C/2025/6573

9.12.2025

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în conformitate cu articolul 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/6573)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE A CAIETULUI DE SARCINI

„Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

Data cererii: 13.10.2015

1. Normele aplicabile modificării

Modificare majoră [articolul 118q alineatul (2) prima teză din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007]

2. Solicitantul și interesul legitim

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Federația viticolă din Anjou și Saumur)

3. Descrierea și motivele modificării

3.1. *Denumirea*

Denumirea se înlocuiește cu „Coulée de Serrant”

Schimbarea denumirii DOP „Savennières Coulée de Serrant” în „Coulée de Serrant” are ca scop îmbunătățirea protecției juridice a acestei denumiri, în vederea unei mai bune păstrări a reputației sale consacrate, atât în Franța, cât și în străinătate.

Denumirea DOP „Savennières Coulée de Serrant” se înlocuiește cu „Coulée de Serrant”. Cererea prezentată autorităților franceze a fost justificată prin faptul că natura compusă a denumirii actuale, „Savennières Coulée de Serrant”, care se referă la denumirea comunală mai generală „Savennières”, reprezintă o sursă de dificultăți pentru punerea în aplicare a unei protecții eficiente, atât în Europa, cât și în străinătate, în special în cazul mărcilor complexe sau al etichetelor confuze sau parazitare. Riscurile de uzurpare, imitare sau deturnare a acestei DOP sunt cu atât mai mari cu cât acest vin vândut în cea mai mare parte la export (70 %).

„Lieu-dit” Coulée de Serrant este situat pe teritoriul comunei Savennières.

3.2. *Modificări de redactare*

Descrierea interacțiunii cauzale dintre mediul geografic și caracteristicile produsului, care figurează la capitolul 1 punctul X din caietul de sarcini, afirmă deja în mod repetat anterioritatea și reputația plantației viticole „Coulée de Serrant”, care este consacrată și confirmată în mod regulat în numeroase articole de presă din Franța și din străinătate.

Denumirea „Savennières Coulée de Serrant” a fost înlocuită peste tot în caietul de sarcini cu denumirea „Coulée de Serrant”.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La capitolul 1 punctul X din caietul de sarcini al produsului s-au clarificat, de asemenea, o serie de puncte, în legătură cu modificarea denumirii:

— la punctul 1 litera (a) al optulea paragraf, cuvintele: „filoane vulcanice al căror material inițial acid a condus la apariția rioliților” se înlocuiește cu următorul text: „în alternanță cu aceste șisturi, bancuri de ftanite”;

— la punctul 1°litera (b):

  — la al doilea paragraf, după cuvintele: „de la această dată” se introduc cuvintele: „vinul produs din aceste plantații viticole”, iar cuvintele: „plantație viticolă mică” se înlocuiesc cu următorul cuvântul: „lieu-dit”;

  — la al treilea paragraf, după cuvintele: „de cel” se înlocuiesc cu următorul cuvintele: „de «lieu-dit»”;

  — al șaptelea paragraf se înlocuiește cu textul următor: „Mai multe lucrări scrise se referă, de asemenea, la interzicerea «gresării» viței-de-vie, pentru a-i respecta echilibrul numai prin capacitatea solului de a alimenta o cantitate redusă de struguri din soiul Chenin B.”;

  — ultimul paragraf este completat de o teză cu următorul text: „În urma acestei recunoașteri, viticultorii care exploatează aceste plantații viticole și-au continuat observațiile riguroase și au solicitat recunoașterea ca denumire de origine controlată pentru această zonă; practicile lor provenite dintr-o istorie bogată au fost codificate într-un caiet de sarcini aprobat în noiembrie 2011, care recunoaște denumirea de origine de sine stătătoare «Savennières Coulée de Serrant», care a devenit ulterior «Coulée de Serrant».”;

— la punctul 3:

  — la începutul celui de-al treilea paragraf, teza: „Această reputație se datorează calității excepționale a producției.” se elimină;

  — se adaugă următorul alineat: „Astăzi, acest vin se bucură de o reputație bine meritată în rândul consumatorilor informați. Pe lângă presa franceză sau anglofonă, denumirea «Coulée de Serrant» este menționată frecvent în prezent și în alte țări consumatoare, în special în Japonia și Brazilia. Peste două treimi din producția totală de vinuri cu denumirea «Coulée de Serrant» se exportă actualmente de pe teritoriul național.”.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Coulée de Serrant

2. **Tip de indicație geografică**

DOP - denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; must de struguri, altul decât cel de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri seci*

Culoarea acestor vinuri poate varia de la galben-pai la galben-auriu. Culoarea este adesea mai deschisă la vinurile seci, mai ales la vinurile tinere. Ea devine mai intensă odată cu învechirea. Aroma lor intensă și complexă îmbină, în general, note fructate, picante sau afumate. În cazul vinurilor seci, aromele fructate pot duce cu gândul la caise sau piersici.

Chiar și atunci când sunt seci, vinurile au un gust bogat și concentrat, cu un final lung, marcat de mineralitate și prospețime.

Conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză): mai mic sau egal cu 4 grame la litru

Normele generale se aplică tăriei alcoolice totale maxime, acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim de dioxid de sulf total al vinurilor.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	12,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,5
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

2. *Vinuri demidulci*

Culoarea acestor vinuri poate varia de la galben-pai la galben-auriu. Culoarea devine mai intensă prin învechire, dar și în cazul vinurilor demidulci și dulci. Aroma lor intensă și complexă îmbină, în general, note fructate, picante sau afumate. Vinurile demidulci amintesc mai mult de gutui. Vinurile demidulci au, în general, o concentrație mai mare, o bogăție aromatică fructată și gust echilibrat.

Conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză): mai mare sau egal cu 30 grame per litru și mai mic sau egal cu 45 grame per litru

Normele generale se aplică tăriei alcoolice totale maxime, acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim de dioxid de sulf total al vinurilor.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,5
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

3. *Vinuri dulci*

Culoarea acestor vinuri poate varia de la galben-pai la galben-auriu. Culoarea devine mai intensă odată cu învechirea, dar și în cazul vinurilor demidulci și dulci. La vinurile dulci, aromele de fructe uscate se amestecă cu arome de gutui. Cu o senzație de onctuozitate bine marcată, vinurile dulci oferă volum gustativ amplu și o lungime excepțională.

Conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză): mai mare sau egal cu 45 g per litru

Normele generale se aplică tăriei alcoolice totale maxime, acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim de dioxid de sulf total al vinurilor.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	15,5
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,5
Aciditatea totală minimă	
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici enologice esențiale*

1. Practici oenologice

Practică oenologică specifică

Orice operațiune de îmbogățire este interzisă.

Este interzis orice tratament termic al strugurilor sau al vinului care implică o temperatură mai mică de -5 °C sau mai mare de 40 °C.

Este interzisă orice procedură de dezalcoolizare parțială a vinurilor.

Utilizarea de bucăți de lemn este interzisă.

Se interzice utilizarea preselor continue.

2. Elaborarea

Restricție aplicabilă elaborării

Recoltarea strugurilor se face manual, prin cel puțin două selecții ale ciorchinilor pe butuc.

Se interzice utilizarea mașinilor de recoltat struguri.

Strugurii sunt recoltați, apoi transportați cu ajutorul unor lădițe sau găleți.

Strugurii sunt răsturnați întregi în presă.

3. Conducerea viței-de-vie

Practică de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 5 000 de plante la hectar. Distanța dintre rânduri nu poate fi mai mare de 2 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 1 metru.

Vița-de-vie se taie până la 30 aprilie cel târziu, fie prin tăiere mixtă, cu maximum 10 ochi pe butuc, fie în cordon de Royat, cu maximum 12 ochi pe butuc.

În stadiul fenologic corespunzător unui număr de 11 sau 12 frunze, numărul de lăstari cu rod din an, pe butuc, este mai mic sau egal cu 8.

b. *Randamente maxime*

1. Vinuri seci

35 de hectolitri per hectar

2. Vinuri demidulci și dulci

30 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarei comune din departamentul Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Soiurile principale de viță-de-vie**

Chenin B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. Formațiunile geologice fac parte din Masivul Armorican. Solurile provin în principal din formațiuni de șist sau șistoase-nisipoase din ordovicianul târziu până în devonianul timpuriu. La nivel local, apar, în alternanță cu aceste șisturi, bancuri de ftanite. Pe acești versanți, roca mamă este cel mai adesea foarte aproape de suprafață. Solurile sunt în general puțin adânci, nu foarte fertile și foarte pietroase. Ele dispun de o capacitate de drenare importantă, iar rezerva lor hidrică este redusă.

Clima este oceanică. Masivele din Mauges, situate la vest, nuanțează această caracteristică oceanică printr-un efect de fœhn. Media anuală a precipitațiilor este de 600 mm și caracterizează o zonă adăpostită de vânturi umede, în timp ce pe dealurile din Mauges media precipitațiilor depășește 800 mm. Această diferență de pluviometrie este și mai pronunțată în perioada de vegetație a viței-de-vie, în special începând din luna iunie și până în perioada recoltării. Temperaturile medii anuale sunt relativ ridicate (aproximativ 12 °C). Aceste caracteristici sunt însă mai pronunțate la nivel mezoclimatic. Într-adevăr, pantele abrupte, orientate spre sud, optimizează expunerea la soare, limitează umiditatea aerului în timpul verii și garantează o bună aerisire a parcelelor.

Fluviul Loara ocupă un loc preponderent ca regulator termic pe versantul din apropiere, amplasat sub acțiunea vânturilor dominante, menținând astfel temperaturi nocturne ridicate. El joacă, de asemenea, un rol important, prin faptul că favorizează, în perioada culesului viei, apariția brumelor matinale, care sunt esențiale pentru dezvoltarea *Botrytis cinerea*.

Podgoria „Coulée de Serrant” a fost plantată în 1130 de călugării cistercieni și, de atunci, vinul produs din aceste plantații viticole a fost întotdeauna comercializat sub această denumire. Timp de mai multe secole, acest „lieu-dit” a fost proprietatea Castelului Serrant (*Château de Serrant*), situat în comuna învecinată, Saint-Georges-sur-Loire. Astfel, aceasta și-a păstrat denumirea și a contribuit în mod semnificativ la reputația vinurilor cu denumire de origine controlată „Savennières”. În 1887, podgoria a fost parțial distrusă de filoxeră. Ea a fost reconstituită în 1894, iar proprietarii succesivi au continuat exploatarea parcelelor.

Soiul Chenin B pare să fi fost plantat dintotdeauna pe acești versanți. Practica a demonstrat rapid beneficiile recoltării acestui soi într-un stadiu avansat de coacere și utilizând anumite tehnici. Mai multe lucrări scrise se referă, de asemenea, la interzicerea „gresării” viței-de-vie, pentru a-i respecta echilibrul numai prin capacitatea solului de a alimenta o cantitate redusă de struguri din soiul Chenin B.

8.2. Vinurile sunt albe și, de cele mai multe ori, seci. Culoarea lor galben-pai spre galben-auriu prezintă o anumită eleganță. Mirosul dezvăluie un buchet aromat, intens și complex. Notele fructate, care pot duce cu gândul la gutui, caise, mirodenii sau fructe uscate, se amestecă cu arome condimentate sau afumate. Dar acest vin seduce mai ales prin minunata sa expresie gustativă. O concentrație ridicată, o bogăție aromatică fructată, un gust echilibrat și onctuozitatea îi conferă vinului un volum remarcabil. Finalul, de o lungime excepțională, marcată de mineralitate și prospețime, îi conferă vinului o prezență incredibilă.

O poziție privilegiată pe pantele abrupte ale dealurilor scăldate de apele Loarei, a cărei curgere se întrezărește sub un strat subțire de ceață matinală, reprezintă aici locul ideal pentru plantarea soiului Chenin B. Caracteristicile unice ale acestui loc (topografia și expunerea ideală, solurile foarte subțiri pe un soclu din șist, proximitatea Loarei) permit obținerea unei recolte modeste din punct de vedere cantitativ, dar cu un nivel perfect al coacerii. Datorită înrădăcinării superficiale a viței-de-vie și climei blânde, seci și însorite, acest nivel de coacere le conferă vinurilor expresia aromatică intensă, caracterul fructat și volumul gustativ, care sunt apreciate la degustarea vinurilor seci și devin mai puternice la vinurile demidulci și dulci, a căror concentrație este mai mare.

Topografia „Coulée de Serrant”, asociată unor soluri subțiri (0,15 m), permite întreținerea solului prin mijloace mecanice sau prin înierbare, precum și controlul aportului de produse de protecție a viței-de-vie care pot să distrugă formele de viață din subsol și să pună în pericol natura viticolă a parcelelor. Fără îndoială că vechea interdicție a „gresării” viței-de-vie reprezintă o practică derivată din secole de observație. Tehnica de recoltare în mai multe etape pentru a selecta strugurii și excluderea oricărei practici care ar conduce la îmbogățire reflectă dorința de a produce un vin emblematic din aceste plantații viticole. Tehnicile de presare a strugurilor și vinificarea tradițională practicată mențin calitățile materiei prime. Acest *know-how* strict, care face parte din istoria milenară a acestui areal viticol, potențează complexitatea aromatică a vinurilor. El contribuie la echilibrarea gustului acestora și le înzestrează cu o persistență aromatică îndelungată, evidențiată, în cazul vinurilor seci, de prospețime și mineralitate, iar în cazul vinurilor demidulci și dulci, de un volum gustativ excepțional datorat bogăției și onctuozității lor.

9. **Condiții suplimentare esențiale**

Numele unei unități geografice mai mari

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Dimensiunile caracterelor utilizate pentru denumirea geografică „Val de Loire” nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime două treimi din dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Indicarea conținutului de zaharuri

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Vinurile cu un conținut de zaharuri fermentabile de minimum 30 de grame per litru poartă în mod obligatoriu pe documentele comerciale, pe documentele de transport și pe etichete mențiunea „demidulce” sau „dulce” corespunzătoare conținutului de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) din vin, astfel cum sunt definite de normele UE. Pe etichetă, aceste mențiuni figurează în același câmp vizual în care este înscrisă denumirea de origine protejată.

Link către caietul de sarcini al produsului

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