C/2025/6573

9.12.2025.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/6573)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

Datum podnošenja zahtjeva: 13.10.2015.

1. Pravila koja se primjenjuju na izmjenu

Znatna izmjena (članak 118.q stavak 2. prva rečenica Uredbe (EZ) br. 1234/2007)

2. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Savez vinara regija Anjou i Saumur)

3. Opis i razlozi za izmjenu

3.1. *Naziv*

Naziv oznake zamjenjuje se nazivom „Coulée de Serrant”.

Svrha izmjene naziva ZOI-ja, iz „Savennières Coulée de Serrant” u „Coulée de Serrant”, poboljšanje je pravne zaštite naziva kako bi se bolje očuvao njegov ugled u Francuskoj i u inozemstvu.

Naziv ZOI-ja „Savennières Coulée de Serrant” izmijenjen je u „Coulée de Serrant”. Zahtjev je francuskim tijelima podnesen jer složenost sadašnjeg naziva oznake „Savennières Coulée de Serrant”, koji se odnosi na općenitiju općinsku oznaku „Savennières”, otežava učinkovitu zaštitu u Europi i drugdje, osobito u slučaju složenih žigova ili zbunjućih ili obmanjujućih oznaka. Rizik od zlouporabe, imitacije ili prisvajanja tog ZOI-ja još je veći s obzirom na to da se većina tog vina izvozi (70 %).

„*Lieu-dit*” (francuski lokalitet) Coulée de Serrant nalazi se u općini Savennières.

3.2. *Uredničke izmjene*

Opis uzročno-posljedične veze između zemljopisnog okruženja i svojstava proizvoda u poglavlju 1. točki X. specifikacije proizvoda u više navrata potvrđuje stečenu prednost i ugled vinograda „Coulée de Serrant”, koji je dobro utvrđen i često potvrđen u brojnim novinskim člancima u Francuskoj i inozemstvu.

Naziv „Savennières Coulée de Serrant” u specifikaciji se svaki put zamjenjuje nazivom „Coulée de Serrant”.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

U poglavlju 1. točki X. specifikacije proizvoda također je pojašnjeno nekoliko dijelova, u skladu s izmjenom naziva:

— u točki 1. podtočki (a) osmom stavku, riječi: „vulkanske žile čiji je izvorni kiseli materijal stvorio riolit” zamjenjuju se riječima: „s tim škriljevcem izmjenjuju se slojevi ftanita”;

— u točki 1. podtočki (b):

  — u drugom stavku, iza riječi: „od tada” dodaju se riječi: „vino proizvedeno od te vinove loze”, a riječi: „mali vinograd” zamjenjuju se riječima: „*lieu-dit*”;

  — U trećem stavku, riječ: „tamo” zamjenjuje se riječima: „na ‚*lieu-dit*’”;

  — sedmi stavak zamjenjuje se sljedećim: „Nekoliko tekstova odnosi se i na zabranu ‚tretiranja’ vinove loze kako bi se poštivala njihova uravnoteženost isključivo kroz sposobnost tla da nahrani slabi urod grožđa Chenin B.”;

  — sljedeća rečenica umeće se nakon zadnjeg stavka: „Nakon tog priznavanja, vinogradari koji uzgajaju tu vinovu lozu nastavili su s pažljivim promatranjem te su podnijeli zahtjev za priznavanjem kontrolirane oznake izvornosti za taj ‚*lieu-dit*’; njihove prakse koje proizlaze iz bogate povijesti kodificirane su u specifikaciji proizvoda odobrenoj u studenom 2011. kojom se punopravno priznaje oznaka izvornosti ‚Savennières Coulée de Serrant’, koja je kasnije postala ‚Coulée de Serrant’.”;

— u točki 3.:

  — na početku trećeg stavka rečenica: „Taj je ugled posljedica iznimne kvalitete proizvodnje.” briše se;

  — dodaje se stavak koji glasi kako slijedi: „Danas to vino ima dobar ugled kod informiranih potrošača. Osim u frankofonom ili anglofonom tisku, naziv ‚Coulée de Serrant’ sada se često spominje i u drugim zemljama potrošačima, posebno u Japanu i Brazilu. Više od dvije trećine ukupne proizvodnje vina ‚Coulée de Serrant’ trenutačno se izvozi iz Francuske.”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Coulée de Serrant

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježeg grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Suha vina*

Vina su slamnatožute do zlatnožute boje. Suha vina, a posebno mlada vina, često su svjetlija; odležavanjem boja postaje intenzivnija. Njihova intenzivna i kompleksna aroma obično se odlikuje spojem voćnih, pikantnih ili dimnih nota. Kad je riječ o suhim vinima, voćne arome mogu podsjećati na marelice ili breskve.

Čak i kad su suha, vina su bogata i koncentrirana, uz okus obilježen mineralnošću i svježinom koji se dugo zadržava u ustima.

Sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza + fruktoza): najviše 4 grama po litri

Opća pravila primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost, najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida u vinima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	12,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Poluslatka vina*

Vina su slamnatožute do zlatnožute boje. Odležavanjem boja postaje intenzivnija, i kod poluslatkih i slatkih vina. Njihova intenzivna i kompleksna aroma obično se odlikuje spojem voćnih, pikantnih ili dimnih nota. Aroma poluslatkih vina više podsjeća na dunje. Poluslatka vina općenito imaju veću koncentriranost, voćno aromatično bogatstvo i uravnotežen okus.

Sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza + fruktoza): Najmanje 30 grama po litri i najviše 45 grama po litri

Opća pravila primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost, najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida u vinima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. *Slatka vina*

Vina su slamnatožute do zlatnožute boje. Odležavanjem boja postaje intenzivnija, i kod poluslatkih i slatkih vina. Arome suhog voća sjedinjuju se s aromama dunje u slatkim vinima. S jasnom masnoćom okusa, slatka vina odlikuju se punoćom i iznimno dugotrajnim okusom.

Sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza + fruktoza): Najmanje 45 grama po litri

Opća pravila primjenjuju se na najveću ukupnu alkoholnu jakost, najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida u vinima.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	15,5
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

(a) *Osnovni enološki postupci*

1. Enološki postupci

Poseban enološki postupak:

Zabranjen je svaki postupak pojačavanja.

Zabranjena je termička obrada berbe pri temperaturi nižoj od −5 °C i višoj od 40 °C.

Zabranjen je svaki postupak djelomične dealkoholizacije vina.

Zabranjena je upotreba komada drva.

Nije dopuštena uporaba kontinuiranih preša.

2. Proizvodnja vina

Ograničenja u pogledu proizvodnje:

Grožđe se bere ručno i to najmanje dva grozda po trsu.

Zabranjena je uporaba strojeva za branje grožđa.

Grožđe se bere i zatim prevozi u kutijama ili kantama.

Grožđe se cijelo stavlja u stroj za prešanje.

3. Uzgoj vinove loze

Postupak uzgoja:

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 5 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2 m, a razmak između trsova u istom redu manji od 1 m.

Vinova loza reže se najkasnije do 30. travnja, bilo mješovitom rezidbom, s najviše 10 pupova po trsu, ili u obliku kordonca Royat, s najviše 12 pupova po trsu.

U fenološkoj fazi kad je na lozi 11 ili 12 listića, broj rodnih izdanaka u godini po trsu ne smije premašivati 8.

(b) *Maksimalni prinosi*

1. Suha vina

35 hektolitara po hektaru

2. Poluslatka i slatka vina

30 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na području sljedeće općine u departmanu Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Chenin B

8. **Opis povezanosti**

8.1. Geološke formacije dio su Armoričkog masiva. Tla su nastala iz formacija škriljevca i škriljastih pješčenjaka od gornjeg ordovicija do donjeg devona. Na lokalnoj se razini izmjenjuju slojevi ftanita i tih škriljevaca. Matična stijena obronaka često se nalazi veoma blizu površine. Tla su uglavnom plitka i slabo plodna te obiluju kamenjem. Imaju dobra drenažna svojstva i niske zalihe vode.

Prevladava oceanska klima. Zbog planinskog masiva Mauges na zapadu tog područja oceanskim karakteristikama pridodaje se učinak fena. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 600 milimetara na području zaštićenom od vlažnih vjetrova, dok na brežuljcima u regiji Mauges prelazi količinu od 800 milimetara. Ta razlika u količini padalina još je naglašenija tijekom vegetativnog ciklusa vinograda, posebno u razdoblju od lipnja do berbe. Prosječne su godišnje temperature razmjerno visoke (oko 12 °C). Međutim, te su karakteristike još izraženije u mezoklimi. Strme padine okrenute prema jugu uživaju visoku osunčanost, ograničavaju vlažnost zraka tijekom ljeta i omogućuju prozračnost čestica.

Rijeka Loire ima ključnu ulogu toplinskog regulatora na obližnjim obroncima zaklonjenim od vjetrova čime se zadržavaju visoke noćne temperature. Ima važnu ulogu i u vrijeme berbe jer pogoduje stvaranju jutarnje magle koja je presudna za razvoj gljivica *Botrytis cinerea*.

Vinograde „Coulée de Serrant” zasadili su cisterciti 1130. te se od tad vino proizvedeno od te vinove loze oduvijek stavljalo na tržište pod tim nazivom. Taj je „*lieu-dit*” nekoliko stoljeća bio u vlasništvu dvorca de Serrant, koji se nalazi u susjednoj općini Saint-Georges-sur-Loire. Tako je zadržao svoj naziv i znatno pridonio ugledu vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Savennières”. Vinograd je 1887. djelomično uništila filoksera. Ponovno je obnovljen 1894., a uzastopni vlasnici nastavili su koristiti parcele.

Čini se da je sorta Chenin B oduvijek bila sađena na tim padinama. Ubrzo je postalo jasno da grožđe te sorte treba brati vrlo zrelo primjenom posebnih tehnika. Nekoliko tekstova odnosi se i na zabranu „tretiranja” vinove loze kako bi se poštivala njihova uravnoteženost isključivo kroz sposobnost tla da nahrani slabi urod grožđa Chenin B.

8.2. Vina su bijela i najčešće suha. Njihova slamnatožuta do zlatnožuta boja odražava određenu eleganciju. Miris otkriva aromatičan, intenzivan i složen buke. Voćne note, koje mogu podsjećati na dunje, marelice, breskve ili suho voće, sjedinjuju se s pikantnim ili dimnim aromama. Međutim, to vino prije svega impresionira svojim veličanstvenim okusom. Visoka koncentriranost, voćno aromatično bogatstvo, dobra ravnoteža okusa i prisutnost masnoća daju vinu finu punoću. Okus obilježen mineralnošću i svježinom iznimno se dugo zadržava u ustima, što vinu daje nevjerojatnu prisutnost.

Položaj na strmim padinama obronaka koje oplakuje rijeka Loire, koja teče pod laganom jutarnjom maglom, čini ovo idealnom lokacijom za uzgoj sorte Chenin B. Jedinstvena svojstva te lokacije (idealna topografija i izloženost suncu, vrlo tanka tla na sloju škriljevca, blizina rijeke Loire) omogućuju berbu koja je količinski mala, ali je savršeno zrela. Zahvaljujući plitkom korijenju vinove loze te blagoj, suhoj i sunčanoj klimi, ta razina zrelosti vinima daje intenzivnu aromu, voćnost i punoću. One se mogu osjetiti pri kušanju suhih vina, a u poluslatkim i slatkim vinima, koja su koncentriranija, postaju snažnije.

Zbog plitkosti tla terena „Coulée de Serrant” (0,15 m) tlo se održava mehanički ili sadnjom trave, a uporaba pesticida koji mogu uništiti život podzemnog sloja i ugroziti prikladnost parcela za vinogradarstvo kontrolira se. Nema sumnje da je stara zabrana „tretiranja” vinove loze običaj koji proizlazi iz stoljeća promatranja. Tehnika berbe u nekoliko faza za odabir grožđa i činjenica da ne postoji praksa koja dovodi do pojačavanja odražavaju želju za proizvodnjom prepoznatljivog vina iz tih vinograda. Svojstva sirovina čuvaju se prešanjem i tradicionalnim tehnikama proizvodnje vina. To zahtjevno znanje i iskustvo, dio duge povijesti tog vinogradarskog lokaliteta, povećavaju složenost arome vina. Oni pridonose ravnoteži okusa i daju mu dugotrajnu aromu, naglašenu svježinom i mineralnošću u suhim vinima, kao i iznimnu punoću u ustima, potaknutu njihovim bogatstvom i masnoćom u poluslatkim i slatkim vinima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti**

Naziv veće zemljopisne jedinice

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Slova kojima je ispisan zemljopisni naziv „Val de Loire” visinom ili širinom ne smiju biti veća od dvije trećine veličine slova kojima je ispisan naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Navođenje sadržaja šećera

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Vina sa sadržajem fermentabilnih šećera od najmanje 30 grama po litri moraju biti opisana izrazom „poluslatko” ili „slatko” u skladu sa sadržajem fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) u vinu u svim komercijalnim ispravama, otpremnim dokumentima i na etiketama, kako je utvrđeno pravilima EU-a. Navodi se na etiketama nalaze u istom vidnom polju kao i kontrolirana oznaka izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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