C/2025/6573

9.12.2025

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 3, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/6573)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE

«Savennières Coulée de Serrant»

PDO-FR-A0983-AM01

Data della domanda: 13.10.2015

1. Norme applicabili alla modifica

Modifica maggiore (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007)

2. Richiedente e interesse legittimo

Fédération Viticole Anjou Saumur

3. Descrizione e motivi della modifica

3.1. *Nome*

Il nome della denominazione è sostituito da «Coulée de Serrant».

La modifica del nome della DOP «Savennières Coulée de Serrant» in «Coulée de Serrant» ha lo scopo di migliorarne la tutela giuridica, al fine di preservarne meglio la reputazione sia in Francia che all'estero.

Il nome della DOP «Savennières Coulée de Serrant» è modificato in «Coulée de Serrant». La domanda è stata presentata alle autorità francesi, in quanto l'attuale nome composto della denominazione «Savennières Coulée de Serrant», che fa riferimento alla denominazione comunale più generale «Savennières», rende difficoltoso garantire una tutela efficace sia in Europa che all'estero, in particolare nel caso di marchi complessi o di etichettature che generano confusione o risultano ingannevoli. I rischi di usurpazione, imitazione o di utilizzo indebito di questa DOP risultano ancora più elevati per il fatto che tale vino è per esportato (70 %).

La località Coulée de Serrant si trova nel territorio del comune di Savennières.

3.2. *Modifiche redazionali*

La descrizione del legame causale tra l'ambiente geografico e le caratteristiche del prodotto di cui al capitolo 1, articolo X, del disciplinare menziona più volte che il nome della località «Coulée de Serrant» e la sua reputazione erano già note in passato e sono regolarmente attestate e confermate da numerosi articoli della stampa francese ed internazionale.

Ciascuna occorrenza del nome «Savennières Coulée de Serrant» figurante nel disciplinare è pertanto modificata in «Coulée de Serrant».

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sono stati inoltre chiariti alcuni punti del capitolo 1, articolo X, del disciplinare, in linea con la modifica apportata al nome:

— al paragrafo 1, lettera a), ottavo comma, le parole: «filoni vulcanici il cui materiale iniziale acido ha determinato la formazione di rioliti» sono sostituite dalle seguenti: «alternati a queste formazioni scistose, banchi di ftaniti»;

— al paragrafo 1, lettera b):

  — al secondo comma, dopo le parole: «a partire da tale data» sono inserite le parole: «il vino ottenuto da queste viti» e le parole: «piccolo vigneto» sono sostituite dalla parola: «località»;

  — al terzo comma, le parole: «a questo» sono sostituite dalle parole: «alla località»;

  — il settimo comma è sostituito dalle disposizioni seguenti: «Diversi scritti fanno inoltre riferimento al divieto di concimare le viti al fine di rispettarne l'equilibrio unicamente riconducibile alla capacità del suolo di nutrire un carico limitato di grappoli di Chenin B.»;

  — l'ultimo comma è integrato da una frase così formulata: «A seguito di tale riconoscimento, i viticoltori che gestiscono detti vigneti hanno continuato le rigorose osservazioni e hanno chiesto il riconoscimento della denominazione di origine controllata per la località in questione. Le loro pratiche, frutto di una ricca tradizione, sono state codificate in un disciplinare approvato nel novembre 2011 che riconosce a pieno titolo la denominazione di origine "Savennières Coulée de Serrant", divenuta in seguito "Coulée de Serrant".»;

— al paragrafo 3:

  — all'inizio del terzo comma, la frase: «Questa notorietà è dovuta alla qualità eccezionale della produzione.» è soppressa;

  — è aggiunto un paragrafo che recita: «Oggi questo vino è ben noto ai consumatori informati. Oltre che sulla stampa francese o anglofona, il nome "Coulée de Serrant" è ora frequentemente menzionato in altri paesi consumatori, in particolare in Giappone e in Brasile. Oltre due terzi della produzione totale dei vini "Coulée de Serrant" sono attualmente esportati all'estero.».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Coulée de Serrant

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini secchi*

Presentano un colore che va dal giallo paglierino al giallo dorato. I vini secchi presentano spesso un colore più pallido, soprattutto quando sono giovani, che diventa più scuro man mano che invecchiano. L'odore intenso e complesso unisce di solito note fruttate, speziate o affumicate. Nel caso dei vini secchi, gli aromi fruttati possono ricordare l'albicocca o la pesca.

Anche quando sono secchi, i vini risultano ricchi e concentrati al palato, con un finale lungo caratterizzato da mineralità e freschezza.

Tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): inferiore o uguale a 4 g/l.

La normativa generale si applica al titolo alcolometrico totale massimo, all'acidità totale minima, all'acidità volatile massima e al tenore massimo di anidride solforosa totale dei vini.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	12,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vini amabili*

Presentano un colore che va dal giallo paglierino al giallo dorato. Il colore diventa più intenso con l'invecchiamento, così come per i vini amabili e dolci. L'odore intenso e complesso unisce solitamente note fruttate, speziate o affumicate, che nel caso dei vini amabili ricorda soprattutto la mela cotogna. I vini amabili presentano in genere una maggiore concentrazione, una ricchezza aromatica fruttata e un buon equilibrio di sapori.

Tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): superiore o pari a 30 grammi per litro e inferiore o pari a 45 grammi per litro.

La normativa generale si applica al titolo alcolometrico totale massimo, all'acidità totale minima, all'acidità volatile massima e al tenore massimo di anidride solforosa totale dei vini.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Vini dolci*

Presentano un colore che va dal giallo paglierino al giallo dorato. Il colore diventa più intenso con l'invecchiamento, così come per i vini amabili e dolci. Nel caso dei vini dolci, note di frutta secca si fondono con aromi di mela cotogna. Grazie alla sensazione di grassezza ben marcata, i vini dolci sono caratterizzati da grande corposità al palato e una persistenza eccezionale.

Tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): superiore o uguale a 45 grammi per litro.

La normativa generale si applica al titolo alcolometrico totale massimo, all'acidità totale minima, all'acidità volatile massima e al tenore massimo di anidride solforosa totale dei vini.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	15,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

(a) *Pratiche enologiche essenziali*

1. Pratiche enologiche

Pratica enologica specifica:

È vietata qualsiasi pratica di arricchimento.

È vietato qualsiasi trattamento termico delle uve vendemmiate o del vino con ricorso a temperature inferiori a -5 °C o superiori a 40 °C.

È proibito qualsiasi trattamento di dealcolizzazione parziale dei vini.

È vietato l'uso di scaglie di legno.

È vietato l'uso delle presse continue.

2. Elaborazione

Restrizioni applicabili alla vinificazione:

L'uva è raccolta manualmente con almeno 2 selezioni di grappoli sulla pianta.

È vietato il ricorso alla vendemmiatrice.

La vendemmia e il trasporto dell'uva sono effettuati con cassette o appositi secchi.

L'uva è versata intera nella pressa.

3. Modo di coltivazione dei vigneti

Pratica colturale:

La densità minima d'impianto delle vigne è di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2 metri e lo spazio tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 metro.

Le viti sono potate entro il 30 aprile, con la potatura mista, con un massimo di 10 gemme franche per ceppo, o a cordone di Royat, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

Nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie, il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, è inferiore o uguale a 8.

(b) *Rese massime*

1. Vini secchi

35 ettolitri per ettaro

2. Vini amabili o dolci

30 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del seguente comune del dipartimento Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Chenin B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. Le formazioni geologiche appartengono al massiccio Armoricano. I suoli sono essenzialmente costituiti da formazioni scistose e scistoso-arenacee che vanno dall'Ordoviciano superiore al Devoniano inferiore. A livello locale, sono presenti alternati a queste formazioni scistose banchi di ftaniti. Nelle zone collinari la roccia madre è, nella maggior parte dei casi, molto vicina alla superficie. I terreni sono generalmente poco profondi, poco fertili e molto sassosi, caratterizzati da un'elevata capacità di drenaggio e da una scarsa riserva idrica.

Il clima è di tipo oceanico. Il massiccio dei Mauges, a ovest, attenua questa caratteristica oceanica con un effetto «Föhn». Nella zona riparata dai venti umidi la pluviometria media annua è di 600 mm, mentre sulle colline dei Mauges supera gli 800 mm. Questa differenza di precipitazioni è ancora più marcata durante il ciclo vegetativo della vite, in particolare da giugno fino al periodo della vendemmia. Le temperature medie annue sono relativamente elevate (circa 12 °C). Queste caratteristiche sono tuttavia ancora più evidenti a livello mesoclimatico. Infatti i pendii ripidi orientati a sud ottimizzano l'irraggiamento solare, limitano l'umidità dell'aria durante l'estate e garantiscono una buona aerazione delle parcelle.

Il fiume Loira riveste un ruolo centrale in quanto esercita un'importante funzione termoregolatrice sulla vicina collina colpita dai venti dominanti, contribuendo al mantenimento di elevate temperature notturne. La Loira è anche essenziale nel favorire, durante il periodo della raccolta, la formazione delle nebbie mattutine indispensabili allo sviluppo della *Botrytis cinerea*.

I vigneti della «Coulée de Serrant» sono stati piantati nel 1130 dai monaci cistercensi e, da allora, il vino prodotto da queste viti è sempre stato commercializzato con tale nome. Per diversi secoli la località ha fatto parte dei possedimenti del castello di Serrant, situato nel vicino comune di Saint-Georges-sur-Loire. Ne ha mantenuto quindi il nome e ha dato un notevole contributo alla notorietà dei vini a denominazione di origine controllata «Savennières». Nel 1887 parte dei vigneti è stata distrutta dalla fillossera e ripristinata nel 1894. I successivi proprietari hanno continuato a utilizzare le parcelle.

Sembra che il vitigno Chenin B sia sempre stato coltivato su questi pendii. La pratica ha presto dimostrato l'interesse di raccogliere le uve di questa varietà a maturazione avanzata e con tecniche particolari. Diversi scritti fanno inoltre riferimento al divieto di concimare le viti al fine di rispettarne l'equilibrio unicamente riconducibile alla capacità del suolo di nutrire un carico limitato di grappoli di varietà Chenin B.

8.2. I vini sono bianchi e per lo più secchi. Il colore variabile dal giallo paglierino al giallo dorato è di una certa eleganza. Al naso rivelano un bouquet aromatico, intenso e complesso. Le note fruttate, che possono ricordare la mela cotogna, l'albicocca, la pesca o la frutta secca, si fondono con aromi speziati o affumicati. Tuttavia questo vino seduce soprattutto per il magnifico palato. La concentrazione elevata, la ricchezza aromatica fruttata, il buon equilibrio di sapori e la sensazione di grassezza conferiscono al vino un buon corpo. Il finale di bocca, straordinariamente persistente caratterizzato da mineralità e freschezza, dona al vino una presenza incredibile.

La posizione privilegiata sui fianchi ripidi di una collina cullata dalla Loira, che si scorge scorrere sotto una sottile nebbia mattutina, è il luogo di impianto ideale per il vitigno Chenin B. Le caratteristiche straordinarie di questo sito (topografia ed esposizione ottimali, terreni molto magri che poggiano su una base di scisto, vicinanza della Loira) consentono di ottenere una raccolta modesta dal punto di vista quantitativo ma dalla maturità perfetta. Il grado di maturità, dovuto al radicamento superficiale delle viti e al contesto climatico mite, secco e soleggiato, conferisce ai vini l'intensa espressione aromatica, il carattere fruttato e il volume al palato che nei vini secchi si apprezzano al momento della degustazione e sono più marcati nei vini amabili e dolci, caratterizzati da una maggiore concentrazione.

La topografia della «Coulée de Serrant» e i suoli sottili (0,15 m) implica il mantenimento meccanico o all'inerbimento del suolo e l'uso controllato dei prodotti di protezione della vite, che possono tuttavia distruggere la vita del sottosuolo e compromettere la vocazione viticola delle parcelle. Non vi è dubbio che, in passato, la mancanza di concimazione delle viti costituisse una pratica risultante da vari secoli di osservazione. La tecnica di raccolta, che prevede diversi passaggi per la selezione delle uve ed esclude qualsiasi pratica che comporti un arricchimento, testimonia la volontà di produrre un vino emblematico di questi vigneti. Le tecniche di pressatura e la vinificazione tradizionale conservano le qualità della materia prima. Tali competenze rigorose, parte della storia millenaria di questo sito viticolo, esaltano la complessità aromatica dei vini. Esse contribuiscono all'equilibrio dei sapori dei vini e conferiscono loro una lunga persistenza aromatica, evidenziata dalla freschezza e dalla mineralità nei vini secchi, nonché da un eccezionale corpo al palato, sostenuto da ricchezza e grassezza nei vini amabili e dolci.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Nome di un'unità geografica più ampia

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Indicazione del tenore di zucchero

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini con un tenore di zuccheri fermentescibili superiore o uguale a 30 grammi per litro devono recare obbligatoriamente, nei documenti commerciali, nei documenti di accompagnamento e nell'etichettatura, la menzione «moelleux» (amabile) o «doux» (dolce) corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla normativa dell'UE. In etichetta queste diciture figurano nello stesso campo visivo del nome della denominazione di origine controllata.

Lien vers le cahier des charges du produit

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