C/2025/6573

9.12.2025

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2025/6573)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Savennières Coulée de Serrant»

PDO-FR-A0983-AM01

Fecha de la solicitud: 13 de octubre de 2015

1. Normas aplicables a la modificación

Modificación mayor [artículo 118 *octodecies*, apartado 2, primera frase, del Reglamento (CE) n.º 1234/2007]

2. Solicitante e interés legítimo

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Federación de viticultores de Anjou y Saumur)

3. Descripción y motivos de la modificación

3.1. *Nombre*

El nombre de la denominación se sustituye por «Coulée de Serrant».

El cambio del nombre de la DOP «Savennières Coulée de Serrant» por «Coulée de Serrant» tiene por objeto mejorar la protección jurídica de la denominación, con el fin de preservar mejor su constatada reputación, tanto en Francia como en el extranjero.

El nombre de la DOP «Savennières Coulée de Serrant» pasa a ser «Coulée de Serrant». La solicitud se presentó ante las autoridades francesas debido a que el carácter compuesto del nombre actual de la denominación «Savennières Coulée de Serrant», que se refiere a la denominación municipal más general «Savennières», dificulta una protección eficaz tanto en Europa como en otros lugares, en particular en el caso de marcas complejas o de etiquetas confusas o parasitarias. El riesgo de uso indebido, imitación o apropiación de esta DOP es tanto mayor cuanto que la mayor parte de este vino se exporta (70 %).

El «lieu-dit» Coulée de Serrant está situado en el municipio de Savennières.

3.2. *Cambio de redacción*

La descripción de la interacción causal entre el medio geográfico y las características del producto que figura en el punto X del capítulo 1 del pliego de condiciones afirma reiteradamente la precedencia histórica y la reputación del «lieu-dit» «Coulée de Serrant», bien arraigado y a menudo confirmado en numerosos artículos de prensa en Francia y en el extranjero.

La denominación «Savennières Coulée de Serrant» se sustituye en cada caso en el pliego de condiciones por la denominación «Coulée de Serrant».

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

El punto X del capítulo 1 del pliego de condiciones también se aclara en varios puntos, en consonancia con la modificación de la denominación:

— a tenor del párrafo octavo de la letra a) del punto 1, el texto: «filones volcánicos cuyo material ácido original haya producido riolita» se sustituye por el texto siguiente: «alternando con estos esquistos, lechos ftaníticos»;

— en el apartado 1, letra b):

  — en el párrafo segundo, después del texto: «desde entonces» se insertan el texto siguiente: «vino producido a partir de estas vides» y el texto: «viñedo pequeño» se sustituye por el texto siguiente: «lieu-dit»;

  — En el párrafo tercero, el texto: «a ese» se sustituye por el texto siguiente: «al "lieu-dit"»;

  — el séptimo párrafo se sustituye por el siguiente: «Varios textos también hacen referencia a la prohibición de "engrasar" las vides, con el fin de respetar su equilibrio únicamente a través de la capacidad del suelo para soportar una carga baja de uvas de la variedad *chenin B*.»;

  — se añade la siguiente frase después del último párrafo: «Tras dicho reconocimiento, los viticultores que explotan estas vides han proseguido su cuidadosa labor de observación y han solicitado el reconocimiento como denominación de origen controlada para este "lieu-dit"; sus prácticas derivadas de una rica historia se codificaron en un pliego de condiciones aprobado en noviembre de 2011 en el que se reconocía por derecho propio la denominación de origen "Savennières Coulée de Serrant", que posteriormente pasó a ser "Coulée de Serrant".»;

— en el punto 3:

  — al principio del párrafo tercero, la frase: «Esa reputación se debe a la calidad excepcional de la producción» se suprime;

  — se añade un párrafo redactado en los siguientes términos: «Hoy en día, este vino goza de una reputación debidamente acreditada con consumidores informados. Además de en la prensa francesa o inglesa, la denominación "Coulée de Serrant" se cita con frecuencia en otros países consumidores, en particular en Japón y Brasil. Más de dos tercios de la producción total de vinos de la "Coulée de Serrant" se exportan actualmente desde Francia».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Coulée de Serrant

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos secos*

El color de los vinos va de amarillo pajizo a amarillo dorado, suele ser más claro en el caso de los vinos secos, especialmente en los vinos jóvenes, y se vuelve más intenso con el envejecimiento. Su aroma intenso y complejo suele combinar notas afrutadas, especiadas o ahumadas. En el caso de los vinos secos, los aromas afrutados pueden recordar al albaricoque o al melocotón.

Incluso cuando los vinos son secos, en boca son ricos y concentrados, con una larga persistencia marcada por la mineralidad y la frescura.

Contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa): máximo 4 gramos por litro

Las normas generales se aplican al grado alcohólico volumétrico total máximo, a la acidez total mínima, a la acidez volátil máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso de los vinos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	12,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vinos semidulces*

El color de los vinos va de amarillo pajizo a amarillo dorado, se vuelve más intenso con el envejecimiento, también en el caso de los vinos semidulces y dulces. Su aroma intenso y complejo suele combinar notas afrutadas, especiadas o ahumadas. Los vinos semidulces son más evocadores del membrillo. Los vinos semidulces suelen presentar una mayor concentración, una riqueza aromática afrutada y un sabor equilibrado.

Contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa): Superior o igual a 30 g/l e inferior o igual a 45 g/l

Las normas generales se aplican al grado alcohólico volumétrico total máximo, a la acidez total mínima, a la acidez volátil máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso de los vinos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vinos dulces*

El color de los vinos va de amarillo pajizo a amarillo dorado, se vuelve más intenso con el envejecimiento, también en el caso de los vinos semidulces y dulces. Los aromas de frutas secas se mezclan con aromas de membrillo en los vinos dulces. Con una clara sensación grasa, los vinos dulces ofrecen una sensación en boca completa y una longitud excepcional.

Contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa): Superior o igual a 45 g/l

Las normas generales se aplican al grado alcohólico volumétrico total máximo, a la acidez total mínima, a la acidez volátil máxima y al contenido máximo total de anhídrido sulfuroso de los vinos.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	15,5
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,5
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas esenciales*

1. Prácticas enológicas

Práctica enológica específica

Se prohíbe cualquier tipo de enriquecimiento.

Está prohibido todo tratamiento térmico de la vendimia o del vino en el que se emplee una temperatura inferior a – 5 °C o superior a 40 °C.

Se prohíbe también todo tratamiento de desalcoholización parcial de los vinos.

Está prohibido el empleo de trozos de madera.

Están prohibidas las prensas continuas.

2. Vinificación

Restricción aplicable a la elaboración

Las uvas se recolectan a mano mediante al menos dos selecciones de racimos en la vid.

Se prohíbe el uso de vendimiadoras.

Las uvas se recogen y luego se transportan utilizando cajas o recipientes.

La uva debe procesarse entera en la prensa.

3. Manejo del viñedo

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 vides por hectárea. Las hileras no pueden estar separadas más de dos metros, y la separación entre vides en una misma hilera no puede ser inferior a un metro.

Las vides se podarán a más tardar el 30 de abril, bien en poda mixta, con un máximo de diez yemas francas por cepa, bien en cordón de Royat, con un máximo de doce yemas francas por vid.

En el estado fenológico correspondiente a once o doce hojas, el número de ramas fructíferas del año será inferior o igual a ocho por cepa.

b. *Rendimientos máximos*

1. Vinos secos

35 hectolitros por hectárea

2. Vinos semidulces y dulces

30 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica definida**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en el siguiente municipio del departamento de Maine-et-Loire: Savennières

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Chenin B

8. **Descripción del vínculo o vínculos**

8.1. Las formaciones geológicas pertenecen al macizo Armoricano. Los suelos proceden principalmente de formaciones de esquisto y formaciones mixtas de esquisto y arenisca del Ordovícico superior al Devónico inferior. A nivel local, hay lechos ftaníticos alternados con estos esquistos. En las laderas, la roca madre suele estar muy cerca de la superficie. En general, los suelos son poco profundos, poco fértiles y muy pedregosos. Tienen buena capacidad de drenaje y una reserva hídrica escasa.

El clima de la zona es oceánico. Los macizos de Mauges, al oeste, matizan el carácter oceánico debido al efecto de foehn. La media anual de precipitaciones es de 600 mm y conforma una zona abrigada de los vientos húmedos, mientras que sobrepasa los 800 mm en las colinas de Mauges. Esta diferencia en la pluviometría es aún más marcada durante el ciclo vegetativo de la vid, especialmente a partir del mes de junio, hasta la temporada de la vendimia. Las temperaturas medias anuales son relativamente altas (unos 12 °C). Sin embargo, estas características se ven reforzadas en el aspecto mesoclimático. Gracias a que las fuertes pendientes están orientadas al sur, se aprovecha al máximo la radiación solar, hay una menor humedad del aire durante el verano y las parcelas gozan de buena aireación.

El Loira desempeña un papel fundamental de regulador térmico en la parte más inmediata del viñedo, bajo la influencia de los vientos dominantes, de manera que se mantienen unas temperaturas nocturnas elevadas. Desempeña también una importante función al favorecer, en el período de vendimia, la aparición de brumas matinales que son esenciales para el desarrollo de la podredumbre noble (Botrytis cinerea).

Los viñedos de la «Coulée de Serrant» fueron plantados en 1130 por monjes cistercienses y, desde entonces, el vino producido a partir de estas vides siempre se comercializa con esa denominación. Durante varios siglos, este «lieu-dit» era propiedad del Château de Serrant, situado en el municipio vecino de Saint-Georges-sur-Loire. De este modo, conservó su nombre y contribuyó significativamente a la reputación de los vinos con denominación de origen controlada «Savennières». En 1887, el viñedo fue parcialmente destruido por la filoxera. Fue recreado en 1894 y los sucesivos propietarios han seguido haciendo uso de las parcelas.

La variedad *chenin B* parece haber sido plantada siempre en estas laderas. Pronto se pusieron de manifiesto los beneficios de la vendimia tardía de esta variedad mediante técnicas específicas. Varios textos también hacen referencia a la prohibición de «engrasar» las vides, con el fin de respetar su equilibrio únicamente a través de la capacidad del suelo para soportar una carga baja de uvas de la variedad *chenin B*.

8.2. Los vinos son blancos y, a menudo, secos. Su color amarillo pajizo a amarillo dorado refleja una cierta elegancia. En nariz revela un perfume aromático, intenso y complejo. Las notas afrutadas, que pueden recordar a membrillo, albaricoque, melocotón o frutos secos, se mezclan con aromas especiados o ahumados. Pero este vino impresiona sobre todo por su magnífico sabor en boca. Una alta concentración, una riqueza aromática afrutada, un buen equilibrio de sabores y su presencia grasa dan un gran volumen al vino. El final es excepcionalmente largo, marcado por la mineralidad y la frescura, lo que otorga una increíble presencia al vino.

Una posición privilegiada en las laderas pronunciadas de una pendiente bañada por el Loira, bajo una ligera niebla matutina, proporciona la ubicación ideal para la variedad *chenin B*. Las características únicas de este lugar (topografía y exposición ideales, suelos muy finos sobre una base de pizarrosidad, proximidad al Loira) permiten obtener una cosecha de escasa cantidad pero en perfecto estado de madurez. Gracias al enraizamiento superficial de las vides y a un clima suave, seco y soleado, este nivel de madurez confiere a los vinos un aroma intenso, un sabor afrutado y una sensación de volumen en boca, que puede apreciarse en la cata de los vinos secos y ser más potente en los vinos semidulces y dulces, que están más concentrados.

El terreno de la «Coulée de Serrant», con sus suelos poco profundos (0,15 m), permite mantener el suelo en buen estado de forma mecánica o a través de la cubierta de hierba y controlar el suministro de productos de protección de la vid que puedan destruir la vida en el subsuelo y poner en peligro la idoneidad de las parcelas para la viticultura. No cabe duda de que la antigua prohibición de «engrasar» las vides es una costumbre derivada de siglos de observación. La técnica de vendimia en varias fases para seleccionar las uvas y el hecho de que no exista ninguna práctica que conduzca al enriquecimiento reflejan el deseo de producir un vino emblemático a partir de estos viñedos. Las técnicas de prensado y vinificación tradicional preservan las cualidades de la materia prima. Este exigente saber hacer, que forma parte de la historia secular de esta zona vitícola, aumenta la complejidad del aroma de los vinos. Contribuye al equilibrio de sus sabores y les confiere un aroma duradero, resaltado por la frescura y mineralidad de los vinos secos, así como por un volumen excepcional en boca, impulsado por su riqueza y su efecto graso en los vinos semidulces y dulces.

9. **Condiciones complementarias esenciales**

Nombre de la unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El tamaño de los caracteres de la mención «Val de Loire» no será superior, ni en altura ni en anchura, a los dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen registrada.

Indicación del contenido de azúcar

Marco jurídico:

legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

los vinos con un contenido en azúcares fermentables de, al menos, 30 g/l deben describirse en todos los documentos comerciales, documentos de expedición y etiquetas con la mención «semidulce» o «dulce» según el contenido en azúcares fermentables (glucosa y fructosa) del vino, tal como se establece en la normativa de la UE. En las etiquetas, dichas menciones se situarán en el mismo campo visual que el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones

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