C/2025/6573

2025 12 9

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2025/6573)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2015 10 13

1. Pakeitimui taikytinos taisyklės

Esminis pakeitimas (Reglamento (EB) Nr. 1234/2007 118q straipsnio 2 dalies pirmas sakinys)

2. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Anžu ir Somiūro vynuogininkų federacija (pranc. *Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur*)

3. Pakeitimo aprašymas ir priežastys

3.1. *Pavadinimas*

Nuorodos pavadinimas pakeičiamas į „Coulée de Serrant“.

SKVN „Savennières Coulée de Serrant“ pavadinimo pakeitimo į „Coulée de Serrant“ tikslas – pagerinti teisinę šio pavadinimo apsaugą, kad šia nuoroda žymimi vynai neprarastų tiek Prancūzijoje, tiek užsienyje pelnyto gero vardo.

SKVN „Savennières Coulée de Serrant“ pavadinimas pakeičiamas į „Coulée de Serrant“. Šis prašymas Prancūzijos valdžios institucijoms pateiktas todėl, kad tai, jog dabartinis nuorodos pavadinimas „Savennières Coulée de Serrant“, žymintis ir bendresnį Savenjero komunos pavadinimą („Savennières“), yra sudurtinis, kliudo užtikrinti veiksmingą jo apsaugą tiek Europoje, tiek už jos ribų, visų pirma kai prekių ženklų pavadinimai sudėtiniai, o etiketės painios ar nukopijuotos. Šios SKVN pasisavinimo, imitavimo ar naudojimo ne pagal paskirtį rizika juoba didesnė, kad didžioji vyno dalis (70 proc.) parduodama eksportui.

Kulė de Serano vietovė yra Savenjero komunos teritorijoje.

3.2. *Redakciniai pakeitimai*

Keliose specifikacijos 1 skyriaus X dalyje pateikto priežastinio ryšio tarp geografinės aplinkos ir produkto savybių aprašymo vietose jau minima Kulė de Serano istorija ir geras vardas, pelnytas ir ne kartą pripažintas daugybėje Prancūzijos ir užsienio spaudos straipsnių.

Kaskart specifikacijoje paminėtas pavadinimas „Savennières Coulée de Serrant“ keičiamas į „Coulée de Serrant“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Be to, atsižvelgiant į pavadinimo pakeitimą, patikslinta ir keletas specifikacijos 1 skyriaus X dalies punktų:

— 1 dalies a punkto aštuntoje pastraipoje žodžiai: „vulkaninės kilmės gūbriai, kuriuose iš pradinės rūgštinės uolienos susiformavo riolitas“ pakeičiami taip: „pramaišiui su skalūnais kyšo žaliojo jaspio intarpai“;

— 1 dalies b punktas:

  — antroje pastraipoje po žodžių: „nuo tada“ įterpiami žodžiai: „iš šių vynuogių pagamintas vynas“, o žodžiai: „[Šis] nedidelis vynuogynas“ pakeičiami žodžiais: „[Ši] vietovė“;

  — trečioje pastraipoje žodžiai: „su [...]“ pakeičiami žodžiais:„su vietove“;

  — septinta pastraipa pakeičiama šiomis nuostatomis: „Keliuose rašytiniuose šaltiniuose taip pat užfiksuotas draudimas tręšti vynmedžius, kad pati dirva galėtų išmaitinti nedidelį veislės „Chenin B“ vynuogių kiekį, nepažeisdama vynmedžių pusiausvyros.“;

  — paskutinė pastraipa papildoma taip suformuluotu sakiniu: „Sulaukę tokio pripažinimo, vynuogyną eksploatuojantys vyndariai toliau tęsė kruopštų stebėjimą ir pateikė paraišką suteikti šioje vietovėje gaminamiems vynams saugomos kilmės vietos nuorodą. Per ilgą istoriją sukaupta patirtis susisteminta 2011 m. lapkričio mėn. patvirtintoje specifikacijoje, kuria kaip visateisė pripažinta kilmės vietos nuoroda „Savennières Coulée de Serrant“, vėliau tapusi „Coulée de Serrant“.“;

— 3 dalyje:

  — trečios pastraipos pradžioje sakinys: „Tokį pripažinimą lėmė išskirtinė produkcijos kokybė.“ išbraukiamas;

  — pridedamas taip suformuluota pastraipa: „Šiandien šis vynas puikiai žinomas nusimanantiems vartotojams. Dabar nuoroda „Coulée de Serrant“ linksniuojama ne tik Prancūzijos ar anglakalbėje spaudoje, bet neretai – ir kitose šiuos vynus vartojančiose šalyse, pavyzdžiui, Japonijoje ir Brazilijoje. Šiuo metu iš šalies eksportuojama daugiau kaip du trečdaliai visų „Coulée de Serrant“ vynų.“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Coulée de Serrant

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Sausi vynai*

Vynų spalva yra nuo šiaudų iki aukso geltonumo spalvos. Sausų, ypač jaunų, vynų spalva dažnai būna blyškesnė. Brandinamų vynų spalva paryškėja. Vynų skleidžiamas stiprus, kompleksiškas kvapas paprastai būna sumišęs su vaisių, prieskonių ar dūmų pokvapiais. Sausiems vynams būdingas vaisių kvapas, primenantis abrikosų arba persikų aromatą.

Net ir sausų vynų skonis būna sodrus ir koncentruotas, o poskonis išlieka ilgai ir pasižymi minerališkumu bei gaivumu.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis – ne didesnis kaip 4 g/l.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos, mažiausio bendrojo rūgštingumo, didžiausio lakiojo rūgštingumo ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias bendrosiose taisyklėse.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. *Pusiau saldūs vynai*

Vynų spalva būna nuo šiaudų iki aukso geltonumo spalvos. Brandinamų vynų, įskaitant pusiau saldžius ir saldžius, spalva paryškėja. Vynų skleidžiamas stiprus, kompleksiškas kvapas paprastai būna sumišęs su vaisių, prieskonių ar dūmų pokvapiais, o pusiau saldžių vynų kvapas labiau primena svarainių kvapą. Pusiau saldžių vynų skonis paprastai pasižymi didesne koncentracija, vaisių aromatų įvairove ir tinkama pusiausvyra.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis – ne mažiau kaip 30 g/l ir ne daugiau kaip 45 g/l.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos, mažiausio bendrojo rūgštingumo, didžiausio lakiojo rūgštingumo ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias bendrosiose taisyklėse.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. *Saldūs vynai*

Vynų spalva būna nuo šiaudų iki aukso geltonumo spalvos. Brandinamų vynų, įskaitant pusiau saldžius ir saldžius, spalva paryškėja. Saldiems vynams būdingi džiovintų vaisių kvapai, sumišę su svarainių aromatais. Saldūs vynai pasižymi aiškiai juntamu tirštu, sodriu skoniu ir ypač ilgu poskoniu.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis – ne mažiau kaip 45 g/l.

Didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos, mažiausio bendrojo rūgštingumo, didžiausio lakiojo rūgštingumo ir didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias bendrosiose taisyklėse.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15,5
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

(a) *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Vynininkystės metodai

Specifinis vynininkystės metodas:

Draudžiama vynus sodrinti.

Draudžiama nuskintas vynuoges ar vyną termiškai apdoroti žemesnėje nei −5° C ar aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje.

Draudžiama mažinti alkoholio kiekį vyne.

Draudžiama naudoti medžių skiedras.

Draudžiama naudoti nenutrūkstamo vynuogių spaudimo presus.

2. Gamyba

Vyno gamybai taikytinas apribojimas:

Vynuogės skinamos rankomis, o vieno vynmedžio kekės rūšiuojamos mažiausiai du kartus.

Draudžiama naudoti vynuogių skynimo kombainus.

Vynuogių derlius nuimamas ir vežamas dėžėse arba kubiluose.

Vynuogės į presą pilamos netraiškytos.

3. Vynmedžių priežiūra

Auginimo praktika:

Minimalus vynuogyno tankumas – 5 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali viršyti 2 m, o atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne mažesnis kaip 1 m.

Vynmedžiai pradedami genėti ne vėliau kaip balandžio 30 d. ir genimi arba mišriai, ant kiekvieno sodinio paliekant ne daugiau kaip po 10 pumpurų, arba Ruaja kordonu, ant kiekvieno sodinio paliekant ne daugiau kaip po 12 pumpurų.

Fenologinėje stadijoje, kai ant augalo užauga 11–12 lapų, metinių vaisius mezgančių kiekvieno sodinio šakų skaičius negali viršyti 8.

(b) *Didžiausia išeiga*

1. Sausi vynai

35 hektolitrai iš hektaro

2. Pusiau saldūs ir saldūs vynai

30 hektolitrų iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynuogės spaudžiamos ir vynai iš jų gaminami ir brandinami šios Meno ir Luaros departamento komunos teritorijoje: Savenjero.

7. **Pagrindinės vynuogių veislės**

„Chenin B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. Vietovė plyti ant Armorikos aukštumos geologinių sanklodų. Dirvožemis daugiausia sudarytas iš vėlyvojo ordoviko–ankstyvojo devono skalūnų ir skalūnų bei smiltainio. Vietomis pramaišiui su skalūnais kyšo žaliojo jaspio intarpai. Kalvose pamatinė uoliena dažniausiai slūgso labai arti paviršiaus. Dirvožemis daugiausia negilus, beveik nederlingas ir labai akmenuotas. Jis labai laidus ir turi mažai vandens atsargų.

Klimatas – jūrinis. Į vakarus plytinti Možo aukštuma sušvelnina jūrinį klimatą, nes nuo jos nusileidžia šiltas vėjas – fenas. Vietovėje per metus iškrenta vidutiniškai 600 mm kritulių, ji yra apsaugota nuo drėgnų vėjų. Možo kalvose kritulių iškrenta daugiau nei 800 mm. Šis kritulių skirtumas dar didesnis vynuogių augimo ciklo metu, nuo birželio iki derliaus nuėmimo. Vidutinė metinė temperatūra yra ganėtinai aukšta (maždaug 12 °C). Vis dėlto tokios savybės dar labiau išryškėja šiai vietovei būdingame mezoklimate. Iš tiesų, į pietus atsigręžę statūs šlaitai lemia optimalų saulės spindulių kiekį, riboja oro drėgmę vasarą ir užtikrina tinkamą oro cirkuliaciją sklypuose.

Luara atlieka lemiamą vaidmenį reguliuojant vėjų pagairėje stūksančios gretimos kalvos temperatūrą, todėl naktimis temperatūra išsilaiko aukšta. Upė taip pat labai svarbi vynuogynams, nes būtent dėl jos derliaus ėmimo metu rytais vynuogynus nukloja rūkai, leidžiantys formuotis *botrytis cinerea* grybeliui.

1130 m. Kulė de Serano vynuogyną pasodino vienuoliai cistersai, o nuo tada iš šių vynuogių pagamintas vynas visada būdavo parduodamas šiuo pavadinimu. Kelis šimtmečius ši vietovė priklausė kaimyninėje Sen Žoržo prie Luaros komunoje esančios Serano pilies nuosavybei. Taip ji išsaugojo savo pavadinimą ir labai prisidėjo prie saugoma kilmės vietos nuoroda „Savennières“ žymimų vynų išgarsėjimo. 1887 m. vynuogyno dalį sunaikino filokseros. 1894 m. jis atsodintas ir jo savininkai vienas po kito toliau eksploatavo sklypus.

Panašu, kad ant šių šlaitų visada augintos „Chenin B“ veislės vynuogės. Sukaupta patirtis neilgai trukus parodė, kad šios veislės vynuogių derlių dera imti jau pernokusį, pasitelkiant ypatingus skynimo būdus. Keliuose rašytiniuose šaltiniuose taip pat užfiksuotas draudimas tręšti vynmedžius, kad pati dirva galėtų išmaitinti nedidelį veislės „Chenin B“ vynuogių kiekį, nepažeisdama vynmedžių pusiausvyros.

8.2. Tai baltieji, dažniausiai sausi, vynai. Tam tikrą šių vynų elegantiškumą liudija jų spalva – nuo šiaudų iki aukso geltonumo. Vynai skleidžia įvairius stiprius ir kompleksiškus kvapus. Svarainius, abrikosus, persikus arba džiovintus vaisius primenančių vaisių pokvapiai sumišę su prieskonių arba dūmų kvapais. Tačiau šie vynai ypač patrauklūs savo puikiu skoniu. Sodrumo jiems suteikia didelė koncentracija, vaisių aromatų įvairovė, tinkama skonių pusiausvyra ir tiršta konsistencija. Ypač ilgai išliekantis minerališkas, gaivus poskonis suteikia vynui stebėtino išraiškingumo.

Čia, ant stačių pro rytinės ūkanos šydą vos įžiūrimos Luaros skalaujamos kalvos šlaitų, – tobula vieta sodinti veislės „Chenin B“ vynuoges. Dėl šios vietovės unikalumo (idealios topografinės padėties ir ekspozicijos, ant skalūnų substrato susiformavusios itin plonos dirvos ir išsidėstymo netoli Luaros) galima užauginti kad ir nedidelį, bet visiškai sunokusių vynuogių derlių. Sąlygas vynuogėms reikiamai sunokti sudaro švelnus, sausas, saulėtas klimatas ir tai, kad vynmedžiai įsišaknija negiliai. Iš jų gaminami sausi vynai pasižymi stipriais kvapais ir vaisišku, sodriu skoniu, o pusiau saldžių ir saldžių vynų kvapas ir skonis dar stipresni, nes jų koncentracija didesnė.

Dėl Kulė de Serano reljefo ypatumų ir negilumo (0,15 m gylis) dirva apdirbama mechaninėmis priemonėmis arba apželdinama augalija, o vynmedžių apsaugos preparatai naudojami saikingai, nes gali sunaikinti gyvus podirvio mikroorganizmus ir sklypai gali nebetikti vynmedžiams augti. Nėra jokios abejonės, kad kadaise nustatytą draudimą vynmedžius tręšti lėmė šimtamečiai stebėjimai. Norą gaminti tipinį vynuogyno vyną rodo pakartotinis nuskinamų vynuogių rūšiavimas ir sodrinimą lemiančios praktikos draudimas. Spaudimo metodais ir tradiciniais vyno gamybos būdais išsaugomos žaliavos savybės. Tokia tūkstantmetę vynuogininkystės šioje vietovėje istoriją menanti reikli praktika pabrėžia vynų aromatų kompleksiškumą. Ji padeda užtikrinti harmoningą vynų skonį ir ilgai išliekantį jų kvapą. Sausų vynų kvapą paryškina gaivumas, minerališkumas ir išskirtinis sodrumas, o pusiau saldžių ir saldžių vynų – intensyvumas ir tirštumas.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos**

Didesnio geografinės vieneto pavadinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Geografinė nuoroda „Val de Loire“ užrašoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei du trečdaliai rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

Cukraus kiekio nuoroda

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynų, kuriuose fermentuojamų cukrų yra ne mažiau kaip 30 g/l, prekybos dokumentuose, važtaraščiuose ir etiketėse privaloma pateikti ES teisės aktuose nustatytą vynuose esančių fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekį atitinkantį terminą „pusiau saldus“ arba „saldus“. Etiketėje šie terminai turi būti užrašyti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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