C/2025/6573

9.12.2025

**Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan sekä 105 artiklan nojalla**

(C/2025/6573)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

**”Savennières Coulée de Serrant”**

**PDO-FR-A0983-AM01**

**Hakemuksen jättöpäivä: 13.10.2015**

1. **Muutokseen sovellettavat säännöt**

Merkittävä muutos (asetuksen (EY) N:o 1234/2007 118 q artiklan 2 kohdan ensimmäinen virke)

2. **Hakija ja oikeutettu etu**

Fédération viticole de l’Anjou et de Saumur (Anjoun ja Saumurin viininviljelijöiden yhdistys)

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

3.1 *Nimi*

Nimitys korvataan nimityksellä ”Coulée de Serrant”.

Muuttamalla suojattu alkuperänimitys ”Savennières Coulée de Serrant” muotoon ”Coulée de Serrant” on tarkoitus parantaa nimityksen oikeudellista suojaa, jotta sen vakiintunut maine säilyisi paremmin sekä Ranskassa että muissa maissa.

Suojattu alkuperänimitys ”Savennières Coulée de Serrant” on muutettu muotoon ”Coulée de Serrant”. Hakemus toimitettiin Ranskan viranomaisille sillä perusteella, että nimitys ”Savennières Coulée de Serrant” on luonteeltaan yhdistelmänimitys, joka sisältää viittauksen yleisempään kuntanimitykseen ”Savennières”. Tämä vaikeuttaa sen suojaamista tehokkaasti sekä Euroopassa että muualla, erityisesti, kun kyse on monimutkaisista tuotemerkeistä tai hämmentävistä tai suojattua alkuperänimitystä jäljittelevistä merkinnöistä. Koska suurin osa (70 %) tästä viinistä viedään muihin maihin, on suojatun alkuperänimityksen väärinkäytön, jäljittelyn tai omimisen riski tavallista suurempi.

Viljelypaikka Coulée de Serrant sijaitsee Savennièresin kunnassa.

3.2 *Toimitukselliset muutokset*

Tuote-eritelmän 1 luvun X kohdassa olevassa maantieteellisen ympäristön ja tuotteen ominaisuuksien välisen syy-seuraussuhteen kuvauksessa vahvistetaan toistuvasti viljelypaikan Coulée de Serrant historiallinen merkitys ja maine, joka on hyvin vakiintunut ja vahvistettu lukuisissa lehtiartikkeleissa sekä Ranskassa että muissa maissa.

Nimitys ”Savennières Coulée de Serrant” on korvattu eritelmässä kussakin tapauksessa nimityksellä ”Coulée de Serrant”.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tuote-eritelmän 1 luvun X kohtaa on myös selvennetty useiden kohtien osalta nimeen tehdyn muutoksen mukaisesti:

— 1 kohdan a alakohdan kahdeksannessa alakohdassa korvataan sanat ”vulkaanisia juonia, joiden alkuperäinen hapan materiaali on tuottanut ryoliitteja” seuraavasti: ”näiden liuskeiden kanssa vuorottelevia piiliuske-kerroksia”

— 1 kohdan b alakohta:

  — toisessa alakohdassa lisätään sanojen ”siitä lähtien” jälkeen sanat ”kyseisistä köynnöksistä valmistettua viiniä” ja korvataan sanat ”pieni viinitarha” sanalla ”viljelypaikka”

  — kolmannessa alakohdassa korvataan sana ”tähän” sanalla ”viljelypaikkaan”

  — korvataan seitsemäs alakohta seuraavasti: ”Useissa teksteissä viitataan myös köynnösten lannoittamisen (*graissage*) kieltämiseen, jonka tarkoituksena on, että köynnösten tasapaino perustuisi yksinomaan maaperän kykyyn ravita pieni määrä Chenin B -rypäleitä.”

  — viimeisen alakohdan jälkeen lisätään uusi virke seuraavasti: ”Tunnustamisen jälkeen näitä köynnöksiä käyttävät viininviljelijät ovat jatkaneet huolellista tarkkailutyötään ja hakeneet tunnustamista tarkistetuksi alkuperänimitykseksi tämän viljelypaikan osalta. Heidän viininviljelykäytäntönsä juontuvat pitkistä perinteistä, ja ne kodifioitiin marraskuussa 2011 hyväksytyssä tuote-eritelmässä, jossa tunnustettiin erillinen alkuperänimitys ”Savennières Coulée de Serrant”, josta tuli myöhemmin ”Coulée de Serrant”.”

— 3 kohta:

  — poistetaan kolmannen alakohdan alusta virke ”Tämä maine johtuu tuotannon poikkeuksellisesta laadusta.”

  — lisätään uusi alakohta seuraavasti: ”Nykyään tällä viinillä on vakiintunut maine valistuneiden kuluttajien keskuudessa. Ranskan- tai englanninkielisen lehdistön lisäksi nimitys ’Coulée de Serrant’ mainitaan nykyään usein myös muissa kuluttajamaissa, erityisesti Japanissa ja Brasiliassa. Nykyään yli kaksi kolmasosaa Coulée de Serrant -viinien kokonaistuotannosta viedään Ranskasta muihin maihin.”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Coulée de Serrant

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Kuivat viinit*

Viinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Kuivien viinien, erityisesti nuorten viinien, väri on usein vaaleampi. Väristä tulee voimakkaampi iän myötä. Viinien voimakkaassa, monivivahteisessa aromissa on tavallisesti hedelmäisiä, mausteisia tai savuisia vivahteita. Kuivien viinien hedelmäiset aromit voivat muistuttaa aprikoosia tai persikkaa.

Myös kuivien viinien suutuntuma on runsas ja tiivis, ja niiden pitkä jälkimaku on mineraalinen ja raikas.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) määrä: enintään 4 grammaa litraa kohden.

Viinien enimmäisalkoholipitoisuuteen, vähimmäishappopitoisuuteen, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuteen ja enimmäisrikkidioksidipitoisuuteen sovelletaan yleisiä sääntöjä.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | 12,5 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11,5 |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) | |

2. *Puolimakeat viinit*

Viinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Väri voimistuu iän myötä, myös puolimakeiden ja makeiden viinien osalta. Viinien voimakkaassa, monimutkaisessa aromissa on tavallisesti hedelmäisiä, mausteisia tai savuisia vivahteita. Puolimakeissa viineissä on enemmän kvittenin vivahteita. Puolimakeat viinit ovat yleensä tiiviimpiä, niissä on hedelmäistä aromikasta runsautta ja niiden maku on tasapainoinen.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) määrä: vähintään 30 grammaa litraa kohden ja enintään 45 grammaa litraa kohden.

Viinien enimmäisalkoholipitoisuuteen, vähimmäishappopitoisuuteen, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuteen ja enimmäisrikkidioksidipitoisuuteen sovelletaan yleisiä sääntöjä.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | 15,5 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11,5 |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) | |

3. *Makeat viinit*

Viinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Väri voimistuu iän myötä, myös puolimakeiden ja makeiden viinien osalta. Makeissa viineissä sekoittuvat kuivattujen hedelmien ja kvittenin aromit. Selvän rasvaisuuden ansiosta makeiden viinien suutuntuma on täyteläinen ja niiden jälkimaku kestää poikkeuksellisen pitkään.

Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) määrä: vähintään 45 grammaa litraa kohden.

Viinien enimmäisalkoholipitoisuuteen, vähimmäishappopitoisuuteen, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuteen ja enimmäisrikkidioksidipitoisuuteen sovelletaan yleisiä sääntöjä.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | 15,5 |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | 11,5 |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) | |

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

(a) *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä:

Väkevöiminen on kielletty.

Sadon tai viinin lämpökäsittely, jossa lämpötila on alle −5 °C tai yli 40 °C, on kielletty.

Alkoholin osittainen poistaminen viinistä on kielletty.

Puunpalasten käyttö on kielletty.

Jatkuvatoimiset puristimet on kielletty.

2. Jalostus ja valmistus

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset:

Rypäleet poimitaan käsin vähintään kahdesta valitusta köynnöksen tertusta.

Rypäleleikkurin käyttö on kielletty.

Rypäleet poimitaan ja sen jälkeen kuljetetaan laatikoissa tai astioissa.

Rypäleet kaadetaan puristimeen kokonaisina.

3. Viiniköynnöksen kasvatustapa

Viljelykäytäntö:

Istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 1 metri.

Köynnökset leikataan viimeistään 30. huhtikuuta joko yhdistettynä juoksija- ja kannusleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään kymmenen silmua, tai Royat-leikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua.

Fenologisessa vaiheessa, jossa lehtiä on 11 tai 12, satovuonna hedelmää tuottavien oksien lukumäärä köynnöksessä saa olla enintään kahdeksan.

(b) *Enimmäistuotos*

1. Kuivat viinit

35 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Puolimakeat ja makeat viinit

30 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava ja kypsytettävä seuraavan Maine-et-Loiren departementin kunnan alueella: Savennières.

7. **Pääasialliset rypälelajikkeet**

Chenin B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 Geologiset muodostumat ovat osa Armorican ylänköä. Maaperä koostuu pääasiassa liuskeisista ja murenevista liuskeista, jotka ovat muodostuneet myöhäisordoviikkikauden ja varhaisdevonikauden välillä. Paikallisesti ilmenee näiden liuskeiden kanssa vuorottelevia piiliuskekerroksia. Kyseisillä rinteillä kallioperä on usein hyvin lähellä maanpintaa. Maaperä on yleensä ohutta, melko vähäravinteista ja hyvin sorapitoista. Maaperän läpäisevyys on merkittävä ja vedenpidätyskyky heikko.

Alueella vallitsee meri-ilmasto. Lännessä sijaitseva Les Maugesin ylänkö lieventää ilmaston merellisiä piirteitä föhn-ilmiön ansiosta. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 600 millimetriä, ja alue on suojassa kosteilta tuulilta. Sen sijaan Maugesin rinteillä vuotuinen sademäärä on yli 800 millimetriä. Tämä sademäärien ero on vieläkin selvempi viiniköynnösten kasvukaudella, erityisesti kesäkuusta alkaen aina sadonkorjuuseen saakka. Vuotuiset keskilämpötilat ovat suhteellisen korkeita (noin 12 °C). Nämä piirteet kuitenkin vahvistuvat mesoilmastotasolla. Jyrkät etelärinteet saavat ihanteellisesti auringonvaloa, alentavat ilman kosteutta kesäisin ja takaavat ilman vaihtumisen lohkoilla.

Loirejoella on keskeinen tehtävä lämmönsäätelyssä tuulisilla lähirinteillä, ja se pitää yllä korkeaa yölämpötilaa. Sillä on tärkeä merkitys myös harmaahomeen (*Botrytis cinerea*) kehittymisessä, sillä se aiheuttaa olennaisen tärkeitä aamusumuja sadonkorjuuaikana.

Sistersiläismunkit istuttivat Coulée de Serrant -viinitarhat vuonna 1130, ja siitä lähtien kyseisistä köynnöksistä saaduista rypäleistä valmistettua viiniä on pidetty aina kaupan tällä nimellä. Useiden vuosisatojen ajan tämä viljelypaikka oli viereisessä Saint-Georges-sur-Loiren kunnassa sijaitsevan Château de Serrantin omaisuutta. Näin ollen se säilytti nimensä ja vaikutti merkittävästi tarkistetun alkuperänimityksen ”Savennières” saaneiden viinien maineeseen. Viinikirva tuhosi viinitarhan osittain vuonna 1887. Se istutettiin uudelleen vuonna 1894, ja myöhemmät omistajat ovat jatkaneet lohkojen hyödyntämistä.

Vaikuttaa siltä, että näillä rinteillä on aina viljelty Chenin B -lajiketta. Tämän lajikkeen myöhäisen, tietyillä menetelmillä toteutetun sadonkorjuun hyödyt tulivat pian ilmi. Useissa teksteissä viitataan myös köynnösten lannoittamisen (*graissage*) kieltämiseen, jonka tarkoituksena on, että köynnösten tasapaino perustuisi yksinomaan maaperän kykyyn ravita pieni määrä Chenin B -rypäleitä.

8.2 Viinit ovat valkoviinejä ja pääasiassa kuivia. Väri, joka vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, kuvastaa tyylikkyyttä. Tuoksu on aromikas, voimakas ja vivahteikas. Hedelmäiset vivahteet, jotka voivat muistuttaa kvitteniä, aprikoosia, persikkaa tai kuivattuja hedelmiä, sekoittuvat mausteisiin tai savuisiin aromeihin. Nämä viinit tekevät vaikutuksen kuitenkin ennen kaikkea upealla maullaan. Tiiviys, hedelmäinen, aromikas runsaus, makujen hyvä tasapaino sekä rasvaisuus tuovat viiniin sopivasti jykevyyttä. Jälkimaku on poikkeuksellisen pitkä sekä mineraalinen ja raikas, mikä korostaa viinin erityisyyttä.

Poikkeuksellisen hieno sijainti jyrkillä rinteillä, joiden alapuolella virtaa Loirejoki kevyessä aamusumussa, on ihanteellinen Chenin B -lajikkeelle. Tämän paikan ainutlaatuiset ominaisuudet (ihanteellinen pinnanmuodostus ja ilmansuunta, hyvin ohut maaperä liuskeisella pohjalla sekä Loirejoen läheisyys) mahdollistavat sadon, joka on määrältään pieni mutta jonka kypsyysaste on täydellinen. Köynnösten pinnallisesta juuristosta sekä leudosta, kuivasta ja aurinkoisesta ilmastosta johtuvan kypsyysasteen ansiosta viinien aromi on voimakas, ne ovat hedelmäisiä ja niiden suutuntuma on jykevä. Nämä ominaisuudet voidaan havaita maistettaessa kuivia viinejä, ja ne voimistuvat puolimakeissa ja makeissa viineissä, jotka ovat tiiviimpiä.

Coulée de Serrant -alueen maaperä on ohut (0,15 m), joten se pidetään hyvässä kunnossa mekaanisesti tai ruohopeitteen avulla ja sellaisten köynnöksensuojeluaineiden käyttö, jotka voisivat tuhota maaperän eliöstön ja vaarantaa lohkojen soveltuvuuden viininviljelyyn, on valvottua. On selvää, että vanha kielto lannoittaa (*graissage)* köynnöksiä on vuosisatoja kestäneen havainnoinnin seurauksena syntynyt tapa. Se, että sato korjataan useassa vaiheessa rypäleiden valikoimiseksi, sekä se, ettei käytössä ole väkevöitymiseen johtavia käytäntöjä, kuvaavat halua valmistaa ainutlaatuista viiniä näiden viinitarhojen rypäleistä. Puristusmenetelmä ja perinteiset viininvalmistusmenetelmät säilyttävät raaka-aineen ominaisuudet. Tämä vaativa taitotieto, joka on osa tämän viininviljelyalueen pitkää historiaa, lisää viinien aromien monimutkaisuutta. Se edistää viinien makujen tasapainoisuutta ja antaa niille pitkäkestoisen aromin, jota korostavat raikkaus ja mineraalisuus kuivissa viineissä ja poikkeuksellisen jykevä suutuntuma ja joka johtuu runsaudesta ja rasvaisuudesta puolimakeissa ja makeissa viineissä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

*Laajemman maantieteellisen yksikön nimi*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Maantieteellinen merkintä ”Val de Loire” kirjoitetaan kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

*Sokeripitoisuuden merkitseminen*

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinit, joiden käymiskykyisten sokereiden määrä on vähintään 30 grammaa litraa kohden, on varustettava kaikissa kaupallisissa asiakirjoissa, kuljetusasiakirjoissa ja etiketeissä viinin käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuutta vastaavalla merkinnällä ”puolimakea” tai ”makea” EU:n sääntöjen mukaisesti. Etiketeissä näiden tietojen on oltava samassa visuaalisessa kentässä kuin tarkistettu alkuperänimitys.

**Linkki tuote-eritelmään**

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