C/2025/6573

9.12.2025

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 ja koostoimes artikliga 105

(C/2025/6573)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA MUUDATUSE TAOTLUS

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Taotluse esitamise kuupäev: 13.10.2015

1. **Muutmise suhtes kohaldatavad eeskirjad**

Oluline muudatus (määruse (EÜ) nr 1234/2007 artikli 118q lõike 2 esimene lause)

2. **Taotleja ja õigustatud huvi**

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Anjou ja Saumuri veiniliit)

3. **Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**

3.1. *Nimetus*

Päritolunimetus asendatakse nimetusega „Coulée de Serrant“.

Kaitstud päritolunimetuse „Savennières Coulée de Serrant“ asendamine nimetusega „Coulée de Serrant“ on kavandatud selle päritolunimetuse õiguskaitse parandamiseks, et toetada paremini selle mainet nii Prantsusmaal kui ka välismaal.

Kaitstud päritolunimetus „Savennières Coulée de Serrant“ asendatakse nimetusega „Coulée de Serrant“. Taotlus esitati Prantsuse ametiasutustele põhjendusega, et praegune kombineeritud päritolunimetus „Savennières Coulée de Serrant“, mis osutab üldisemale kohanimele „Savennières“, muudab keeruliseks tõhusa kaitse rakendamise nii Euroopas kui ka välismaal, eelkõige keerukate kaubamärkide ning segadust tekitavate või võltsitud etikettide keskel. Kõnealuse kaitstud päritolunimetuse väärkasutus, imiteerimine ja võltsimise oht on seda suurem, et 70 % veinist müüakse ekspordiks.

Coulée de Serrant asub Savennières'i kommuunis.

3.2. *Redaktsioonilised muudatused*

Geograafilise keskkonna ja toote omaduste vahelise põhjusliku seose kirjelduses tootespetsifikaadi 1. peatüki punktis X on mitmel korral osutatud toote „Coulée de Serrant“ ajaloole ja mainele ning seda kinnitatakse paljudes Prantsusmaa ja välisriikide ajakirjanduses avaldatud artiklites.

Nimetus „Savennières Coulée de Serrant“ on tootespetsifikaadis kõikjal asendatud nimetusega „Coulée de Serrant“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tootespetsifikaadi 1. peatüki X punktis on seoses nimetuse muutmisega esitatud mitu täpsustust:

— lõike 1 punkti a kaheksandas lõigus asendatakse sõnad: „[...] vulkaanilisi sooni, mille algselt happeline materjal on tekitanud rüoliite.“ järgmisega: „[...] kiltkiviga vaheldumisi ränikilda rahne.“;

— lõike 1 punktis b

  — lisatakse teises lõigus pärast sõnu „alates sellest kuupäevast“ sõnad „nendest viinamarjadest valmistatud veini“ ning sõnad „väikesed viinamarjaistandused “asendatakse sõnaga „kasvukoht“;

  — kolmandas lõigus asendatakse sõna „sellele“ sõnaga „kasvukohale“;

  — kolmas lõik asendatakse järgmisega: „Samuti osutatakse mitmes kirjalikus dokumendis keelule viinapuid sõnnikuga väetada, et hoida mullastiku tasakaalu ja tagada, et sordi „Chenin B“ viinapuud saaksid mullast toiaineid vaid piiratud koguses.“;

  — viimasesse lõiku lisatakse järgmine lause: „Pärast seda tunnustust on viinamarjakasvatajad jätkanud rangete nõuete järgimist ja taotlesid selle kasvukoha tunnustamist kontrollitud päritolunimetusena. Rikkalikud ajaloolised tavad leidsid kajastamist 2011. aasta novembris heaks kiidetud tootespetsifikaadis, millega tunnustati päritolunimetust „Savennières Coulée de Serrant“, mis hiljem asendati nimetusega „Coulée de Serrant“.“;

— lõikes 3:

  — kolmanda lõigu alguses jäetakse välja lause „See maine toetub veinide erakordsele kvaliteedile.“;

  — lisatakse järgmine lõige: „Tänapäeval on see vein teadlike tarbijate seas laialdaselt tuntud. Lisaks prantsus- ja ingliskeelsele ajakirjandusele viidatakse nimetusele „Coulée de Serrant“ nüüd sageli ka muude tarbijariikide, eelkõige Jaapani ja Brasiilia ajakirjanduses. Üle kahe kolmandiku veini „Coulée de Serrant“ kogutoodangust eksporditakse praegu välismaale.“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Coulée de Serrant

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Kuivad veinid*

Nende värvus on õlgkollane kuni kuldkollane. Eelkõige noorte kuivade veinide värvus on sageli kahvatum. Vananedes muutub värvus intensiivsemaks. Veinidel on intensiivne kompleksne aroom, milles on tavaliselt puuviljaseid, vürtsikaid või suitsuseid noote. Kuivade veinide puuviljases aroomis võib tunda aprikoosi või virsikut.

Kuivad veinid on rikkaliku ja tugeva maitsega ning pika järelmaitsega, mida iseloomustavad mineraalsus ja värskus.

Fermenteeritava suhkru (glükoos + fruktoos) sisaldus: kuni 4 grammi liitri kohta.

Veinide maksimaalse üldalkoholisisalduse, minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidisisalduse osas tuleb järgida üldeeskirju.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

2. *Poolmagusad veinid*

Nende värvus on õlgkollane kuni kuldkollane. Poolmagusate ja magusate veinide värvus muutub laagerdumisel intensiivsemaks. Veinidel on intensiivne kompleksne aroom, milles on tavaliselt puuviljaseid, vürtsikaid või suitsuseid noote ning poolmagusate veinide puhul ka küdooniat. Poolmagusatel veinidel on enamasti tugevam ja tasakaalus maitse ning rikkalik puuviljane aroom.

Fermenteeritava suhkru (glükoos + fruktoos) sisaldus: vähemalt 30 grammi liitri kohta, kuid mitte üle 45 grammi liitri kohta.

Veinide maksimaalse üldalkoholisisalduse, minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidisisalduse osas tuleb järgida üldeeskirju.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

3. *Magusad veinid*

Nende värvus on õlgkollane kuni kuldkollane. Poolmagusate ja magusate veinide värvus muutub laagerdumisel intensiivsemaks. Magusate veinide puhul seguneb kuivatatud puuviljade aroom küdoonia omaga. Magusad veinid on tuntavalt õlised, väga täidlased ja erakordselt pika järelmaitsega.

Fermenteeritava suhkru (glükoos + fruktoos) sisaldus: vähemalt 45 g/l.

Veinide maksimaalse üldalkoholisisalduse, minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidisisalduse osas tuleb järgida üldeeskirju.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15,5
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):	

5. **Veinivalmistustavad**

(a) *Peamised veinivalmistustavad*

1. Veinivalmistustavad

Konkreetne veinivalmistustava:

Veini rikastamise toimingud ei ole lubatud.

Keelatud on igasugune viinamarjade ja veini termiline töötlemine, mis viib nende temperatuuri alla −5 °C või üle 40 °C.

Veinide osaline alkoholitustamine on keelatud.

Puutükkide kasutamine on keelatud.

Automaatsete pressimismasinate kasutamine on keelatud.

2. Veinitootmine

Veinide valmistamisel kohaldatav piirang:

Viinamarjad korjatakse käsitsi ning igalt viinapuult valitakse vähemalt kaks kobarat.

Viinamarjakoristusmasina kasutamine on keelatud.

Viinamarjade korjamisel ja transportimisel kasutatakse kaste või tünne.

Viinamarjad kallatakse pressi tervetena.

3. Viinapuude kasvatamine

Viljelustavad:

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 5 000 puud hektari kohta. Ridade vahe ei tohi olla üle 2 meetri ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahe alla 1 meetri.

Viinapuud tuleb kärpida hiljemalt 30. aprilliks kas segalõikusega, jättes kuni 10 punga taime kohta, või Royat' nöörpuuna, jättes maksimaalselt 12 punga taime kohta.

Fenoloogilises etapis, kus taimel on 11 või 12 lehte, on ühel viinapuul kuni kaheksa vastaval aastal vilja kandvat oksa.

(b) *Maksimaalne saagikus*

1. Kuivad veinid

35 hektoliitrit hektari kohta

2. Poolmagusad ja magusad veinid

30 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade koristamine ja pressimine ning veini valmistamine ja kääritamine toimub Maine-et-Loire'i departemangu järgmise kommuuni territooriumil: Savennières.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

„Chenin B“ (hele)

8. **Seoste kirjeldus**

8.1. Geoloogilised formatsioonid kuuluvad Armorica massiivi. Mullad on tekkinud peamiselt ülemordoviitsiumi kuni alamdevoni ajajärgust pärinevatest kildakihtidest ning kilt- ja liivakivist. Kohati esineb kiltkiviga vaheldumisi ränikilda rahne. Mäenõlvadel on aluskivim enamasti maapinnale väga lähedal. Pinnas ei ole enamasti väga tüse, see on üldiselt väheviljakas ja väga kivine. Pinnasel on märkimisväärne veeläbilaskevõime ning selle veevarud on väikesed.

Kliima on ookeaniline. Läänes asuvad Mauges'i mäemassiivid lisavad merelisele kliimale fööni tuulte mõju. Keskmine aastane sademehulk on niiskete tuulte eest varjatud aladel 600 mm, Mauges'i küngastel võib keskmine sademehulk ulatuda enam kui 800 millimeetrini aastas. Sademehulkade vaheline erinevus on veelgi suurem viinamarjade kasvuperioodil, eelkõige alates juunist kuni saagikoristuseni. Aasta keskmine õhutemperatuur on suhteliselt kõrge (umbes 12 °C). Need omadused tugevnevad veelgi mesoklimaatilisel tasandil. Järskudel lõunasuunalistel nõlvadel asuvatele maatükkidele on tagatud optimaalne päikesepaiste, vähene õhuniiskus suvel ning hea õhuliikumine.

Loire'i jõgi reguleerib lähedalasuvatel nõlvadel valdavalt esinevate tuulte abiga temperatuuri, hoides nii öised temperatuurid kõrgena. Jõel on samuti oluline roll, kuna see soodustab saagikoristuse ajal hommikuse udu teket, mis on vajalik *Botrytis cinerea* väljaarenemiseks.

Päritolunimetusega „Coulée de Serrant“ hõlmatud piirkonna viinamarjaistanduse rajasid tsistertslaste ordu mungad juba 1130. aastal ning sellest ajast alates on nendest viinamarjadest toodetud veini alati turustatud selle nimetuse all. Sajandeid oli istandus osa naaberkommuunis Saint-Georges-sur-Loire'is asuva Château de Serrant'i valdustest. See võimaldas istanduse nimetusel püsima jääda ja aitas oluliselt kaasa kontrollitud päritolunimetusega „Savennières“ veinide mainele. 1887. aastal hävitas viinapuutäi osaliselt viinamarjaistandused. Need taastati 1894. aastal ja järgmised omanikud jätkasid maatükkide kasutamist.

Kohalikele nõlvadele on alati istutatud sorti „Chenin B“. Veinitootjad mõistsid kiiresti, kui huvipakkuv võib olla seda sorti koristada väga küpsena, kasutades erilisi koristusmeetodeid. Mitmed kirjalikud tõendid osutavad ka keelule viinapuid sõnnikuga väetada, et hoida mullas toitainete tasakaalu ning tagada sorti „Chenin B“ viinapuude piiratud juurdepääs toitainetele.

8.2. Veinid on valged ja enamasti kuivad. Neil on elegantne õlgkollane kuni kuldkollane värvus. Veinidel on aromaatne, intensiivne ja mitmekesine lõhnabukett. Puuviljased nüansid, mis meenutavad küdooniat, aprikoosi, virsikut või kuivatatud puuvilju segunevad vürtsikate või suitsutatud aroomidega. Vein võlub eelkõige oma suurepärase maitsega, see on tugev ja puuviljaselt aromaatne, hästi tasakaalus maitsebukett ja õlisus annavad veinile hea täidluse. Lisaks on veinil erakordselt pikk järelmaitse, mida iseloomustab mineraalsus ja värskus.

Hommikuti õrna udulooriga kaetud Loire'i jõe järsud kaldanõlvad sobivad suurepäraselt sordi „Chenin B“ kasvatamiseks. Ainulaadne asukoht (ideaalne topograafia ja avatus päikesepaistele, kildalisel kihindustel moodustunud väga õhukesed mullad, Loire'i jõe lähedus) võimaldab saada väikeses koguses, kuid täiuslikult küpset saaki. Tänu viinapuude pinnalähedasele juurestikule ning pehmele, kuivale ja päikeselisele kliimale annab selline küpsusaste veinidele tugeva aroomi, puuviljasuse ja täidluse, mida kuivade veinide puhul enim hinnatakse ning mis poolmagusate ja magusate veinide puhul tulevad veelgi tugevamalt esile.

Kuna „Coulée de Serrant“ tootmispiirkonna pinnas on õhuke (0,15 meetrit) tuleb maatükke hooldada mehhaniseeritult või katta need taimedega ning kasutada tagasihoidlikult viinamarjakaitsevahendeid, mis võivad aluspinnases elu hävitada ja seada seega ohtu viinamarjade kasvatamise nendel maatükkidel. Ajalooline tava, et viinapuid ei väetata sõnnikuga, toetub kindlasti mitu sajandit vanadele kogemustele. Viinamarjade selektiivne korjamine mitmes järgus ning igasuguste rikastamistavade kõrvalejätmine näitavad soovi toota just sellele istandusele iseloomulikku veini. Kasutatav pressimistehnika ja traditsiooniliste veinivalmistamistavade järgimine aitavad säilitada tooraine omadused. Üksikasjalik oskusteave, mis on osa selle viinamarjakasvatuspiirkonna sajandite-vanusest ajaloost, võimaldab tuua esile veinide kogu lõhna- ja maitsebuketi. See tagab veinile tasakaalus maitse ja kauapüsiva lõhna, millele lisandub kuivade veinide puhul värskus ja mineraalsus ning poolmagusate ja magusate veinide puhul rikkalikust maitsebuketist ja õlisusest tulenev erakordne täidlus.

9. **Muud olulised tingimused**

Suurema geograafilise üksuse nimi

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Geograafilise tähise „Val de Loire“ märkimiseks kasutatavate tähtede suurus ei tohi ületada (kõrguselt ega laiuselt) kaht kolmandikku tähtede suurusest, mis moodustavad kontrollitud päritolunimetuse nime.

Viide suhkrusisaldusele

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Veinide puhul, mille fermenteeritavate suhkrute sisaldus on vähemalt 30 grammi liitri kohta, tuleb nende äridokumentidele, saatedokumentidele ning etiketile lisada märge „poolmagus“ või „magus“ vastavalt veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos + fruktoos) sisaldusele, nagu on sätestatud ELi eeskirjades. Need märked peavad jääma etiketil kaitstud päritolunimetusega ühele vaateväljale.

Link tootespetsifikaadile

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