C/2025/6573

9.12.2025

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/6573)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data desta publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Savennières Coulée de Serrant»

PDO-FR-A0983-AM01

Data do pedido: 13.10.2015

1. Regras aplicáveis à alteração

Alterações substanciais [artigo 118.º-Q, n.º 2, primeira frase, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007]

2. Requerente e interesse legítimo

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Federação dos Viticultores de Anjou e Saumur)

3. Descrição e motivos da alteração

3.1. *Nome*

O nome da denominação é substituído por «Coulée de Serrant».

A alteração do nome da DOP «Savennières Coulée de Serrant» para «Coulée de Serrant» visa aumentar a proteção jurídica da denominação e proteger melhor a sua reputação, tanto em França como no estrangeiro.

O nome da DOP «Savennières Coulée de Serrant» é alterado para «Coulée de Serrant». O pedido apresentado às autoridades francesas deve-se ao facto de o atual nome da denominação, o nome composto «Savennières Coulée de Serrant», fazer referência à denominação municipal mais geral «Savennières», o que torna mais difícil a implantação de medidas de proteção eficazes, tanto na Europa como no estrangeiro, em especial no caso de marcas complexas ou de rótulos confusos ou parasitários. O risco de utilização indevida, de imitação ou de desvio desta DOP é tanto mais elevado que o vinho é essencialmente vendido no mercado de exportação (70 %).

O lugar de Coulée de Serrant pertence ao município de Savennières.

3.2. *Alterações editoriais*

Na descrição da interação causal entre o meio geográfico e as características do produto — no capítulo 1, ponto X, do caderno de especificações —, refere-se já, por diversas vezes, a anterioridade e a reputação do lugar de «Coulée de Serrant», estabelecidas e regularmente confirmadas por muitos artigos de imprensa, tanto em França como no estrangeiro.

O nome «Savennières Coulée de Serrant» é, por conseguinte, substituído, em todas as ocorrências do caderno de especificações, pelo nome «Coulée de Serrant».

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Em consonância com a alteração introduzida na denominação, modificam-se também vários pontos do capítulo 1, ponto X, do caderno de especificações.

— No n.º 1, alínea a), oitavo parágrafo, a expressão «veios vulcânicos cujo material ácido inicial produziu riólitos» substitui-se pela expressão «alternando com esses xistos, bancos de ftanites»;

— No n.º 1, alínea b),

  — segundo parágrafo, após a expressão «a partir dessa data», é aditada a expressão «o vinho produzido a partir dessas vinhas» e a expressão «essa pequena vinha» substitui-se pela expressão «esse lugar»;

  — No terceiro parágrafo, o termo «ao» substitui-se pela expressão «ao lugar»;

  — O sétimo parágrafo passa a ter a seguinte redação: «Vários escritos referem também a proibição do "adubamento" da vinha, para respeitar o seu equilíbrio, assente exclusivamente na capacidade do solo para alimentar uma pequena quantidade de uvas da casta *chenin* B.»;

  — No último parágrafo, acrescenta-se a frase seguinte: «Na sequência deste reconhecimento, os viticultores que exploram estes vinhedos continuaram as suas observações rigorosas e solicitaram o seu reconhecimento como denominação de origem controlada; as suas práticas, assentes numa passado histórico rico, foram codificadas num caderno de especificações aprovado em novembro de 2011, que reconhece a denominação de origem completa "Savennières Coulée de Serrant", posteriormente substituída por "Coulée de Serrant".»;

— No n.º 3

  — , início do terceiro parágrafo, suprime-se a frase «Esta notoriedade deve-se à sua produção de excecional qualidade.».

  — Adita-se o seguinte parágrafo: «Hoje, este vinho é bem conhecido dos consumidores informados. Para além da imprensa francesa e anglófona, a denominação "Coulée de Serrant" é atualmente, com frequência, citada noutros países consumidores, nomeadamente no Japão e Brasil. Mais de dois terços da produção total de vinhos "Coulée de Serrant" são atualmente exportados.».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Coulée de Serrant

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos secos*

Estes vinhos apresentam uma cor entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado. com frequência mais clara nos vinhos secos, especialmente nos vinhos jovens. Com o envelhecimento, ganham tons mais vivos. O seu aroma forte e complexo combina geralmente notas frutadas, especiadas ou fumadas. No caso dos vinhos secos, os aromas frutados podem evocar o alperce ou o pêssego.

Mesmo no caso dos secos, os vinhos são ricos e concentrados em boca, com um final longo, marcado pela mineralidade e frescura.

Teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): inferior ou igual a 4 gramas por litro.

No que respeita ao título alcoométrico total máximo, acidez total mínima, acidez volátil máxima e teor máximo de dióxido de enxofre total dos vinhos, aplicam-se as regras gerais.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	12,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	

2. *Vinhos meio-doces*

Estes vinhos apresentam uma cor entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Com o envelhecimento ganham tons mais vivos, o que acontece tanto com os meio-doces como com os doces. O seu aroma intenso e complexo combina geralmente notas frutadas, especiadas ou fumadas. Os vinhos meio-doces, que evocam geralmente mais o marmelo, apresentam, de uma forma geral, maior concentração, riqueza aromática frutada e um bom equilíbrio de sabores.

Teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): não inferior a 30 gramas por litro e não superior a 45 gramas por litro.

No que respeita ao título alcoométrico total máximo, acidez total mínima, acidez volátil máxima e teor máximo de dióxido de enxofre total dos vinhos, aplicam-se as regras gerais.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	

3. *Vinhos doces*

Estes vinhos apresentam uma cor entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado. Com o envelhecimento ganham tons mais vivos, o que acontece tanto com os meio-doces como com os doces. Os aromas de frutos secos misturam-se com os aromas de marmelo no caso dos doces. Os vinhos doces, muito encorpados, enchem a boca e são excecionalmente persistentes.

Teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): igual ou superior a 45 gramas por litro.

No que respeita ao título alcoométrico total máximo, acidez total mínima, acidez volátil máxima e teor máximo de dióxido de enxofre total dos vinhos, aplicam-se as regras gerais.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	15,5
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro):	

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas essenciais*

1. Práticas enológicas

Prática enológica específica

São proibidas as operações de enriquecimento.

É proibido o tratamento térmico das uvas ou do vinho a uma temperatura inferior a -5 °C ou superior a 40 °C.

É proibido o tratamento de desalcoolização parcial dos vinhos.

É proibida a utilização de aparas de madeira.

São proibidas as prensas contínuas.

2. Elaboração

Restrição aplicável à vinificação

As uvas são colhidas manualmente com, pelo menos, duas seleções de cachos no pé.

É proibida a utilização de máquinas de vindimar.

As uvas são colhidas e transportadas em caixas ou cestos de vindima.

As uvas são introduzidas inteiras na prensa.

3. Condução da vinha

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 000 pés de vinha por hectare. A distância entre linhas não pode ser superior a 2 metros e a distância entre pés na mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

As vinhas devem ser podadas o mais tardar até 30 de abril, quer em poda mista, com um máximo de 10 olhos francos por pé, quer em cordão de Royat, com um máximo de 12 olhos francos por pé.

Na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos de fruto do ano, por pé, deve ser igual ou inferior a 8.

b. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos secos

35 hectolitros por hectare

2. Vinhos doces e meio-doces

30 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o envelhecimento dos vinhos efetuam-se no território do município de Savennières, departamento de Maine-et-Loire.

7. **Principais castas**

Chenin B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. As formações geológicas fazem parte do maciço armoricano. Os solos são essencialmente originários de formações xistosas e xisto-arenáceas do Ordovícico Superior ao Devónico Inferior. De forma localizada, apresentam leitos de ftanites, que alternam com os xistos. Nas encostas, a rocha-mãe está, frequentemente, muito perto da superfície. Os solos são geralmente pouco profundos, pouco férteis e muito pedregosos. Apresentam grande capacidade de drenagem e uma reserva hídrica reduzida.

O clima é de tipo oceânico. Os Mauges, maciços localizados a oeste, contrariam esta característica oceânica pelo efeito de *föhn*. Na zona abrigada dos ventos húmidos, a precipitação média anual é de 600 mm. Nas colinas dos Mauges ultrapassa os 800 mm. Esta diferença de precipitação é ainda mais acentuada durante o período vegetativo da vinha, sobretudo do mês de junho até ao período da vindima. As temperaturas médias anuais são relativamente elevadas (cerca de 12 °C). Estas características são, contudo, reforçadas ao nível mesoclimático. Com efeito, as encostas íngremes, orientadas para sul, otimizam a insolação, limitam a humidade do ar durante o verão e garantem a boa ventilação das parcelas.

O rio Loire ocupa um lugar predominante ao servir de regulador térmico nas encostas próximas, expostas aos ventos dominantes, mantendo deste modo as temperaturas noturnas elevadas. O rio tem também um papel importante no momento da colheita, pois favorece o aparecimento de neblinas matinais, essenciais para o desenvolvimento do *Botrytis cinerea*.

O vinhedo da «Coulée de Serrant» foi plantado em 1130, pelos monges cistercienses. O vinho produzido a partir destas vinhas tem, desde essa data, sido sempre comercializado sob esta denominação. Este lugar foi durante vários séculos propriedade do Château de Serrant, situado no município vizinho de Saint-Georges-sur-Loire. Assim, manteve o seu nome e contribuiu significativamente para a reputação dos vinhos da denominação de origem controlada «Savennières». Parcialmente destruídas pela filoxera, em 1887, as vinhas foram recriadas em 1894, tendo os sucessivos proprietários continuado a explorar as parcelas.

Essas encostas parecem ter sido sempre plantadas com a casta *chenin* B. As práticas vigentes rapidamente demonstraram que as uvas desta casta deviam ser colhidas numa fase avançada do processo de amadurecimento, recorrendo a técnicas específicas. Vários autores referem também a proibição do «adubamento» da vinha, para respeitar o seu equilíbrio, assente exclusivamente na capacidade do solo para alimentar uma pequena quantidade de uvas da casta *chenin* B.

8.2. Estes vinhos são brancos e, na maior parte dos casos, secos. A cor, entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado, apresenta certa elegância. O nariz revela um *bouquet* aromático intenso e complexo. As notas frutadas, que podem evocar o marmelo, o alperce, o pêssego ou os frutos secos, misturam-se com os aromas especiados ou fumados. Mas estes vinhos seduzem sobretudo pela magnifica expressão em boca. Trata-se de vinhos cheios, de concentração elevada, riqueza aromática frutada, bom equilíbrio de sabores e com muito corpo. O final de boca, dada a excecional persistência dos vinhos, marcados pela mineralidade e pela frescura, confere-lhes uma presença singular.

Dada a sua situação privilegiada, as faldas abruptas de uma encosta embalada pelo rio Loire, que se adivinha a correr sob o nevoeiro fino da manhã, são o local de implantação ideal para a casta *chenin* B. As características únicas deste território (topografia e exposição ideais, solos muito finos de base xistosa, proximidade do rio Loire) permitem obter uma colheita modesta em quantidade, mas com o grau de amadurecimento perfeito. Devido ao enraizamento superficial das vinhas e ao clima ameno, seco e soalheiro, este grau de amadurecimento confere aos vinhos a sua expressão aromática intensa, o caráter frutado e a persistência, que são apreciados nas provas de vinhos secos e vão ganhando potência no caso dos vinhos doces e meio-doces, dada a sua maior concentração.

A topografia da «Coulée de Serrant», combinada com solos magros (0,15 metros), obriga, por um lado, a recorrer à manutenção mecânica ou ao enrelvamento das parcelas e, por outro, a controlar a utilização de produtos de proteção da vinha suscetíveis de destruir a vida no subsolo e de pôr em causa a vocação vitícola dos terrenos. Não há dúvida de que a prática do não «adubamento» da vinha resulta de vários séculos de observação. A técnica da vindima por passagens sucessivas para selecionar as uvas e a proibição da prática do enriquecimento sublinham a vontade de produzir um vinho emblemático. As técnicas de prensagem e a vinificação tradicional preservam as qualidades da matéria-prima. Esta prática exigente, que faz parte da história milenar desta região vitícola, exalta a complexidade aromática dos vinhos. Contribui para o equilíbrio de sabores dos vinhos, dotando-os de grande persistência aromática, evidenciada na frescura e mineralidade dos vinhos secos e de um volume excecional, impulsionado pela riqueza e corpo no caso dos vinhos doces e meio-doces.

9. **Outras condições essenciais**

Nome de uma unidade geográfica maior

Quadro jurídico:

legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Indicação do teor de açúcares

Quadro jurídico:

legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos com teor de açúcares fermentescíveis igual ou superior a 30 gramas por litro são obrigatoriamente apresentados nos documentos comerciais e de transporte e nos rótulos com as menções «moelleux» (meio-doce) ou «doux» (doce) correspondentes ao teor desses açúcares (glucose + frutose), conforme definido na regulamentação da UE. Nos rótulos, estas menções devem constar do mesmo campo visual que o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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