C/2025/6573

9.12.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6573)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

Datum van de aanvraag: 13.10.2015

1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn

Ingrijpende wijziging (artikel 118 octodecies, lid 2, eerste zin, van Verordening (EG) nr. 1234/2007)

2. Aanvrager en rechtmatig belang

“Fédération viticole de l’Anjou et de Saumur” (Wijnbouwfederatie van Anjou en Saumur)

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

3.1. *Naam*

De naam van de benaming is vervangen door “Coulée de Serrant”.

De wijziging van de naam van de BOB “Savennières Coulée de Serrant” in “Coulée de Serrant” heeft tot doel de rechtsbescherming van deze benaming te verbeteren, teneinde de gevestigde reputatie ervan zowel in Frankrijk als in het buitenland beter in stand te houden.

De naam van de BOB “Savennières Coulée de Serrant” is gewijzigd in “Coulée de Serrant”, omdat de combinatie van de huidige benaming “Savennières Coulée de Serrant”, die verwijst naar de meer algemene gemeentelijke benaming “Savennières”, een bron van moeilijkheden is om zowel in Europa als daarbuiten een doeltreffende bescherming te bieden, met name in het geval van complexe merken of verwarrende of parasitaire etiketten. Het risico op toe-eigening, imitatie of onrechtmatig gebruik van deze BOB is des te groter, omdat deze wijn grotendeels voor de uitvoer wordt verkocht (70 %).

De lieudit Coulée de Serrant bevindt zich in de gemeente Savennières.

3.2. *Redactionele wijzigingen*

In de beschrijving van de causale interactie tussen de geografische omgeving en de kenmerken van het product in punt X van hoofdstuk 1 van het productdossier worden de anciënniteit en de reputatie van de lieudit “Coulée de Serrant” al meermaals bevestigd. Deze reputatie wordt regelmatig bevestigd in vele artikelen in de Franse en buitenlandse pers.

De benaming “Savennières Coulée de Serrant” is in het productdossier telkens vervangen door de naam “Coulée de Serrant”.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Punt X van hoofdstuk 1 van het productdossier is ook op een aantal punten verduidelijkt, in overeenstemming met de wijziging van de naam:

— in punt 1, a), achtste alinea, zijn de woorden: “vulkanische aders waarvan het oorspronkelijke zuurhoudende materiaal ryolieten heeft voortgebracht” vervangen door de woorden: “afwisselend met deze schistformaties, lagen van ftaniet”;

— in punt 1, b):

  — zijn in de tweede alinea, na “vanaf die datum”, de woorden “van deze wijnstokken afkomstige wijn” ingevoegd en zijn de woorden “kleine wijngaard” vervangen door “lieudit”;

  — zijn in de derde alinea de woorden “tot daar” vervangen door de woorden: “tot de lieudit”;

  — is de zevende alinea vervangen door de volgende bepalingen: “Verschillende auteurs verwijzen ook naar het verbod op “graissage” (vetter maken) van de wijnstokken, om het evenwicht ervan te respecteren, uitsluitend vanwege het vermogen van de bodem om een geringe hoeveelheid druiven van chenin B te voeden.”;

  — is de laatste alinea aangevuld met de zin: “Na deze erkenning hebben de wijnbouwers die deze wijngaarden exploiteren, hun nauwgezette observaties voortgezet en een aanvraag ingediend voor de erkenning van deze lieudit als gecontroleerde oorsprongsbenaming; hun praktijken, voortkomend uit een rijke geschiedenis, zijn gecodificeerd in een in november 2011 goedgekeurd productdossier waarin de oorsprongsbenaming “Savennières Coulée de Serrant” volledig wordt erkend, die vervolgens “Coulée de Serrant” wordt.”;

— in punt 3:

  — is aan het begin van de derde alinea de zin “Deze reputatie is te danken aan de uitzonderlijke kwaliteit van de productie.” geschrapt;

  — en is de volgende alinea toegevoegd: “Vandaag de dag geniet deze wijn een gevestigde reputatie bij de goed geïnformeerde consument. Behalve in de Franse of Engelstalige pers wordt de benaming “Coulée de Serrant” tegenwoordig ook vaak genoemd in andere landen waar de wijnen worden geconsumeerd, met name in Japan en Brazilië. Meer dan twee derde van de totale productie van “Coulée de Serrant” -wijnen wordt momenteel buiten het nationale grondgebied geëxporteerd.”.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

“Coulée de Serrant”

2. **type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorie wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Droge wijnen*

De wijnen zijn strogeel tot goudgeel van kleur. De droge wijnen zijn vaak lichter van kleur, met name als ze jong zijn. De kleur wordt intenser met het ouderen. Hun intense en complexe bouquet combineert gewoonlijk fruitige, kruidige of gerookte toetsen. De fruitige aroma’s van de droge wijnen doen denken aan abrikozen of perziken.

Zelfs wanneer de wijnen droog zijn, zijn ze rijk en geconcentreerd in de mond, met een lange afdronk die wordt gekenmerkt door mineraliteit en frisheid.

Gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose): ten hoogste 4 gram per liter.

De algemene regels gelden voor het maximale totale alcoholgehalte, de minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide van de wijnen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *Halfzoete wijnen*

De wijnen zijn strogeel tot goudgeel van kleur. De kleur wordt intenser met het ouderen, net als bij de halfzoete en zoete wijnen. Hun intense en complexe bouquet combineert gewoonlijk fruitige, kruidige of gerookte toetsen; de zachte wijnen doen meer denken aan kweeperen. De halfzoete wijnen hebben doorgaans een hogere concentratie, een fruitige aromatische rijkdom en een goed evenwicht van de smaken.

Gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose): Minimaal 30 gram per liter en ten hoogste 45 gram per liter.

De algemene regels gelden voor het maximale totale alcoholgehalte, de minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide van de wijnen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *Zoete wijnen*

De wijnen zijn strogeel tot goudgeel van kleur. De kleur wordt intenser met het ouderen, net als bij de halfzoete en zoete wijnen. Bij de zoete wijnen mensen aroma's van gedroogd fruit zich met aroma's van kweepeer. De zoete wijnen, met een aanwezige sensatie van vetheid, bieden een groot volume in de mond en een uitzonderlijk lange afdronk.

Gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose): ten minste 45 gram per liter.

De algemene regels gelden voor het maximale totale alcoholgehalte, de minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide van de wijnen.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	15,5
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

(a) *Essentiële oenologische procedés*

1. Oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

Elke verrijking is verboden.

Elke thermische behandeling van de geoogste druiven of van de wijn waarbij de temperatuur onder — 5 °C daalt of hoger wordt dan 40 °C, is verboden.

Elke gedeeltelijke dealcoholisatie van de wijnen is verboden.

Het gebruik van stukjes hout is verboden.

Het gebruik van continupersen is verboden.

2. Bereiding

Wijnbereidingsbeperking:

De druiven worden met de hand geoogst. Daarbij wordt minstens tweemaal een selectie van trossen op de wijnstok verricht.

Het gebruik van oogstmachines is verboden.

De druiven worden geoogst en vervoerd in kratten of "portoirs" (grote emmers).

De druiven worden in hun geheel in de pers gegoten.

3. Beheer van de wijngaard

Teeltmethode:

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 5 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2 meter bedragen en de ruimte tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij niet minder dan 1 meter.

De wijnstokken worden ten laatste 30 april gesnoeid, hetzij in gemengde snoei, met maximaal tien ogen per stok, hetzij in royat-snoei, met een maximum van twaalf ogen per stok.

Tijdens het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren, is het aantal vruchtdragende takken van dat jaar per wijnstok hoogstens gelijk aan acht.

(b) *Maximumopbrengsten*

1. Droge wijnen

35 hectoliter per hectare

2. Halfzoete of zoete wijnen

30 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijn vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeente in het departement Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Chenin B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. De geologische formaties maken deel uit van het Armoricaans Massief. De bodem bestaat voornamelijk uit schistformaties en schist-zandformaties uit het boven-ordovicium tot het onder-devoon. Lokaal zijn er, afwisselend met deze schistformaties, lagen van ftaniet. Op de helling ligt het moedergesteente meestal zeer dicht aan de oppervlakte. De bodem is over het algemeen ondiep, weinig vruchtbaar en zeer stenig. Hij beschikt over een grote capaciteit om water af te voeren en over een geringe waterreserve.

Het klimaat is een zeeklimaat. De maritieme kenmerken worden getemperd door het föhn-effect dat wordt veroorzaakt door het ten westen gelegen massief van Les Mauges. De jaarlijkse gemiddelde neerslag bedraagt 600 mm in het deel van het gebied dat wordt beschermd tegen vochtige winden, terwijl op de heuvels van Les Mauges meer dan 800 mm neerslag valt. Dit verschil in hoeveelheid neerslag wordt nog duidelijker tijdens de vegetatiecyclus van de wijnstokken, met name vanaf juni tot de periode van de oogst. De gemiddelde jaartemperaturen zijn vrij hoog (ongeveer 12 °C). Deze kenmerken komen nog sterker tot uiting op het niveau van de mesoklimaten. Op de steile, op het zuiden gerichte hellingen worden de zonnestralen optimaal benut, is de luchtvochtigheid in de zomer minder groot en worden de percelen goed geventileerd.

De Loire speelt ten volle haar rol als temperatuurregelaar voor de nabijgelegen, aan de overheersende winden blootgestelde helling en zorgt er op die manier voor dat de temperaturen tijdens de nacht hoog blijven. De rivier speelt ook een belangrijke rol doordat zij er in de oogstperiode voor zorgt dat zich in de vroege ochtend nevelbanken vormen, die van essentieel belang zijn voor de ontwikkeling van *Botrytis cinerea*.

De wijngaarden van “Coulée de Serrant” zijn in 1130 door cisterciënzer monniken aangeplant en sindsdien is de van deze wijnstokken afkomstige wijn altijd onder deze naam in de handel gebracht. Deze “lieudit” was al eeuwenlang eigendom van het Château de Serrant, gelegen in de naburige gemeente Saint-Georges-sur-Loire. Zo heeft het zijn naam behouden en een aanzienlijke bijdrage geleverd aan de faam van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Savennières”. In 1887 werden de wijngaard gedeeltelijk vernietigd door de phylloxera. De wijngaard werd in 1894 weer opgebouwd en de opeenvolgende eigenaren hebben de exploitatie van de percelen gecontinueerd.

De hellingen lijken altijd beplant te zijn geweest met het ras chenin B. De producenten hadden al snel begrepen dat dit ras het beste bij gevorderde rijpheid en met bijzondere technieken kan worden geoogst. Verschillende auteurs verwijzen ook naar het verbod op “graissage” (vetter maken) van de wijnstokken, om het evenwicht ervan te respecteren, uitsluitend vanwege het vermogen van de bodem om een geringe hoeveelheid druiven van chenin B te voeden.

8.2. Het betreft witte, meestal droge wijnen. De strogele tot goudgele kleur getuigt van een zekere elegantie. De neus onthult een aromatisch, intens en complex bouquet. Fruitige toetsen, die kunnen doen denken aan kweepeer, abrikoos, perzik of gedroogd fruit, mengen zich met kruidige of gerookte aroma’s. Maar deze wijn bekoort vooral door zijn mooie expressie in de mond. Een hoge concentratie, een fruitige aromatische rijkdom, een goed evenwicht tussen de smaken en de aanwezigheid van vetheid geven de wijn een mooi volume. De afdronk, van een uitzonderlijke lengte die wordt gekenmerkt door mineraliteit en frisheid, geeft de wijn een ongelooflijke aanwezigheid.

Een bevoorrechte ligging op de steile hellingen van een heuvel aan de oever van de Loire, die voorbijstroomt onder een dunne ochtendmist, maakt dit tot een ideale locatie voor het druivenras chenin B. De uitzonderlijke kenmerken van deze locatie (ideale topografie en ligging, zeer dunne bodems op een schistsubstraat, de nabijheid van de Loire) zorgen voor een bescheiden oogst qua hoeveelheid, maar met een perfecte rijpheid. Door de oppervlakkige worteling van de wijnstokken en een mild, droog en zonnig klimaat geeft dit rijpheidsniveau de wijnen hun intense aromatische expressie, fruitigheid en volume in de mond, die worden gewaardeerd bij het proeven van de droge wijnen en krachtiger worden bij de halfzoete en zoete wijnen die een hogere concentratie hebben.

De topografie van de "Coulée de Serrant", in combinatie met de ondiepe bodem (0,15 meter), vereist mechanisch onderhoud of grasbedekking van de percelen en een gecontroleerde toediening van beschermingsmiddelen voor de wijnstokken. Die beschermingsmiddelen zouden het ondergrondse leven immers kunnen vernietigen en de percelen minder geschikt maken voor de wijnbouw. Het lijdt geen twijfel dat de afwezigheid, vroeger, van "graissage" van de wijnstokken een gebruik was dat voortkwam uit eeuwenlange observaties. De techniek van het oogsten in meerdere ronden om de druiven te selecteren, waarbij elke praktijk die tot verrijking leidt, wordt uitgesloten, geeft blijk van de wens om een wijn te produceren die emblematisch is voor zijn wijnstreek. Dankzij de perstechnieken en de traditionele wijnbereiding blijven de kwaliteiten van de grondstof behouden. Deze veeleisende knowhow, die deel uitmaakt van de eeuwenoude geschiedenis van dit wijngebied, versterkt de aromatische complexiteit van de wijnen. De knowhow draagt bij tot het evenwicht van de aroma's en geeft ze een lange aromatische persistentie, die wordt geaccentueerd door de frisheid en mineraliteit van de droge wijnen, alsook door een uitzonderlijk volume in de mond, dat wordt gedragen door de rijkdom en de vetheid, wanneer de wijnen halfzoet of zoet zijn.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Naam van een kleinere geografische eenheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De lettertekens van de vermelding van de geografische benaming "Val de Loire" mogen niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Aanduiding van het suikergehalte

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor wijnen met een gehalte aan fermenteerbare suikers van minstens 30 gram per liter moet op de handelsdocumenten, de vervoersbewijzen en de etikettering de vermelding "moelleux" (halfzoet) of "doux" (zoet) worden aangebracht die overeenstemt met het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de communautaire regelgeving. Op het etiket worden deze vermeldingen in hetzelfde gezichtsveld aangebracht als de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Link naar het productdossier

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