etikettering. Risikoen for misbrug, efterligning og tyveri af denne BOB er større, da størstedelen af vinen sælges til eksport (70 %).

Coulée de Serrant ligger i Savennières kommune.

3.2. *Redaktionelle ændringer*

Beskrivelsen af årsagssamspillet mellem det geografiske miljø og de produktkarakteristika, som findes i kapitel 1, punkt X, i produktspecifikationen, bekræfter allerede flere gange »Coulée de Serrant«s historie og omdømme, der er veletableret og bekræftes regelmæssigt i adskillige franske og udenlandske nyhedsartikler.

Betegnelsen »Savennières Coulée de Serrant« ændres således i alle tilfælde i produktspecifikationen til betegnelsen »Coulée de Serrant«.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kapitel 1, punkt X, i produktspecifikationen er også blevet præciseret på en række punkter i overensstemmelse med ændringen af betegnelsen:

— i stk. 1, litra a), ottende afsnit, anføres følgende: »vulkanske årer, hvis oprindelige syreholdige materiale har skabt rhyolit« erstattes med ordene: »skiftevist med disse skiferlag, findes der phtanitlag«

— i litra b), punkt 1:

  — i andet afsnit efter ordene: »fra denne dato« indsættes ordene: »vin fremstillet af disse vinranker« og ordene: »lille vingård« erstattes af ordene: »lokalitet«

  — ordene i tredje afsnit: »til den« ændres til: »til lokalitet«

  — det syvende afsnit erstattes af følgende: »En række skriftlige erklæringer henviser også til forbuddet mod »smøring« af vinstokkene for at respektere den balance, der er et resultat af jordens egen evne til at nære en lille mængde Chenin B-druer«

  — sidste afsnit suppleres med en sætning med følgende ordlyd: »Efter denne anerkendelse fortsatte de vinavlere, der udnyttede disse vinstokke, med den strenge overholdelse og ansøgte om anerkendelse af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse for dette område deres praksis, som bygger på en rig historie, blev samlet i en produktspecifikation, der blev godkendt i november 2011, og som anerkendte den fuldstændige oprindelsesbetegnelse »Savennières Coulée de Serrant«, som senere blev til »Coulée de Serrant«.«

— i punkt 3:

  — i begyndelsen af tredje afsnit, sætningen: »Denne anseelse er et resultat af produktionens ekstraordinære kvalitet« udgår

  — her tilføjes følgende afsnit: »I dag nyder denne vin anerkendelse fra erfarne forbrugere. Ud over den franske eller den engelsksprogede presse citeres betegnelsen »Coulée de Serrant« nu ofte i andre forbrugerlande, især i Japan og Brasilien. Mere end to tredjedele af den samlede produktion af »Coulée de Serrant«-vine går til eksport.«

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Coulée de Serrant

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, SPIRITUS OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Tørre vine*

Vinens farve varierer fra lysegul til gylden. Tørre vine har ofte en lysere farve, især når den er ung. Den bliver mere intens med lagringen. Den intense og komplekse næse består generelt af en blanding af frugtige, krydrede og røgede noter. Hos tørre vine kan de frugtagtige dufte minde om abrikos og fersken.

Selv når vinene er tørre, er de rige og koncentrerede i munden med en lang eftersmag præget af mineralitet og friskhed.

Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): Højst 4 gram pr. liter.

De generelle regler gælder for det maksimale totale alkoholindhold, det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold i vinene.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	12,5
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	

2. *Halvsøde vine*

Vinens farve varierer fra lysegul til gylden. Farven bliver mere intens med lagringen, især hos de halvsøde og søde vine. Deres intense og komplekse næse består generelt af en kombination af frugtige, krydrede og røgede noter. De halvsøde vines smag minder i højere grad om kvæde. De halvsøde vine er generelt mere intense med en rig og frugtig aroma, samt en smuk balance mellem smagsindtrykkene.

Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): Mindst 30 g pr. liter og højst 45 g pr. liter.

De generelle regler gælder for det maksimale totale alkoholindhold, det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold i vinene.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,5
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	

3. *Søde vine*

Vinens farve varierer fra lysegul til gylden. Farven bliver mere intens med lagringen, især hos de halvsøde og søde vine. Hos søde vine blandes aromaer af tørret frugt med aromaer af kvæde. Med en tydelig og rig tyngde har de søde vine en stor intensitet i munden og en enestående lang eftersmag.

Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): mindst 45 gram pr. liter.

De generelle regler gælder for det maksimale totale alkoholindhold, det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold i vinene.

Generelle analytiske karakteristika	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	15,5
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

(a) *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Specifik ønologisk fremgangsmåde:

Enhver form for berigelse er forbudt.

Enhver form for termisk behandling af de høstede druer eller af vinen ved en temperatur på under -5 °C eller på over 40 °C er forbudt.

Enhver delvis dealkoholisering af vinene er forbudt.

Anvendelse af træspåner er forbudt.

Kontinuerlige vinpresser er forbudte.

2. Vinfremstilling

Restriktion vedrørende fremstillingen:

Druerne høstes manuelt ved udvælgelse af druerne på vinstokken ad mindst to omgange.

Det er forbudt at anvende vinhøstmaskiner.

Druerne høstes og transporteres i kasser eller trækurve.

Druerne fyldes hele på vinpressen.

3. Dyrkning af vinstokkene

Dyrkningspraksis:

Beplantningstætheden er mindst 5 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne på vinmarkerne må ikke overstige 2 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 1 meter.

De skal beskæres senest den 30. april enten ved blandet beskæring med højst 10 skud pr. vinstok eller i cordon de Royat-beskæring med højst 12 skud pr. vinstok.

På det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade skal årets antal frugtbærende grene pr. stok være mindre end eller lig med 8.

(b) *Maksimale udbytter*

1. Tørre vine

35 hektoliter pr. ha.

2. Halvsøde og søde vine

30 hektoliter pr. ha.

6. **Afgrænset geografisk område**

Høsten af druerne, vinfremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen sker på følgende kommuners område inden for departementet Maire-et-Loire: Savennières.

7. **Primære druesorter**

Chenin B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. De geologiske formationer indgår i det armorikanske bjergmassiv. Jordbunden er primært skiferholdige eller skifer- og sandstensholdige jorde fra tidsperioden sen Ordovicium til tidlig Devon. Lokalt opstod der både skifer og phtanitlag. På denne type skråninger ligger moderbjergarten ofte meget tæt under overfladen. Jordene er generelt tynde, næringsfattige og meget stenede. De har en god afvandingskapacitet og en lille vandtilbageholdelsesevne.

Klimaet er et kystklima. Maugesmassivet, der ligger i den vestlige del, giver dette kystklimamønster sin føneffekt. Den gennemsnitlige årlige nedbør er 600 mm og kendetegner et område, der ligger i læ for fugtige vinde, mens den er 800 mm i Maugesbjergene. Denne nedbørsforskel er endnu mere markant i vinstokkens vækstcyklus, navnlig fra juni måned og indtil høsten. De årlige gennemsnitstemperaturer er forholdsvis høje (ca. 12 °C). Disse karakteristika forstærkes dog på mesoklimaniveau. De stejle, sydvendte skråninger optimerer solens stråling, begrænser luftfugtigheden om sommeren og sikrer god ventilation af parcellerne.

Floden Loires forløb har en afgørende betydning for varmereguleringen af de nærliggende skråninger, der er udsat for de fremherskende vinde, og opretholder således høje nattetemperaturer. Loire spiller også en væsentlig rolle ved i høstperioden at fremme forekomsten af morgendis, som er afgørende for udviklingen af gråskimmel.

De vinmarker, hvor »Coulée de Serrant« dyrkes, blev beplantet i 1130 af cisterciencermunke, og siden da er den vin, der fremstilles af disse vinstokke, altid blevet markedsført under denne betegnelse. Disse arealer var i flere århundreder ejet af Château de Serrant, der var beliggende i nabokommunen Saint-Georges-sur-Loire Området bevarede således sit navn og bidrog væsentligt til vinenes omdømme med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Savennières«. I 1887 blev vinmarkerne delvis ødelagt af phylloxera. De blev genplantet i 1894, og de efterfølgende ejere fortsatte med at dyrke parcellerne.

Det tyder på, at sorten Chenin B altid har været plantet på disse skråninger. Producenterne forstod hurtigt, at det var en fordel at høste denne druesort på et fremskredent modningsstadium og ved hjælp af særlige teknikker. En række skriftlige erklæringer henviser også til forbuddet mod »smøring« af vinstokkene for at respektere den balance, der er et resultat af jordens egen evne til at nære en lille mængde Chenin B-druer.

8.2. Vinene er hvide og som oftest tørre. Deres strågule til gyldne farve har en vis elegance. Næsen afslører en aromatisk, intens og kompleks bouquet. Frugtagtige noter, der minder om kvæde, abrikos og tørret frugt, blandes med krydrede eller røgede aromaer. Men denne vin tiltrækker først og fremmest med dens overdådige udtryk i munden. En høj intensitet, en frugtagtig aromatisk rigdom, en god balance mellem smagsindtrykkene og vinens fylde giver den en skøn tyngde. Den særligt lange eftersmag er præget af mineralitet og friskhed giver vinen en utrolig tilstedeværelse.

Et ideelt sted for Chenin B-sorten er den gunstige placering på de bjergskråninger, der ligger beskyttet inde bag de stejle hældninger ved Loire-floden, hvor de ligger under en tynd morgentåge. De unikke karakteristika ved denne beliggenhed (ideel topografi og eksponering, meget tynd jord oven på en skifersokkel, den korte afstand til Loire-floden) gør det muligt at opnå en beskeden i mængde, men perfekt modnet, høst. På grund af vinstokkenes overfladiske rodfæste og et mildt, tørt og solrigt klima giver denne modningsgrad vinene deres intense aromatiske udtryk, deres frugtagtige særpræg samt deres tyngde i munden, som værdsættes ved at starte med at smage de tørre vine, og efterfølgende de halvsøde og søde vine med en højere intensitet.

Topografien i det område, hvor »Coulée de Serrant« dyrkes, der er karakteriseret ved tynd jordbund (0,15 meter), nødvendiggør mekanisk vedligeholdelse eller grønt jorddække og nøje styring af tilførslen af plantebeskyttelsesmidler, som ellers kan fjerne alt liv i jordbunden og sætte parcellernes egnethed til vinavl på spil. Der er ingen tvivl om, den manglende »smøring« af vinstokkene er en teknik, der stammer fra flere århundredes observation. Både høstteknikken, hvor udvælgelsen af druerne sker ad flere omgange, og udelukkelse af enhver praksis, der fører til berigelse, viser, at der er et ønske om at fremstille en unik vin fra vinmarkerne. De forskellige presningsteknikker og traditionelle gæringsprocesser bevarer råvarens kvalitet. Denne omfattende knowhow, som er en del af dette vindyrkningsteds lange historie, kommer til udtryk i vinenes aromatiske kompleksitet. Den bidrager til balancen mellem smagsindtrykkene og den lange aromatiske eftersmag, hvilket fremhæves af de tørre vines friskhed og mineralitet samt af en ekstraordinær tyngde i munden, som bliver understøttet af deres rigdom og fyldighed, når de er bløde og søde.

9. **Andre vigtige betingelser**

Navnet på den største geografiske enhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Bogstaverne i den geografiske betegnelse »Val de Loire« må hverken i højde eller bredde være mere end to tredjedele af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Angivelse af sukkerindholdet

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med et gæringsdygtigt sukkerindhold på mindst 30 g pr. liter skal præsenteres i handelsdokumenter, transportdokumenter og på etiketterne med benævnelserne »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød) svarende til det gæringsdygtige sukkerindhold (glukose + fruktose) i vinen, således som defineret i EU-lovgivningen. På etiketterne skal disse benævnelser placeres i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Link til produktspecifikationen

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