C/2025/6573

9.12.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/6573)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

TALBA GĦAL EMENDA TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Savennières Coulée de Serrant"

PDO-FR-A0983-AM01

Data tal-applikazzjoni: 13.10.2015

1. Regoli applikabbli għall-emenda

Emenda kbira (l-Artikolu 118q(2), l-ewwel sentenza tar-Regolament (KE) Nru 1234/2007)

2. Applikant u interess leġittimu

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (L-Għaqda tal-Vitikulturi ta' Anjou u ta' Saumur)

3. Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha

3.1. *Isem*

L-isem tad-denominazzjoni huwa sostitwit b'Coulée de Serrant.

L-għan tal-bidla fl-isem tad-DOP Savennières Coulée de Serrant għal Coulée de Serrant huwa li tittejjeb il-protezzjoni legali tal-isem, sabiex tiġi ppreservata aħjar ir-reputazzjoni stabbilita tiegħu kemm fi Franza kif ukoll lil hinn minnha.

L-isem tad-DOP Savennières Coulée de Serrant inbidel għal Coulée de Serrant. L-applikazzjoni ġiet ippreżentata lill-awtoritajiet Franċiżi fuq il-bażi li n-natura komposta tal-isem kurrenti tad-denominazzjoni Savennières Coulée de Serrant, li tirreferi għad-denominazzjoni muniċipali aktar ġenerali Savennières, tagħmilha diffiċli li tiġi żgurata l-protezzjoni effiċjenti kemm fl-Ewropa kif ukoll fi bnadi oħra, b'mod partikolari fil-każ ta' marki kumplessi jew ta' tikketti li joħolqu konfużjoni jew huma parassitiċi. Ir-riskju ta' użu ħażin, ta' imitazzjoni jew ta' approprjazzjoni ta' din id-DOP huwa saħansitra akbar minħabba li l-biċċa l-kbira ta' dan l-inbid jiġi esportat (70 %).

Il-"lieu-dit" (il-post magħruf bħala) Coulée de Serrant jinsab fil-muniċipalità ta' Savennières.

3.2. *Bidliet editorjali*

Id-deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn l-ambjent ġeografiku u l-karatteristiċi tal-prodott fil-Kapitolu 1, il-punt X, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ripetutament tafferma l-preċedenza storika u r-reputazzjoni tal-"lieu-dit" Coulée de Serrant, li għandu għeruq fondi u b'ħafna konfermi f'bosta artikli tal-istampa fi Franza u lil hinn minnha.

F'kull każ fl-ispeċifikazzjoni, l-isem Savennières Coulée de Serrant ġie sostitwit bl-isem Coulée de Serrant.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il-Kapitolu 1, il-punt X, tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie ċċarat ukoll fir-rigward ta' għadd ta' punti, f'konformità mal-emenda tal-isem:

— fil-punt 1(a), it-tmien paragrafu, il-kliem: "strixxi vulkaniċi li l-materjal aċiduż oriġinali tagħhom ikun ipproduċa r-rijoliti" huwa sostitwit bil-kliem: "li jalternaw ma' dawn l-iskisti, sodod tal-ftanit";

— fil-punt 1(b):

  — fit-tieni paragrafu, wara l-kliem: "minn dak iż-żmien" jiddaħħal il-kliem li ġej: "l-inbid prodott minn dawk id-dwieli" u l-kliem: "vinja żgħira" huwa sostitwit bil-kliem: "lieu-dit";

  — Fit-tielet paragrafu, il-kliem: "għal dak" huwa sostitwit bil-kliem: "għall-'lieu-dit'";

  — is-seba' paragrafu huwa sostitwit b'dan li ġej: "Diversi testi jirreferu wkoll għall-projbizzjoni tal-'iggriżjar' tad-dwieli, sabiex jiġi rrispettat il-bilanċ tagħhom biss permezz tal-kapaċità tal-ħamrija li tiflaħ għal ammont baxx ta' għeneb chenin B.";

  — is-sentenza li ġejja żdiedet wara l-aħħar paragrafu: "Wara dak ir-rikonoxximent, il-vitikulturi li jisfruttaw dawn id-dwieli komplew bix-xogħol ta' osservazzjoni bir-reqqa tagħhom u applikaw għar-rikonoxximent bħala denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata għal dan il-'lieu-dit'; il-prattiki tagħhom derivati minn storja rikka ġew ikkodifikati fi speċifikazzjoni tal-prodott approvata f'Novembru 2011 li tirrikonoxxi fiha nnifisha d-denominazzjoni ta' oriġini Savennières Coulée de Serrant, li aktar tard saret Coulée de Serrant.";

— fil-punt 3:

  — fil-bidu tat-tielet paragrafu, is-sentenza: "Dik ir-reputazzjoni hija dovuta għall-kwalità eċċezzjonali tal-produzzjoni." titħassar;

  — jiżdied paragrafu bil-kliem li ġej: "Illum dan l-inbid għandu reputazzjoni stabbilita kif xieraq mal-konsumaturi infurmati. Minbarra l-istampa bil-Franċiż jew bl-Ingliż, id-denominazzjoni Coulée de Serrant issa spiss tiġi kkwotata f'pajjiżi oħra li jikkunsmaw, b'mod partikolari fil-Ġappun u fil-Brażil. Aktar minn żewġ terzi tal-produzzjoni totali tal-inbejjed Coulée de Serrant bħalissa jiġu esportati minn Franza.".

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Coulée de Serrant

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 —Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbejjed xotti*

L-inbejjed huma ta' kulur isfar lewn it-tiben li jvarja għal isfar dehbi. Il-kulur spiss ikun aktar pallidu għall-inbejjed xotti, speċjalment fl-inbejjed mhux imqaddmin; li jsir aktar intens bit-tqaddim. L-aroma intensa u kumplessa tagħhom normalment tgħaqqad noti ta' frott, pikkanti jew affumikati. Bl-inbejjed xotti, l-aromi tal-frott jistgħu jfakkru fil-berquq jew fil-ħawħ.

Anki meta l-inbejjed ikunu xotti, ikunu rikki u kkonċentrati fil-ħalq, u għal ħin twil iħallu togħma fil-ħalq ikkaratterizzata mill-mineralità u mill-freskezza.

Kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju): Massimu ta' 4 grammi għal kull litru.

Ir-regoli ġenerali japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima, għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu tad-diossidu tal-kubrit tal-inbejjed.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	12,5
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. *Inbejjed ħelwin mezzana*

L-inbejjed huma ta' kulur isfar lewn it-tiben li jvarja għal isfar dehbi. Il-kulur isir aktar intens bit-tqaddim, kemm għall-inbejjed ħelwin mezzana kif ukoll għall-inbejjed ħelwin. L-aroma intensa u kumplessa tagħhom normalment tgħaqqad noti ta' frott, pikkanti jew affumikati. L-inbejjed ħelwin mezzana jevokaw aktar it-togħma tal-isfarġel. L-inbejjed ħelwin mezzana ġeneralment ikollhom konċentrazzjoni ogħla, rikkezza aromatika tal-frott u togħma bbilanċjata.

Kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju): 30 gramma għal kull litru jew aktar, u mhux aktar minn 45 gramma għal kull litru.

Ir-regoli ġenerali japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima, għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu tad-diossidu tal-kubrit tal-inbejjed.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,5
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Inbejjed ħelwin*

L-inbejjed huma ta' kulur isfar lewn it-tiben li jvarja għal isfar dehbi. Il-kulur isir aktar intens bit-tqaddim, kemm għall-inbejjed ħelwin mezzana kif ukoll għall-inbejjed ħelwin. L-aromi tal-frott deidrat jitħalltu ma' aromi tal-isfarġel fl-inbejjed ħelwin. B'sensazzjoni xaħmija ċara, l-inbejjed ħelwin joffru sensazzjoni sħiħa fil-ħalq u għal ħin eċċezzjonalment twil.

Kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju): 45 gramma għal kull litru jew aktar.

Ir-regoli ġenerali japplikaw għall-qawwa alkoħolika totali massima, għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu tad-diossidu tal-kubrit tal-inbejjed.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	15,5
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

(a) *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Prattiki enoloġiċi

Prattika enoloġika speċifika:

Kull tip ta' arrikkiment huwa pprojbit.

Kwalunkwe trattament bis-sħana tal-vendemmja jew tal-inbid f'temperatura ta' inqas minn -5 °C jew aktar minn 40 °C huwa pprojbit.

Id-dealkoħolizzazzjoni parzjali tal-inbejjed hija pprojbita.

L-użu ta' laqx tal-injam ma huwiex permess.

L-għasir kontinwu huwa pprojbit.

2. Produzzjoni tal-inbid

Restrizzjoni għall-produzzjoni tal-inbid:

L-għeneb jinqata' bl-idejn f'mill-inqas żewġ għażliet tal-għenieqed fuq id-dielja.

L-użu ta' magni tal-ħsad tal-għeneb huwa pprojbit.

L-għeneb jinġabar u mbagħad jiġi ttrasportat bl-użu ta' kaxxi jew ta' bramel.

L-għeneb jintefa' sħiħ fil-pressa.

3. Tħarriġ tad-dwieli

Prattika ta' kultivazzjoni:

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 5 000 dielja għal kull ettaru. L-ispazju bejn il-flanni ma jistax jaqbeż iż-2 m, u l-ispazju bejn id-dwieli fl-istess flann irid ikun ta' mill-inqas 1 m.

Id-dwieli jinżabru sa mhux aktar tard mit-30 ta' April, jew fi żbir imħallat, b'massimu ta' 10 għejun għal kull dielja, jew bis-sistema tal-cordon Royat, b'massimu ta' 12-il għajn għal kull dielja.

Fl-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 11 jew 12-il werqa, in-numru ta' zkuk li jagħtu l-frott tas-sena għal kull pjanta jrid ikun ta' 8 jew inqas.

(b) *Rendimenti massimi*

1. Inbejjed xotti

35 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin

30 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

L-għeneb jinħasad u l-inbejjed isiru, jiġu żviluppati u jitqaddmu fit-territorju tal-muniċipalità li ġejja fid-dipartiment ta' Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Chenin B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1. Il-formazzjonijiet ġeoloġiċi huma parti mill-Massif Armorikan. Il-ħamrija hija magħmula prinċipalment minn formazzjonijiet tal-iskist u tal-ġebla tar-ramel tas-serje tal-Ordoviċjan superjuri sad-Devonjan inferjuri. Lokalment, hemm sodod tal-ftanit li jalternaw ma' dawn l-iskisti. F'dawk l-għoljiet, is-sodda ta' blat normalment tkun qrib ħafna tas-superfiċje. Il-ħamrija hija ġeneralment baxxa, mhux fertili ħafna u ġeblija ħafna. Għandha kapaċità kunsiderevoli ta' skular u r-riżerva tal-ilma tagħha hija baxxa.

Il-klima taż-żona hija oċeanika. L-għoljiet ta' Mauges, li jinsabu fil-Punent, jagħtu din il-karatteristika tal-oċean bl-effett ta' Foehn. Il-fatt li ż-żona lokali hija protetta mill-irjieħ umdużi jagħtiha ammont medju annwali ta' xita ta' 600 millimetru, filwaqt li fuq l-għoljiet ta' Mauges dan jaqbeż it-800 millimetru. Din id-differenza fl-ammont ta' xita hija saħansitra aktar notevoli matul iċ-ċiklu veġetattiv tad-dwieli, b'mod partikolari minn Ġunju sal-perjodu tal-ħsad. It-temperaturi medji annwali huma relattivament għoljin (madwar 12 °C). Madankollu, dawn il-karatteristiċi huma aktar notevoli fil-livell meżoklimatiku. L-għoljiet weqfin li jħarsu lejn in-Nofsinhar jisfruttaw ir-raġġi tax-xemx, jillimitaw l-umdità fl-arja fis-sajf u jiggarantixxu arjazzjoni tajba tal-irqajja'.

Il-Loire għandha rwol essenzjali biex tirregola s-sħana fuq l-għoljiet fil-qrib taħt l-irjieħ dominanti, u għaldaqstant iżżomm temperaturi għoljin billejl. Għandha wkoll rwol importanti matul il-perjodu tal-ħsad, billi tħeġġeġ il-formazzjoni taċ-ċpar kmieni filgħodu, li huwa essenzjali għall-iżvilupp tal-*Botrytis cinerea*.

Il-vinji ta' Coulée de Serrant tħawlu fl-1130 mill-patrijiet Ċisterjani u, minn dak iż-żmien, l-inbid prodott minn dawk id-dwieli dejjem kien ikkummerċjalizzat b'dak l-isem. Għal diversi sekli dan il-"lieu-dit" kien il-proprjetà tax-Château de Serrant, li jinsab fil-muniċipalità fil-qrib ta' Saint-Georges-sur-Loire. Għalhekk, żamm ismu u kkontribwixxa b'mod sinifikanti għar-reputazzjoni tal-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Savennières. Fl-1887, il-vinja nqerdet parzjalment minħabba l-*phylloxera*. Reġgħet inħolqot fl-1894 u s-sidien suċċessivi komplew jagħmlu użu mill-irqajja'.

Il-varjetà Chenin B tidher li dejjem kienet titħawwel fuq dawn l-għoljiet. Il-benefiċċji tal-ħsad tardiv ta' din il-varjetà bl-użu ta' tekniki speċifiċi malajr saru evidenti. Diversi testi jirreferu wkoll għall-projbizzjoni tal-"iggriżjar" tad-dwieli, sabiex jiġi rrispettat il-bilanċ tagħhom biss permezz tal-kapaċità tal-ħamrija li tiflaħ għal ammont baxx ta' għeneb Chenin B.

8.2. L-inbejjed huma bojod u ħafna drabi xotti. Il-kulur isfar lewn it-tiben li jvarja għal isfar dehbi tagħhom jirrifletti ċerta eleganza. Ir-riħa tikxef fwieħa aromatika, intensa u kumplessa. In-noti tal-frott, li jistgħu jfakkru fl-isfarġel, fil-berquq, fil-ħawħ jew fil-frott deidrat, jitħalltu ma' aromi pikkanti jew affumikati. Imma fuq kollox dan l-inbid jimpressjona bit-togħma eċċellenti tiegħu fuq il-palat. Konċentrazzjoni għolja, rikkezza aromatika tal-frott, bilanċ tajjeb ta' togħmiet, u l-preżenza tax-xaħam, jagħtu volum fin lill-inbid. Il-finitura hija eċċezzjonalment twila, ikkaratterizzata mill-mineralità u mill-freskezza, u tagħti lill-inbid preżenza inkredibbli.

Il-pożizzjoni privileġġata fuq il-ġnub wieqfa ta' xaqliba mxappa mil-Loire, taħt iċ-ċpar ħafif ta' kmieni filgħodu, tipprovdi l-post ideali għall-varjetà Chenin B. Il-karatteristiċi uniċi ta' dan is-sit (it-topografija u l-esponiment ideali, il-ħamrija rqiqa ħafna fuq bażi tal-lavanja u l-prossimità tal-Loire) jagħmluha possibbli li jinkiseb ħsad ta' kwantità żgħira iżda fi stat perfett ta' maturazzjoni. Minħabba l-formazzjoni tal-għeruq fil-wiċċ tad-dwieli u klima moderata, xotta u xemxija, dan il-livell ta' maturazzjoni jagħti lill-inbejjed l-aroma intensa, it-togħma tal-frott u l-volum fil-ħalq tagħhom, li jistgħu jiġu apprezzati meta jindaqu l-inbejjed xotti u jsiru aktar b'saħħithom fl-inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin, li huma aktar ikkonċentrati.

It-terren tal-Coulée de Serrant, bil-ħamrija baxxa tiegħu (0,15 m), ifisser li l-ħamrija tinżamm f'kundizzjoni tajba b'mod mekkaniku jew permezz ta' kopertura tal-ħaxix, u li tista' tiġi kkontrollata l-provvista ta' prodotti għall-protezzjoni tad-dwieli li jistgħu jeqirdu l-ħajja fis-sottoswol u jipperikolaw l-idoneità tal-irqajja' għall-vitikultura. Ftit li xejn hemm dubju li l-projbizzjoni l-antika fuq l-"iggriżjar" tad-dwieli hija drawwa li ġejja minn sekli ta' osservazzjoni. It-teknika tal-ħsad f'diversi stadji biex jintgħażel l-għeneb u l-fatt li ma hemm l-ebda prattika li twassal għall-arrikkiment jirriflettu x-xewqa li jiġi prodott inbid ikoniku minn dawn il-vinji. It-tekniki tradizzjonali tal-għasir u tal-produzzjoni tal-inbid jippreservaw il-kwalitajiet tal-materja prima. Dan l-għarfien prattiku rfinat, parti mill-istorja qadima ta' dan is-sit tal-vitikultura, iżid il-kumplessità tal-aroma tal-inbejjed. Jikkontribwixxi għall-bilanċ tat-togħmiet tagħhom u jagħtihom aroma dejjiema, enfasizzata mill-freskezza u mill-mineralità fl-inbejjed xotti, kif ukoll minn volum eċċezzjonali fil-ħalq, xprunat mir-rikkezza tagħhom u mix-xaħam fl-inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Isem ta' unità ġeografika akbar

Qafas legali:

leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem ġeografiku "Val de Loire" jidher b'ittri li d-daqs tagħhom ma jkunx akbar, la fl-għoli u lanqas fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata.

Indikazzjoni tal-kontenut taz-zokkor

Qafas legali:

leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed b'kontenut ta' zokkor fermentabbli ta' mill-inqas 30 gramma għal kull litru jridu jiġu deskritti fid-dokumenti kummerċjali, fid-dokumenti tat-trasportazzjoni u fuq it-tikketti kollha permezz tat-termini "ħelu mezzan" jew "ħelu" skont il-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) tal-inbid, kif stabbilit mir-regoli tal-UE. Fuq it-tikketta, dawn id-dettalji għandhom jidhru fl-istess kamp viżiv bħall-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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