C/2025/6573

2025.12.9.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2025/6573)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

A kérelem benyújtásának időpontja: 2015.10.13.

1. **A módosításra vonatkozó szabályok**

Jelentős módosítás (az sz. 1234/2007/EK rendelet 118q. cikke (2) bekezdésének első mondata)

2. **Kérelmező és jogos érdek**

Fédération viticole de l’Anjou et de Saumur (Anjou és Saumur bortermelők szövetsége)

3. **A módosítás leírása és indokolása**

3.1. *Elnevezés*

Az eredetmegjelölés elnevezése helyébe a „Coulée de Serrant” lép.

A „Savennières Coulée de Serrant” OEM elnevezésének „Coulée de Serrant”-ra történő módosítása az elnevezés jogi oltalmának javítását célozza annak érdekében, hogy jobban megőrizze elismert hírnevét Franciaországban és külföldön egyaránt.

A „Savennières Coulée de Serrant” OEM elnevezése „Coulée de Serrant”-ra változott. A kérelmet azzal az indokkal nyújtották be a francia hatóságokhoz, hogy a „Savennières Coulée de Serrant” eredetmegjelölés jelenlegi elnevezésének összetett jellege, amely a „Savennières” általános településnévre utal, megnehezíti a hatékony oltalom biztosítását Európában és máshol egyaránt, különösen összetett jelölések, illetve megtévesztő vagy visszaélésszerű címkék esetében. Az OEM-mel való visszaélésnek, illetve az OEM utánzásának vagy eltulajdonításának a kockázata annál is inkább jelentős, mivel e bor nagy részét (70 %-t) exportálják.

A „lieu-dit” Coulée de Serrant Savennières településen található.

3.2. *Szövegezésbeli módosítások*

A földrajzi környezet és a termék jellemzői közötti ok-okozati összefüggésnek a termékleírás 1. fejezetének X. pontjában szereplő leírása ismételten megerősíti a „lieu-dit” „Coulée de Serrant” időrendi elsőbbségét és hírnevét, amely erős helyi gyökerekkel rendelkezik, és amelyet számos francia és külföldi sajtócikk is megerősít.

A termékleírásban a „Savennières Coulée de Serrant” elnevezés helyébe minden előfordulásakor a „Coulée de Serrant” elnevezés lép.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A termékleírás 1. fejezetének X. pontja az elnevezés módosításával összhangban több ponton is pontosításra került:

— az 1. pont a) alpontjának nyolcadik bekezdésében: a „vulkáni telérkőzetek jelennek meg, amelyek kezdetben savanyú anyaga riolitot hozott létre” szövegrész helyébe a következő szöveg lép: „ezekkel az agyagpalákkal váltakozó ftanit kőzetágyak”,

— az 1. pont b) alpontjában:

  — a második bekezdésben az „azóta” szó után a szöveg a következő szavakkal egészül ki: „az e szőlőtőkékből előállított bor” és a „kis szőlőültetvény” kifejezés helyébe a „lieu-dit” kifejezés lép.

  — A harmadik bekezdésben az „ehhez” szó helyébe „a »lieu-dit«-hoz” szövegrész lép,

  — a hetedik bekezdés helyébe a következő szöveg lép: „Több szöveg is hivatkozik a szőlő »zsírozásának« tilalmára annak érdekében, hogy egyensúlyukat kizárólag a talajnak a Chenin B szőlőfajta alacsony terhelésének fenntartására való képessége révén tartsák fenn.”,

  — az utolsó bekezdés után a szöveg a következő mondattal egészül ki: „Az elismerést követően az e szőlőültetvényeket kihasználó szőlőtermesztők folytatták a gondos megfigyelést, és e »lieu-dit« tekintetében kérelmezték az ellenőrzött eredetmegjelölésként való elismerést; a gazdag történelemből eredő gyakorlataikat egy 2011 novemberében jóváhagyott termékleírásban kodifikálták, amely saját jogán elismerte a »Savennières Coulée de Serrant« eredetmegjelölést, amely később »Coulée de Serrant« lett.”,

— a 3. pontban:

  — a harmadik bekezdés elején a következő mondatot el kell hagyni: „Ez a jó hírnév a termelés kivételes minőségének köszönhető.”,

  — a szöveg a következő bekezdéssel egészül ki: „Ma ez a bor a tájékozott fogyasztók körében kellően elismert hírnévvel rendelkezik. A francia vagy angol nyelvű sajtó mellett a »Coulée de Serrant« elnevezést manapság gyakran említik más borfogyasztó országokban, különösen Japánban és Brazíliában. A »Coulée de Serrant« borok teljes termelésének több mint kétharmadát jelenleg Franciaországból exportálják.”.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Coulée de Serrant

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Borok

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Száraz borok*

Színük a szalmasárgától aranysárgáig terjed. A száraz borok színe gyakran halványabb, különösen a fiatal borok esetében; az érleléssel a színük intenzívebbé válik. Intenzív és összetett aromájuk általában gyümölcsös, fűszeres vagy füstös jegyeket ötvöz. A száraz borok esetében a gyümölcsös aromák kajszibarackra vagy őszibarackra emlékeztethetnek.

E borok – még ha szárazak is – gazdag és koncentrált ízűek, jellegzetesen ásványos és friss, hosszan tartó lecsengéssel.

Erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): legfeljebb 4 gramm/liter

Az általános szabályok a borok maximális összes alkoholtartalmára, minimális összes savtartalmára, maximális illósavtartalmára és maximális összes kén-dioxid-tartalmára vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. *Félédes borok*

Színük a szalmasárgától aranysárgáig terjed. A szín az érleléssel intenzívebbé válik, a félédes és édes borok esetében is. Intenzív és összetett aromájuk általában gyümölcsös, fűszeres vagy füstös jegyeket ötvöz. A félédes borok jegyei inkább birsalmára emlékeztetnek. A félédes borok általában nagyobb koncentrációval, gazdag gyümölcsös aromákkal és kiegyensúlyozott ízzel rendelkeznek.

Erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): Legalább 30 g/l és legfeljebb 45 g/l

Az általános szabályok a borok maximális összes alkoholtartalmára, minimális összes savtartalmára, maximális illósavtartalmára és maximális összes kén-dioxid-tartalmára vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. *Édes borok*

Színük a szalmasárgától aranysárgáig terjed. A szín az érleléssel intenzívebbé válik, a félédes és édes borok esetében is. Az aszalt gyümölcsök aromái az édes borokban birs aromákkal párosulnak. A kifejezetten zsíros érzetet keltő édes borok testesek és kivételesen hosszú lecsengésűek.

Erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): Legalább 45 g/l

Az általános szabályok a borok maximális összes alkoholtartalmára, minimális összes savtartalmára, maximális illósavtartalmára és maximális összes kén-dioxid-tartalmára vonatkoznak.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	15,5
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

(a) *Alapvető borászati eljárások*

1. Borászati eljárások

Különleges borászati eljárás:

Az alkoholtartalom növelésére irányuló minden művelet tilos.

A leszüretelt termés vagy a bor bármely olyan hőkezelése tilos, amely során a hőmérséklet −5 °C alá csökken vagy 40 °C fölé emelkedik.

A borok alkoholtartalmának részleges kivonására irányuló bármilyen kezelés alkalmazása tilos.

Tilos fadarabokat használni.

A folyamatos üzemű prések használata tilos.

2. Borkészítés

A borkészítésre vonatkozó korlátozás:

A szőlőt kézzel szüretelik, amely során a tőkén lévő fürtöket legalább kétszer válogatják.

Tilos szüretelőgépet használni.

A szőlőt szüretelést követően dobozokban vagy rekeszekben szállítják.

A szőlőt egészben öntik a présbe.

3. A szőlőültetvény művelése

Művelési gyakorlat:

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie.

A szőlőtőkék metszése legkésőbb április 30-ig történik vegyes metszéssel, tőkénként legfeljebb 10 rügy meghagyásával, vagy Royat-kordonműveléssel, tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával.

A 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai szakaszban az adott évi termőágak száma tőkénként legfeljebb nyolc lehet.

(b) *Maximális hozamok*

1. Száraz borok

hektáronként 35 hektoliter

2. Félédes és édes borok

hektáronként 30 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése Maine-et-Loire megye Savennières településén történik.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Chenin B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. A földtani képződmények az Armorikai-hegységhez tartoznak. A talajok főként a késő-ordovíciumtól a kora-devon korig terjedően kialakult palás és palás-homokköves képződményekből származnak. Helyenként ezekkel az agyagpalákkal váltakozó ftanit kőzetágyak jelennek meg. A domboldalakon az anyakőzet többnyire nagyon közel van a felszínhez. A talajok általában sekélyek, gyenge termőképességűek és nagyon sok követ tartalmaznak. Vízelvezető képességük nagy, kicsi a vízkészletük.

Az éghajlat óceáni típusú. A nyugaton húzódó Mauges-hegység vonulatai főnhatással árnyalják ezt az óceáni jelleget. A nedves szelektől védett területeken az átlagos évi csapadékmennyiség jellemzően 600 milliméter, míg a mauges-i dombokon meghaladja a 800 millimétert. A csapadékmennyiségek közötti eltérés még markánsabb a szőlő vegetációs időszakában, különösen júniustól a szüreti időszakig. Az évi középhőmérséklet viszonylag magas (12 °C körüli). Ezek a jellegzetességek azonban mezoklimatikus viszonylatban felerősödnek. A déli fekvésű, meredek lejtőkön optimálisan kiaknázható a napsütés, nyáron mérsékelt a levegő nedvességtartalma és jó a parcellák szellőzése.

A Loire fontos szerepet tölt be azzal, hogy az uralkodó szeleknek kitett domboldal közvetlen környezetében hőszabályozóként működik, ezáltal magasan tartja az éjjeli hőmérsékleteket. Abban is nagy szerepet játszik, hogy a szüreti időszakban elősegíti a szürkepenész fejlődéséhez létfontosságú hajnali ködök megjelenését.

A „Coulée de Serrant” szőlőültetvényeket 1130-ban ciszterci szerzetesek telepítették, és az e szőlőtőkékből előállított bort azóta mindig e név alatt forgalmazták. Ez a „lieu-dit” évszázadokon át a szomszédos Saint-Georges-sur-Loire településen található Château de Serrant tulajdona volt. Így megtartotta nevét, és jelentős mértékben hozzájárult a „Savennières” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok hírnevéhez. 1887-ben a szőlőültetvényt részben megsemmisítette a filoxéra. 1894-ben telepítették újra, és az egymást követő tulajdonosok továbbra is kihasználták a parcellákat.

Úgy tűnik, hogy a Chenin B szőlőfajtát mindig ültették ezekre a lejtőkre. Hamarosan nyilvánvalóvá vált, hogy milyen előnyökkel jár e fajta késői, speciális technikák alkalmazásával történő szüretelése. Több szöveg is hivatkozik a szőlőültetvények „zsírozásának” tilalmára annak érdekében, hogy egyensúlyukat kizárólag a talajnak a Chenin B szőlőfajta alacsony terhelésének fenntartására való képessége révén tartsák fenn.

8.2. E borok – többnyire száraz – fehérborok. Szalmasárgától aranysárgáig terjedő színük különleges eleganciát kölcsönöz a boroknak. Illatukban aromás, intenzív és összetett buké érezhető. A birsre, kajszibarackra, őszibarackra vagy aszalt gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös jegyek fűszeres vagy füstös aromákkal keverednek. Ez a bor azonban mindenekelőtt a nagyszerű ízével emelkedik ki. A magas koncentráció, a gazdag gyümölcsös aroma, az ízek megfelelő egyensúlya és a zsíros érzet jelenléte finom testességet kölcsönöz a bornak. A lecsengés kivételesen hosszú, ásványos és friss, ami rendkívül tartós ízű bort eredményez.

A könnyű hajnali ködben úszó Loire fölé magasodó meredek domboldal a Chenin B szőlőfajta számára kivételesen kedvező környezetet biztosít. A terület egyedi jellemzői (ideális domborzat és kitettség, nagyon vékony talajok agyagpalás altalajon, a Loire közelsége) lehetővé teszik kis mennyiségű, de tökéletes érettségű szőlő szüretelését. A szőlőtőkék felszíni gyökereinek, valamint az enyhe, száraz és napos éghajlatnak köszönhetően ez az érettségi szint biztosítja a borok intenzív aromáját, gyümölcsösségét és testes ízvilágát, amely a száraz borok kóstolásakor értékelhető, és erősebbé válik a koncentráltabb félédes és édes borokban.

A sekély talajjal (0,15 m) rendelkező „Coulée de Serrant” domborzata miatt a talajt mechanikusan vagy fűborítással jó állapotban tartják, és ellenőrzik a szőlőtőkén alkalmazott növényvédő szerek kínálatát, amelyek elpusztíthatják az altalaj élővilágát, és veszélyeztethetik a parcellák szőlőtermesztésre való alkalmasságát. Nem kétséges, hogy a szőlőültetvény „zsírozásának” régi tilalma évszázados megfigyelésekből eredő szokás. A szőlő szelekcióját célzó többlépcsős szüretelési technika és az alkoholtartalom-növeléshez vezető gyakorlat hiánya tükrözi azt a szándékot, hogy e szőlőültetvényeken ikonikus bort állítsanak elő. A préselési és a hagyományos borkészítési technikák megőrzik a nyersanyag minőségét. Ez a szakértelem, amely e borvidék régi hagyományának részét képezi, növeli a borok aromájának összetettségét. Hozzájárul ízük kiegyensúlyozottságához, és hosszan tartó aromát kölcsönöz a boroknak, amelyet a száraz borok esetében a frissesség és az ásványosság, valamint a kivételes testesség jellemez, amelyet a félédes és édes borok esetében az aromagazdagság és a zsíros érzet okoz.

9. **További alapvető feltételek**

Nagyobb földrajzi egység elnevezése

Jogi keret:

nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg a bejegyzett eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A cukortartalom feltüntetése

Jogi keret:

nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A literenként legalább 30 gramm erjeszthetőcukor-tartalmú borok kereskedelmi okmányaiban, szállítólevelein és címkéin kötelezően fel kell tüntetni az egyes borok uniós jogszabályokban meghatározottak szerinti erjeszthetőcukor-tartalmának (glükóz és fruktóz) megfelelő „félédes” vagy „édes” megjelölést. Ezeket a feliratokat a címkéken ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol az ellenőrzött eredetmegjelölés neve szerepel.

A termékleíráshoz vezető link

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