C/2025/6573

9.12.2025

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2025/6573)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

Data złożenia wniosku: 13 października 2015 r.

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Istotna zmiana (art. 118q ust. 2 zdanie pierwsze rozporządzenia (WE) nr 1234/2007)

2. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Związek plantatorów winorośli Anjou i Saumur)

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. *Nazwa*

Nazwę pochodzenia zastępuje się nazwą „Coulée de Serrant”.

Celem zmiany nazwy produktu objętego ChNP „Savennières Coulée de Serrant” na „Coulée de Serrant” jest poprawa ochrony prawnej tej nazwy, aby lepiej chronić jej ugruntowaną renomę zarówno we Francji, jak i za granicą.

Chronioną nazwę pochodzenia „Savennières Coulée de Serrant” zmieniono na „Coulée de Serrant”. Wniosek przedłożono władzom francuskim ze względu na to, że złożony charakter obecnej nazwy „Savennières Coulée de Serrant”, zawierającej odniesienie do bardziej ogólnej nazwy gminy „Savennières”, utrudnia zapewnienie skutecznej ochrony zarówno w Europie, jak i poza nią, w szczególności w przypadku złożonych marek albo etykiet mylących lub „pasożytniczych”. Ryzyko niewłaściwego użycia, naśladowania lub przywłaszczenia tej ChNP jest tym większe, że większość tego wina podlega wywozowi (70 %).

Miejsce (fr. *lieu-dit*) Coulée de Serrant znajduje się w gminie Savennières.

3.2. *Zmiany redakcyjne*

Opis związku przyczynowego między środowiskiem geograficznym a właściwościami produktu zawarty w rozdziale 1 pkt X specyfikacji produktu wielokrotnie potwierdza historyczne pierwszeństwo i renomę miejsca „Coulée de Serrant”, którego nazwa jest dobrze zakorzeniona i często potwierdzana w licznych artykułach prasowych we Francji i za granicą.

Nazwę „Savennières Coulée de Serrant” zastąpiono w każdym przypadku nazwą „Coulée de Serrant”.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

W rozdziale 1 pkt X specyfikacji produktu doprecyzowano również szereg punktów, zgodnie ze zmianą nazwy:

— w pkt 1 lit. a) podpunkt ósmy słowa: „żyły wulkaniczne, których pierwotny kwaśny materiał wytworzył ryolit" zastępuje się słowami: „na przemian z tymi łupkami występują pokłady ftanitu.";

— w pkt 1 lit. b):

  — w podpunkcie drugim po słowach: „od tego czasu" dodaje się słowa w brzmieniu: „wino produkowane z tych winorośli", a słowa: „ta mała winnica" zastępuje się słowami: „to miejsce";

  — w podpunkcie trzecim słowa: „z sąsiednim" zastępuje się słowami: „z sąsiednim miejscem";

  — podpunkt siódmy otrzymuje brzmienie: „Kilka tekstów odnosi się również do zakazu stosowania praktyki *graissage* w celu zachowania ich równowagi wyłącznie dzięki zdolności gleby do utrzymania małej ilości winogron odmiany Chenin B.";

  — dodaje się jako ostatni podpunkt zdanie w brzmieniu: „W następstwie tego uznania plantatorzy winorośli eksploatujący te winorośle kontynuowali uważne obserwacje i złożyli wniosek o nadanie temu miejscu statusu kontrolowanej nazwy pochodzenia; ich praktyki wynikające z bogatej historii zostały skodyfikowane w specyfikacji produktu zatwierdzonej w listopadzie 2011 r., gdy uznano nazwę pochodzenia »Savennières Coulée de Serrant«, która później stała się »Coulée de Serrant«.";

— w pkt 3:

  — na początku podpunktu trzeciego skreśla się zdanie: „Ta renoma wynika z wyjątkowej jakości produkcji.";

  — dodaje się podpunkt w brzmieniu: „Dzisiaj wino to cieszy się dobrze ugruntowaną renomą wśród świadomych konsumentów. Oprócz prasy francuskojęzycznej i angielskojęzycznej nazwa »Coulée de Serrant« jest obecnie często przywoływana w innych krajach, w których wino to jest konsumowane, zwłaszcza w Japonii i Brazylii. Ponad dwie trzecie całkowitej produkcji win »Coulée de Serrant« podlega obecnie wywozowi z Francji".

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Coulée de Serrant

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wina wytrawne*

Wina mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej. Barwa win wytrawnych jest często jaśniejsza, zwłaszcza w przypadku win młodych; wraz z dojrzewaniem staje się coraz bardziej intensywna. Ich intensywny i złożony aromat zazwyczaj łączy nuty owocowe, korzenne lub dymne. W przypadku win wytrawnych aromaty owocowe mogą obejmować morelę lub brzoskwinię.

Nawet jako wina wytrawne są bogate i skoncentrowane w ustach, z długim finiszem charakteryzującym się mineralnością i świeżością.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy): maksymalnie 4 gramy na litr.

Do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki w winach mają zastosowanie zasady ogólne.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wina półsłodkie*

Wina mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej. Wraz z dojrzewaniem barwa staje się coraz bardziej intensywna, również w przypadku win półsłodkich i słodkich. Ich intensywny i złożony aromat zazwyczaj łączy nuty owocowe, korzenne lub dymne. Aromat win półsłodkich przypomina bardziej pigwę. Wina półsłodkie charakteryzują się zazwyczaj większą koncentracją, bogactwem aromatów owocowych i zrównoważonym smakiem.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy): co najmniej 30 gramów na litr i nie więcej niż 45 gramów na litr.

Do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki w winach mają zastosowanie zasady ogólne.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wina słodkie*

Wina mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej. Wraz z dojrzewaniem barwa staje się coraz bardziej intensywna, również w przypadku win półsłodkich i słodkich. W przypadku win słodkich aromaty suszonych owoców mieszają z aromatami pigwy. Wina słodkie o wyraźnej oleistości oferują pełnię smaku i wyjątkowo długi finisz.

Zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy): co najmniej 45 gramów na litr.

Do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki w winach mają zastosowanie zasady ogólne.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	15,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

(a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne:

Zabrania się wszelkiego rodzaju wzbogacania.

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron lub wina, w ramach której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C lub powyżej 40 °C.

Zabrania się przeprowadzania wszelkiej obróbki polegającej na częściowej dezalkoholizacji win.

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

Zabrania się stosowania pras ślimakowych.

2. Produkcja wina

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina:

Winogrona zbiera się ręcznie dokonując co najmniej dwukrotnej selekcji kiści na łodydze.

Zabrania się stosowania maszyn do zbioru winogron.

Winogrona zbiera się, a następnie transportuje za pomocą skrzynek lub pojemników.

Winogrona wsypuje się do prasy w całości.

3. Prowadzenie winorośli

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może przekroczyć 2 metrów, zaś odstęp między roślinami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 1 metr.

Winorośl przycina się najpóźniej do dnia 30 kwietnia w drodze cięcia mieszanego z maksymalnie 10 oczkami na łozie lub w formie sznura Royat z maksymalnie 12 oczkami na łozie.

W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie może przekraczać 8.

(b) *Maksymalna wydajność*

1. Wina wytrawne

35 hektolitrów z hektara

2. Wina półsłodkie i słodkie

30 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następującej gminy w departamencie Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Główne odmiany winorośli**

Chenin B

8. **Opis związku lub związków**

8.1. Formacje geologiczne należą do Masywu Armorykańskiego. Gleby pochodzą w większości od formacji łupkowych i łupkowo-piaszczystych powstałych w epokach od ordowika górnego do dewonu wczesnego. Lokalnie na przemian z tymi łupkami występują pokłady ftanitu. Na tych wzgórzach skała macierzysta znajduje się zazwyczaj bardzo blisko powierzchni. Gleby są na ogół płytkie, niezbyt żyzne i bardzo kamieniste. Charakteryzują się dobrą przepuszczalnością wody, a ich rezerwy wodne są niewielkie.

Obszar ten charakteryzuje klimat oceaniczny. Położone na zachodzie wzgórza Mauges łagodzą te cechy klimatu oceanicznego dzięki wpływowi fenu. Fakt, że obszar ten jest osłonięty przed wilgotnymi wiatrami, sprawia, że średnie roczne opady deszczu wynoszą 600 mm w porównaniu z ponad 800 mm na wzgórzach Mauges. Powyższa różnica w ilości opadów jest jeszcze bardziej widoczna w trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli, zwłaszcza od czerwca do okresu zbiorów. Średnie roczne temperatury są stosunkowo wysokie (około 12 °C). Jednakże cechy te są wyraźniejsze na poziomie mezoklimatu. Strome, zwrócone na południe stoki zapewniają optymalną ilość światła słonecznego, ograniczają wilgotność powietrza w lecie i gwarantują dobrą aerację działek.

Loara odgrywa kluczową rolę w regulacji temperatury panującej na pobliskich zboczach znajdujących się poniżej strefy oddziaływania dominujących wiatrów, gdyż utrzymuje wysokie temperatury nocą. Rzeka odgrywa również ważną rolę, sprzyjając występowaniu w okresie zbiorów porannych mgieł, które są niezbędne dla rozwoju *Botrytis cinerea*.

Winnice „Coulée de Serrant" zostały zasadzone w 1130 r. przez cystersów i od tego czasu wino produkowane z tych winorośli było zawsze sprzedawane pod tą nazwą. Przez kilka wieków miejsce to była własnością Château de Serrant, majątku położonego w sąsiedniej gminie Saint-Georges-sur-Loire. W ten sposób zachowała ona swoją nazwę i znacząco przyczyniła się do renomy win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Savennières". W 1887 r. winnicę częściowo zniszczyła filoksera. Została jednak odtworzona w 1894 r., a kolejni właściciele kontynuowali wykorzystanie działek.

Wydaje się, że odmiana Chenin B była zawsze uprawiana na tych zboczach. Wkrótce uwidoczniły się korzyści wynikające z późnego zbioru tej odmiany przy użyciu konkretnych technik. W kilku źródłach wspomina się o zakazie stosowania praktyki *graissage* w celu zachowania ich równowagi wyłącznie dzięki zdolności gleby do utrzymania małej ilości winogron odmiany Chenin B.

8.2. Są to wina białe, najczęściej wytrawne. Ich barwa od słomkowożółtej do złotożółtej cechuje się pewną elegancją. Bukiet jest aromatyczny, intensywny i złożony. Nuty owocowe, które mogą przypominać pigwę, morelę, brzoskwinię lub suszone owoce, mieszają się z aromatami korzennymi lub dymnymi. Wino to jednak zachwyca przede wszystkim wspaniałym smakiem na podniebieniu. Wysoka koncentracja, bogactwo owocowych aromatów, dobra równowaga smakowa i oleistość nadają temu winu pełny smak. Wyjątkowo długi finisz charakteryzujący się mineralnością i świeżością decyduje o niezwykłej głębi tego wina.

Uprzywilejowane położenie na stromych zboczach wzgórz, u których stóp płynie Loara niosąca lekką poranną mgłę, stanowi idealne miejsce dla odmiany Chenin B. Wyjątkowe cechy tego terenu (topografia i ekspozycja, bardzo cienka warstwa gleby na łupkowym podkładzie, bliskość Loary) umożliwiają uzyskanie zbiorów, których ilość jest niewielka, ale które cechują się idealną dojrzałością. Dzięki powierzchniowemu ukorzenieniu winorośli oraz łagodnemu, suchemu i słonecznemu klimatowi ten poziom dojrzałości nadaje winom intensywny aromat, owocowy charakter i pełny smak, które można docenić podczas degustacji win wytrawnych, a są jeszcze bardziej wyraźne w winach półsłodkich i słodkich, które są bardziej skoncentrowane.

Teren „Coulée de Serrant" z płytkimi glebami (0,15 m) oznacza, że gleba jest utrzymywana w dobrym stanie mechanicznie lub za pomocą trawiastej okrywy, a stosowanie środków ochrony winorośli, które mogłyby zniszczyć życie w podglebiu i zagrozić przydatności działek do uprawy winorośli, jest kontrolowane. Nie ulega wątpliwości, że stary zakaz stosowania praktyki *graissage* jest zwyczajem wynikającym z wielowiekowej obserwacji. Technika zbioru w kilku etapach w celu wyboru odpowiednich winogron oraz fakt, że nie występują praktyki prowadzące do wzbogacania, odzwierciedlają chęć produkowania w tych winnicach ikonicznego wina. Tłoczenie i tradycyjne techniki produkcji wina zachowują właściwości jakościowe surowca. Ta wymagająca wiedza fachowa, będąca częścią wielowiekowej historii tego obszaru uprawy winorośli, zwiększa złożoność aromatu win. Przyczynia się do równowagi ich smaków i nadaje im długotrwały aromat, podkreślony świeżością i mineralnością w przypadku win wytrawnych, a także wyjątkowo pełny smak, wynikający z bogactwa i oleistości w przypadku win półsłodkich i słodkich.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Nazwa większej jednostki geograficznej

Ramy prawne: przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire", nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wskazanie zawartości cukru

Ramy prawne: przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Wina o zawartości cukrów fermentujących wynoszącej co najmniej 30 gramów na litr muszą być opisane we wszystkich dokumentach handlowych i dokumentach przewozowych oraz na etykietach z użyciem określeń „półsłodkie" lub „słodkie" zgodnie z zawartością cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winie, zgodnie z przepisami UE. Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

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