C/2025/6573

9.12.2025.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2025/6573)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 13.10.2015.

1. **Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Būtisks grozījums (Regulas (EK) Nr. 1234/2007 118.q panta 2. punkta pirmais teikums)

2. **Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses**

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (*Anjou* un *Saumur* vīnkopju apvienība)

3. **Grozījuma apraksts un pamatojums**

3.1. *Nosaukums*

Cilmes vietas nosaukumu aizstāj ar nosaukumu “Coulée de Serrant”.

ACVN “Savennières Coulée de Serrant” nosaukuma maiņas uz “Coulée de Serrant” mērķis ir uzlabot nosaukuma tiesisko aizsardzību, lai labāk saglabātu tā reputāciju gan Francijā, gan ārvalstīs.

ACVN “Savennières Coulée de Serrant” nosaukums ir mainīts uz “Coulée de Serrant”. Pieteikums tika iesniegts Francijas iestādēm, pamatojoties uz to, ka pašreizējā cilmes vietas nosaukuma “Savennières Coulée de Serrant” kombinētais raksturs, atsaucoties uz vispārīgāku pašvaldības nosaukumu “Savennières”, apgrūtina efektīvas aizsardzības nodrošināšanu gan Eiropā, gan citur, it īpaši sarežģītu zīmolu vai mulsinošu vai parazītisku marķējumu gadījumā. Šā ACVN ļaunprātīgas izmantošanas, atdarināšanas vai piesavināšanās risks ir vēl lielāks, ņemot vērā to, ka lielākā daļa šā vīna tiek eksportēta (70 %).

“Lieu-dit” *Coulée de Serrant* atrodas *Savennières* pašvaldībā.

3.2. *Redakcionāli grozījumi*

Ģeogrāfiskās vides un produkta īpašību cēloniskās saiknes apraksts produkta specifikācijas 1. nodaļas X iedaļā atkārtoti apstiprina “lieu-dit” *Coulée de Serrant* vēsturisko prioritāti un reputāciju, kas ir labi iesakņojusies un bieži vien apliecināta daudzos preses rakstos Francijā un ārvalstīs.

Nosaukums “Savennières Coulée de Serrant” specifikācijā visos gadījumos ir aizstāts ar nosaukumu “Coulée de Serrant”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkta specifikācijas 1. nodaļas X iedaļā arī tika precizēti vairāki aspekti saskaņā ar nosaukuma grozījumu:

— 1. punkta a) apakšpunkta astotajā daļā vārdus "vulkāniskās dzīslas, no kuru sākotnējā skābā materiāla veidojušies riolīti" aizstāj ar vārdiem "pārmaiņus ar šiem slānekļiem, ftanīta slāņi";

— 1. punkta b) apakšpunktā:

  — otrajā daļā pēc vārdiem "kopš tā laika" iekļauj vārdus "vīns, kurš ir ražots no šo šķirņu vīnogām", un vārdus "neliels vīndārzs" aizstāj ar vārdiem "*lieu-dit*";

  — trešajā daļā vārdus "uz konkrēto" aizstāj ar vārdiem "uz *lieu-dit*";

  — septīto daļu aizstāj ar šādu: "Vairākos tekstos ir minēts arī aizliegums "eļļot" vīnkokus, lai saglabātu to līdzsvaru tikai ar augsnes spēju uzturēt nelielu "Chenin B" šķirnes vīnogu daudzumu.";

  — pēc pēdējās daļas ir pievienots šāds teikums: "Pēc šīs atzīšanas vīnkopji, kas izmanto šos vīnogulājus, ir turpinājuši rūpīgu novērošanu un iesnieguši pieteikumu kontrolēta cilmes vietas nosaukuma atzīšanai attiecībā uz šo "lieu-dit"; to prakse, kas izriet no bagātīgas vēstures, tika kodificēta 2011. gada novembrī apstiprinātā produkta specifikācijā, ar kuru atsevišķi tika atzīts cilmes vietas nosaukums "Savennières Coulée de Serrant", kas vēlāk kļuva par "Coulée de Serrant".";

— 3. punktā:

  — trešās daļas sākumā teikums "Šī reputācija ir saistīta ar produkcijas izcilo kvalitāti." tiek svītrots;

  — tiek pievienots šāds punkts: "Mūsdienās šim vīnam ir pienācīgi izveidota reputācija informētu patērētāju vidū. Papildus franču vai angļu valodā iznākošajai presei nosaukums "Coulée de Serrant" tagad bieži tiek minēts arī citās patērētājvalstīs, jo īpaši Japānā un Brazīlijā. Vairāk nekā divas trešdaļas no kopējās "Coulée de Serrant" vīnu produkcijas pašlaik tiek eksportētas no Francijas.".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukum(-i)**

Coulée de Serrant

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Sausie vīni*

Vīni ir salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Sauso vīnu krāsa bieži vien ir gaišāka, jo īpaši jauniem vīniem; izturēšanas laikā tā kļūst intensīvāka. To intensīvajam un sarežģītajam aromātam parasti piemīt augļainas, pikantas vai dūmu notis. Sauso vīnu gadījumā augļu aromāts var atgādināt aprikožu vai persiku aromātu.

Neraugoties uz to, ka vīni ir sausi, tie ir bagātīgi un rada koncentrētu garšas sajūtu, ar ilgu pēcgaršu, ko raksturo mineralitāte un svaigums.

Fermentējamo cukuru saturs (glikoze + fruktoze): ne vairāk kā 4 grami uz litru.

Vispārīgie noteikumi attiecas uz vīnu maksimālo kopējo spirta saturu, minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. *Pussaldie vīni*

Vīni ir salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Izturēšanas laikā krāsa kļūst intensīvāka, arī pussaldajiem un saldajiem vīniem. To intensīvajam un sarežģītajam aromātam parasti piemīt augļainas, pikantas vai dūmu notis. Pussaldajiem vīniem ir izteiktākas cidoniju notis. Pussaldie vīni parasti ir ar augstāku koncentrāciju, bagātīgu augļainu aromātu un sabalansētu garšu.

Fermentējamo cukuru saturs (glikoze + fruktoze): ne mazāk kā 30 grami uz litru un ne vairāk kā 45 grami uz litru.

Vispārīgie noteikumi attiecas uz vīnu maksimālo kopējo spirta saturu, minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. *Saldie vīni*

Vīni ir salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Izturēšanas laikā krāsa kļūst intensīvāka, arī pussaldajiem un saldajiem vīniem. Saldajos vīnos žāvētu augļu aromāti savijas ar cidoniju aromātiem. Saldajiem vīniem piemīt izteikta taukskābju sajūta, tiem ir pilnestīga garša un izcila pēcgarša.

Fermentējamo cukuru saturs (glikoze + fruktoze): ne mazāk kā 45 grami uz litru.

Vispārīgie noteikumi attiecas uz vīnu maksimālo kopējo spirta saturu, minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	15,5
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a. *Galvenās vīndarības metodes*

1. Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Jebkādas bagātināšanas darbības ir aizliegtas.

Ražas vai vīna termiska apstrāde temperatūrā, kas zemāka par –5 °C vai augstāka par 40 °C, ir aizliegta.

Jebkāda daļēja spirta satura korekcija vīnos ir aizliegta.

Koksnes gabalu izmantošana nav atļauta.

Ir aizliegts izmantot nepārtrauktas darbības preses.

2. Vīndarība

Ierobežojumi attiecībā uz vīna ražošanas procesu

Vīnogas tiek novāktas ar rokām, veicot vismaz divas attiecīgā vīnkoka ķekaru atlases.

Vīnogu novākšanas ierīču lietošana ir aizliegta.

Vīnogas novāc un pēc tam transportē, izmantojot kastes vai tvertnes.

Presē tiek bērtas veselas vīnogas.

3. Vīnkoku stādījumu kopšana

Audzēšanas prakse

Stādījumu minimālā biezība ir 5 000 vīnkoku uz hektāru. Rindstarpu platums tajos nedrīkst būt lielāks par 2 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 1 metru.

Vīnkokus atzaro ne vēlāk kā 30. aprīlī, veicot vai nu jaukta tipa apgriešanu, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk kā 10 vīnstīgu pumpuru, vai arī apgriešanu Ruajā [*Royat*] kordona formā, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem.

Fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 izplaukušām lapām, ražas gadā auglīgo zaru skaits uz vienu vīnkoku ir mazāks par vai vienāds ar 8.

b. *Maksimālais vīna iznākums*

1. Sausie vīni

35 hl no hektāra.

2. Pussaldie un saldie vīni

30 hl no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīna gatavošana un izturēšana tiek veikta šādā *Maine-et-Loire* departamenta pašvaldības teritorijā: *Savennières*.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

“Chenin B”

8. **Saiknes apraksts**

8.1. Ģeoloģiskās formācijas pieder pie Armorikas masīva. Augsnes galvenokārt veidojušās uz slānekļa un slānekļa-smilšakmens formācijām, kas veidojušās laikā no augšējā ordovika līdz apakšējam devonam. Vietējā mērogā šie slānekļi mijas ar ftanīta slāņiem. Šajos pakalnos cilmiezis visbiežāk atrodas ļoti tuvu zemes virsmai. Augsnes parasti ir seklas, ne pārāk auglīgas un ļoti akmeņainas. Tām ir ievērojama drenāžas spēja un maza ūdensietilpība.

Apgabalā valda okeāna tipa klimats. Možas [*Mauges*] masīvs, kas atrodas uz rietumiem no vīndārziem, pastiprina šo okeāna klātbūtni ar dienvidvēja [*fœhn*] ietekmi. Tajā teritorijas daļā, kas ir pasargāta no mitriem vējiem, vidējais nokrišņu daudzums gadā ir 600 milimetri, kamēr Možas kalnu nogāzēs tas pārsniedz 800 milimetrus. Šī atšķirība nokrišņu daudzuma ziņā vēl izteiktāka ir vīnkoku veģetatīvajā periodā, īpaši no jūnija līdz ražas novākšanas laikam. Gada vidējā temperatūra ir salīdzinoši augsta (aptuveni 12 °C). Tomēr šīs īpašības pastiprinās mezoklimata līmenī. Stāvajās nogāzēs, kas vērstas uz dienvidiem, ir lielāks saules gaismas daudzums; tās ierobežo gaisa mitrumu vasarā un garantē labu gaisa cirkulāciju zemesgabalos.

Būtiska nozīme šeit ir Luārai, jo tās siltumregulējošā ietekme pilnā mērā izpaužas tuvējā kalnu nogāzē, kas pakļauta valdošajiem vējiem, tādējādi naktīs tur saglabājas augsta temperatūra. Luāra un tās pietekas ir arī galvenais faktors, kas ražas novākšanas laikā veicina miglas rašanos no rītiem, lai attīstītos pelēkā [dižciltīgā] puve [*Botrytis cinerea*].

“Coulée de Serrant” vīndārzus 1130. gadā iestādīja cisterciešu mūki, un kopš tā laika vīns, kas ražots no šiem vīnogulājiem, vienmēr ticis tirgots ar šo nosaukumu. Vairākus gadsimtus šis “lieu-dit” piederēja *Château de Serrant*, kas atrodas blakus esošajā *Saint-Georges-sur-Loire* pašvaldībā. Tādējādi tas saglabāja savu nosaukumu un būtiski veicināja kontrolētā cilmes vietas nosaukuma “Savennières” vīnu reputāciju. 1887. gadā vīndārzu daļēji iznīcināja filoksēra. 1894. gadā tas tika atjaunots, un vairāki īpašnieki pēc kārtas turpināja izmantot šos zemes gabalus.

Šķiet, ka šajās nogāzēs vienmēr ir tikusi stādīta šķirne “Chenin B”. Drīz kļuva redzami ieguvumi, ko sniedz šīs šķirnes vēlīnā ražas novākšana, izmantojot īpašus paņēmienus. Vairākos tekstos ir minēts arī aizliegums “eļļot” vīnkokus, lai saglabātu to līdzsvaru tikai ar augsnes spēju uzturēt nelielu “Chenin B” šķirnes vīnogu daudzumu.

8.2. Vīni ir baltvīni un visbiežāk sausi. To salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsa atspoguļo zināmu eleganci. Aromātā jūtama aromātiska, intensīva un sarežģīta buķete. Augļu notis, kas var atgādināt cidonijas, aprikozes, persikus vai žāvētus augļus, mijas ar pikantiem vai dūmu aromātiem. Taču šis vīns galvenokārt izceļas ar savu lielisko garšu. Augsta koncentrācija, bagātīgs augļains aromāts, labs garšas līdzsvars un taukskābju klātbūtne piešķir vīnam patīkamu apjomu. Pēcgarša ir īpaši ilga, to raksturo mineralitāte un svaigums, kas piešķir vīnam neparastu raksturu.

Privileģēta atrašanās vieta uz stāvas nogāzes, ko apskalo zem vieglas rīta miglas plūstošā Luāras upe, nodrošina ideālu vietu “Chenin B” šķirnes vīnogulājiem. Šīs vietas unikālās īpašības (ideāla topogrāfija un vērsums pret debespusēm, ļoti seklas augsnes uz slānekļa pamatnes, Luāras tuvums) ļauj iegūt ražu, kas ir neliela, taču ideālā gatavības pakāpē. Pateicoties vīnkoku virspusējām saknēm un maigajam, sausajam un saulainajam klimatam, šī gatavības pakāpe piešķir vīniem to intensīvo aromātu, augļainumu un garšas apjomu, ko var novērtēt, baudot sausos vīnus, un kas kļūst vēl izteiktāks pussaldajos un saldajos vīnos, kuri ir koncentrētāki.

"Coulée de Serrant" reljefs ar seklajām augsnēm (0,15 m) nozīmē, ka augsne tiek uzturēta labā stāvoklī mehanizētā veidā vai apsējot to ar zālaugiem, un tiek kontrolēta vīnkoku aizsardzības līdzekļu lietošana, jo tie var iznīcināt pazemes dzīvotnes un apdraudēt zemesgabalu piemērotību vīnkopībai. Nav šaubu, ka senais aizliegums "eļļot" vīnkokus ir paraža, kas izriet no gadsimtiem ilgajiem novērojumiem. Vīnogu novākšana vairākos posmos, lai atlasītu labākās vīnogas, un tas, ka netiek īstenota neviena bagātināšanas prakse, liecina par vēlmi šajos vīndārzos ražot ikonisku vīnu. Presēšanas un tradicionālās vīndarības metodes saglabā izejvielu kvalitāti. Šī prasmīgā zinātība, kas ir daļa no šīs vīnkopības vietas senās vēstures, palielina vīnu aromāta sarežģītību. Tā veicina garšu līdzsvaru un piešķir vīniem noturīgu aromātu, ko sausajos vīnos izceļ svaigums un mineralitāte, bet pussaldajos un saldajos vīnos – izcils garšas apjoms, ko nodrošina to bagātīgums un pilnīgums.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukums

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ģeogrāfiskās vienības "Val de Loire" nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par divām trešdaļām no tiem burtiem, kādi izmantoti, atveidojot šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Norāde par cukura saturu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Vīni, kuros fermentējamo cukuru saturs ir vismaz 30 grami uz litru, obligāti tiek uzrādīti visos tirdzniecības dokumentos, pavaddokumentos un etiķetēs ar norādi "pussaldais" vai "saldais" atbilstoši vīnā esošajam fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturam, kā noteikts ES noteikumos. Etiķetēs šīs norādes atrodas tajā pašā redzamības laukā, kurā ir atveidots kontrolētais cilmes vietas nosaukums.

Saite uz produkta specifikāciju

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