C/2025/6573

9.12.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/6573)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Datum der Antragstellung: 13.10.2015

1. Rechtsgrundlage der Änderung

Erhebliche Änderung (Artikel 118q Absatz 2 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007)

2. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

3.1. *Name*

Der Name der Ursprungsbezeichnung wird durch „Coulée de Serrant“ ersetzt.

Durch die Änderung des Namens der g.U. „Savennières Coulée de Serrant“ in „Coulée de Serrant“ soll dieser Name rechtlich besser geschützt werden, um das in Frankreich und im Ausland erworbene Ansehen der g.U. besser zu bewahren.

Der Name der g.U. „Savennières Coulée de Serrant“ wird in „Coulée de Serrant“ geändert. Dieser Antrag wurde bei den französischen Behörden mit der Begründung eingereicht, dass die Zusammensetzung des derzeitigen Namens der Ursprungsbezeichnung „Savennières Coulée de Serrant“, der sich auf die allgemeinere Gemeindebezeichnung „Savennières“ bezieht, die Umsetzung eines wirksamen Schutzes sowohl innerhalb Europas als auch im Ausland erschwere, insbesondere bei zusammengesetzten Marken oder verwirrenden bzw. irreführenden Kennzeichnungen. Die Gefahr einer unrechtmäßigen Verwendung, Nachahmung oder Zweckentfremdung dieser g.U. ist umso größer, als dieser Wein zum größten Teil exportiert wird (70 %).

Der Ort Coulée de Serrant befindet sich im Gebiet der Gemeinde Savennières.

3.2. *Redaktionelle Änderungen*

In der Beschreibung des ursächlichen Zusammenhangs zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften des Erzeugnisses in Kapitel 1 Nummer X der Produktspezifikation wird bereits mehrfach auf die lange Tradition und den guten Ruf des Ortes „Coulée de Serrant“ hingewiesen, die regelmäßig in zahlreichen Presseartikeln in Frankreich und im Ausland erwähnt und bestätigt werden.

Somit wird der Name „Savennières Coulée de Serrant“ bei jedem Vorkommen in der Produktspezifikation durch den Namen „Coulée de Serrant“ ersetzt.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Auch Kapitel 1 Nummer X der Produktspezifikation wurde in einigen Punkten entsprechend der Namensänderung präzisiert:

— in Ziffer 1 Buchstabe a Absatz 8 werden die Worte „Schichten vulkanischen Ursprungs sichtbar, aus deren saurem Ausgangsmaterial Rhyolith hervorgegangen ist“ ersetzt durch „abwechselnd mit diesen Schiefern Phtanitbänke sichtbar“;

— in Ziffer 1 Buchstabe b:

  — werden in Absatz 2 nach dem Wort „seitdem“ die Worte „wurde der aus diesen Reben erzeugte Wein“ eingefügt und die Worte „kleine Weinberg“ werden durch das Wort „Ort“ ersetzt;

  — werden in Absatz 3 die Worte „mit der des benachbarten Weinbaugebiets“ ersetzt durch die Worte „mit dem benachbarten Ort“;

  — wird Absatz 7 durch folgenden Wortlaut ersetzt: „In mehreren Schriften wird auch ein Verbot erwähnt, die Reben zu ‚schmieren‘, um ihr Gleichgewicht zu wahren, indem allein die Fähigkeit des Bodens genutzt wird, die Nährstoffe für eine geringe Menge Trauben der Sorte Chenin B zu liefern.“;

  — wird der letzte Absatz durch einen Satz mit folgendem Wortlaut ergänzt: „Nach dieser Anerkennung setzten die Winzer, die diese Weinberge bewirtschaften, ihre genauen Beobachtungen fort und beantragten für diesen Ort die Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung. Ihre aus einer reichen Geschichte hervorgegangenen Verfahren wurden in einer im November 2011 genehmigten Produktspezifikation kodifiziert, in der die vollständige Ursprungsbezeichnung ‚Savennières Coulée de Serrant‘ anerkannt wurde, die später in ‚Coulée de Serrant‘ umbenannt wurde.“;

— in Ziffer 3:

  — wird am Anfang von Absatz 3 der Satz: „Dieses Ansehen ist auf die außergewöhnliche Qualität der Erzeugung zurückzuführen.“ gestrichen;

  — wird ein Absatz mit folgendem Wortlaut angefügt: „Heute genießt dieser Wein bei anspruchsvollen Verbrauchern einen wohlbegründeten Ruf. Außerhalb der französischen und englischsprachigen Presse wird die Ursprungsbezeichnung ‚Coulée de Serrant‘ inzwischen auch in anderen Verbraucherländern, insbesondere in Japan und Brasilien, häufig genannt. Derzeit werden mehr als zwei Drittel der gesamten Erzeugung der Weine mit der g.U. ‚Coulée de Serrant‘ aus Frankreich ausgeführt.“.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Coulée de Serrant

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Trockene Weine*

Die Weine weisen eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe auf. Bei trockenen Weinen ist die Farbe häufig blasser, insbesondere bei jungen Weinen. Mit zunehmender Reife wird sie intensiver. Ihr intensiver und komplexer Geruch vereint in der Regel fruchtige, würzige oder rauchige Noten. Bei trockenen Weinen können die fruchtige Aromen an Aprikosen oder Pfirsiche erinnern.

Selbst wenn die Weine trocken sind, sind sie vollmundig und konzentriert am Gaumen, mit einem langen Abgang, der von Mineralität und Frische geprägt ist.

Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): höchstens 4 g/l.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt, den Mindestgesamtsäuregehalt, den Höchstgehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid der Weine gelten die allgemeinen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	12,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. *Liebliche Weine*

Die Weine weisen eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe auf. Mit zunehmender Reife wird die Farbe auch bei lieblichen Weinen und Süßweinen intensiver. Ihr intensiver und komplexer Geruch vereint in der Regel fruchtige, würzige oder rauchige Noten. Bei lieblichen Weinen erinnern die Aromen eher an Quitten. Die lieblichen Weine weisen in der Regel eine höhere Konzentration, eine reiche Vielfalt an fruchtigen Noten und ein gute Ausgewogenheit der Aromen auf.

Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): mindestens 30 g/l und höchstens 45 g/l.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt, den Mindestgesamtsäuregehalt, den Höchstgehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid der Weine gelten die allgemeinen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. *Süßweine*

Die Weine weisen eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe auf. Mit zunehmender Reife wird die Farbe auch bei lieblichen Weinen und Süßweinen intensiver. Bei den Süßweinen vereinen sich Aromen von getrockneten Früchten mit Quittenaromen. Mit ihrer ausgeprägten Fülle sind die Süßweine sehr ausgewogen am Gaumen und bieten einen außergewöhnlich langen Abgang.

Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose): mindestens 45 g/l.

Für den maximalen Gesamtalkoholgehalt, den Mindestgesamtsäuregehalt, den Höchstgehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid der Weine gelten die allgemeinen Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	15,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Jede Art von Anreicherung ist unzulässig.

Eine thermische Behandlung des Leseguts oder des Weins bei Temperaturen von unter -5 °C oder über 40 °C ist untersagt.

Jegliche auf eine partielle Entalkoholisierung der Weine abzielende Behandlung ist verboten.

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Der Einsatz von Schneckenpressen ist untersagt.

2. Weinbereitung

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Die Lese erfolgt manuell, wobei pro Stock mindestens zwei Reben zu schneiden sind.

Die Verwendung von Lesemaschinen ist verboten.

Nach der Ernte werden die Trauben in Kisten oder Leseeimern transportiert.

Die Trauben werden ganz in die Presse gegeben.

3. Erziehung der Reben

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 2 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 1 m betragen.

Die Rebstöcke sind bis zum 30. April zurückzuschneiden, entweder nach unterschiedlichen Schnittverfahren auf höchstens 10 Augen pro Stock, oder nach dem Royatschnitt mit höchstens 12 Augen pro Stock.

Im phänologischen Stadium, das 11 oder 12 Blättern entspricht, darf die Zahl der Fruchtruten pro Stock höchstens 8 betragen.

b. *Höchsterträge*

1. Trockene Weine

35 hl/ha

2. Liebliche und Süßweine

30 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ernte der Weintrauben, die Weinbereitung, die Herstellung und der Ausbau erfolgen in der folgenden Gemeinde im Departement Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Hauptrebsorten**

Chenin B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge**

8.1. Die geologischen Formationen sind Teil des armorikanischen Massivs. Die Böden entstammen im Wesentlichen Formationen aus Schiefer oder schiefrigem Sandstein, die im Oberordovizium und Unterdevon entstanden sind. Hier und da sind abwechselnd mit diesen Schiefern Phtanitbänke sichtbar. In dieser Hanglage befindet sich das Muttergestein zumeist sehr nahe an der Oberfläche. Die Böden weisen in der Regel eine nur geringe Tiefe auf, sind dabei kiesreich und wenig fruchtbar. Sie verfügen über eine hohe Entwässerungsfähigkeit und eine geringe Wasserspeicherkapazität.

Das Klima ist überwiegend vom Meer geprägt. Das westlich des Weinbaugebiets gelegene Massiv der Mauges relativiert dieses Meeresklima durch einen Föhneffekt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 600 mm und kennzeichnet somit ein vor feuchten Winden geschütztes Gebiet, während sie in den Hügeln der Mauges mehr als 800 mm beträgt. Dieser Unterschied in der Niederschlagsmenge ist während der Vegetationsperiode der Weinreben, insbesondere ab Juni und bis zum Zeitpunkt der Weinlese, noch größer. Die durchschnittliche Jahrestemperatur ist relativ hoch (etwa 12 °C). Diese Merkmale werden mesoklimatisch noch verstärkt. Die nach Süden ausgerichteten Steilhänge optimieren die Besonnung, begrenzen die Luftfeuchtigkeit im Sommer und sorgen für eine gute Belüftung der Parzellen.

Die Loire spielt eine wichtige Rolle, da sie auf die nahen, den vorherrschenden Winden ausgesetzten Hanglagen temperaturregulierend wirkt und so milde Nachttemperaturen aufrechterhält. Auch in der Lesezeit ist der Fluss von zentraler Bedeutung, da er die Entstehung von Frühnebel begünstigt, dessen Feuchte eine der Grundvoraussetzungen für die Entwicklung von Edelfäule darstellt.

Das Weinbaugebiet „Coulée de Serrant“ wurde im Jahr 1130 von Zisterziensermönchen angelegt, und der dort erzeugte Wein wird seitdem unter diesem Namen vermarktet. Über mehrere Jahrhunderte hinweg war der Ort im Besitz des Château de Serrant, das in der angrenzenden Gemeinde Saint-Georges-sur-Loire liegt. Daher behielt er seinen Namen und trug maßgeblich zum Bekanntheitsgrad der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Savennières“ bei. Im Jahr 1887 wurde das Weinbaugebiet teilweise durch die Reblaus zerstört. 1894 wurde es wieder aufgebaut, und die nachfolgenden Eigentümer setzten die Weinerzeugung auf den Parzellen fort.

Die Rebsorte Chenin B scheint schon immer an diesen Hängen angebaut worden zu sein. Die Winzer haben sehr schnell erkannt, dass es vorteilhaft ist, diese Sorte bei fortgeschrittener Reife nach besonderen Techniken zu lesen. In mehreren Schriften wird auch ein Verbot erwähnt, die Reben zu „schmieren“, um ihr Gleichgewicht zu wahren, indem allein die Fähigkeit des Bodens genutzt wird, die Nährstoffe für eine geringe Menge Trauben der Sorte Chenin B zu liefern.

8.2. Die Weine sind weiß und zumeist trocken. Ihre strohgelbe bis goldgelbe Farbe zeugt von einer gewissen Eleganz. Der Geruch offenbart ein aromatisches, intensives und komplexes Bukett. Fruchtige Aromen erinnern an Quitte, Aprikose oder Pfirsich, während sich die Aromen von getrockneten Früchten mit würzigen oder rauchigen Noten vereinen. Vor allem aber besticht dieser Wein durch seinen wunderbaren Ausdruck am Gaumen. Eine hohe Konzentration, eine reiche Vielfalt an fruchtigen Noten, eine gute Ausgewogenheit der Aromen sowie eine ausgeprägte Fülle verleihen dem Wein ein schönes Volumen. Danke seines langen Abgangs, der von Mineralität und Frische geprägt ist, hat der Wein eine unglaubliche Präsenz.

Die günstige Lage an den steilen Hängen eines Hügels oberhalb der Loire, die unter dem dünnen Morgennebel erahnt werden kann, bietet optimale Voraussetzungen für den Anbau der Rebsorte Chenin B. Die außergewöhnlichen Merkmale dieses Gebiets (ideale Topografie und Ausrichtung, sehr dünne Böden auf Schieferuntergrund, die Nähe der Loire) ermöglichen eine zwar bescheidene, aber perfekt gereifte Ernte. Dieser Reifegrad, der auf die flache Verwurzelung der Reben und das milde, trockene und sonnige Klima zurückzuführen ist, verleiht den Weinen ihren intensiven aromatischen Ausdruck, ihren fruchtigen Charakter und ihr Volumen am Gaumen, was bei der Verkostung der trockenen Weine zur Geltung kommt und bei den lieblichen und Süßweinen mit höherer Konzentration noch an Stärke gewinnt.

Die Topografie von „Coulée de Serrant“ in Verbindung mit flachgründigen Böden (0,15 m) macht eine mechanische Bearbeitung oder eine Begrünung der Parzellen sowie eine umsichtige Verwendung von Pflanzenschutzmitteln erforderlich, um der Gefahr einer Schädigung von Bodenorganismen und damit letztlich der Nutzbarkeit der Böden für den Weinbau zu entgehen. Es besteht kein Zweifel daran, dass der frühere Verzicht auf ein „Schmieren“ der Reben eine Praxis darstellt, die sich aus jahrhundertelanger Beobachtung ergeben hat. Die Methode der mehrstufigen Ernte zur Auswahl der Trauben und das Verbot jeglicher Anreicherungsverfahren sind Ausdruck des Bestrebens, einen für dieses Weinbaugebiet typischen Wein zu erzeugen. Durch die Kelterverfahren und die traditionelle Weinbereitung bleiben die Eigenschaften des Rohstoffs erhalten. Dieses anspruchsvolle Know-how, das in der tausendjährigen Geschichte dieses Weinbaugebiets verankert ist, unterstreicht die aromatische Komplexität der Weine. Es trägt zur Ausgewogenheit ihrer Aromen bei und verleiht ihnen einen langen intensiven Abgang, der bei trockenen Weinen von Frische und Mineralität geprägt ist und sich bei lieblichen und Süßweinen durch ein außergewöhnliches Volumen am Gaumen auszeichnet, das von Reichhaltigkeit und Fülle getragen ist.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen**

Name einer größeren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Schriftgröße der Zeichen für die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ darf weder in der Höhe noch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern von mindestens 30 g/l sind in den Handels- und Versanddokumenten und auf den Etiketten stets mit der Angabe „moelleux“ oder „doux“ zu versehen, die nach der Definition im Unionsrecht dem im Wein vorhandenen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) entspricht. Auf den Etiketten müssen diese Angaben in demselben Sichtfeld erscheinen wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Link zur produktspezifikation

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