C/2025/6573

9.12.2025

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2025/6573)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Dátum žiadosti: 13. 10. 2015

1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu

Významná zmena [článok 118q ods. 2 prvá veta nariadenia (ES) č. 1234/2007]

2. Žiadateľ a oprávnený záujem

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Vinohradnícke združenie Anjou a Saumur)

3. Opis a dôvody zmeny

3.1. *Názov*

Názov označenia sa nahrádza názvom „Coulée de Serrant“.

Cieľom zmeny názvu CHOP „Savennières Coulée de Serrant“ na „Coulée de Serrant“ je zlepšiť právnu ochranu tohto názvu, aby sa lepšie zachovala jeho dobrá povesť vo Francúzsku aj v zahraničí.

Názov CHOP „Savennières Coulée de Serrant“ sa zmenil na „Coulée de Serrant“. Žiadosť sa francúzskym orgánom predložila z dôvodu, že zložitý charakter súčasného názvu označenia „Savennières Coulée de Serrant“, ktorý odkazuje na všeobecnejšie používané obecné označenie „Savennières“, sťažuje zabezpečenie účinnej ochrany v Európe aj inde vo svete, a to najmä pokiaľ ide o zložité značky alebo mätúce či parazitné etikety. Riziko zneužitia, napodobňovania alebo privlastnenia si tohto CHOP je o to väčšie, že väčšina týchto vín sa vyváža (70 %).

Špecifická lokalita (*lieu-dit*) pre výrobu vína Coulée de Serrant sa nachádza v obci Savennières.

3.2. *Formálne zmeny*

Opis príčinnej súvislosti medzi zemepisným prostredím a vlastnosťami výrobku v kapitole 1 článku X špecifikácie výrobku opakovane potvrdzuje historickú prednosť a povesť špecifickej lokality (*lieu-dit*) pre výrobu vína „Coulée de Serrant“, ktoré sú hlboko zakorenené a často potvrdené v mnohých článkoch vo francúzskej i v zahraničnej tlači.

Názov „Savennières Coulée de Serrant“ sa v špecifikácii v každom prípade nahradil názvom „Coulée de Serrant“.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V súlade so zmenou názvu zároveň v kapitole 1 článku X špecifikácie výrobku došlo k objasneniu viacerých bodov:

— v bode 1 písm. a) ôsmom odseku sa slová „vulkanické žily, ktorých pôvodný kyslý materiál vytvoril ryolit“ nahrádzajú slovami „sa s týmito bridlicami striedajú vrstvy ftalitu“;

— v bode 1 písm. b):

  — v druhom odseku sa za slovo „odvtedy“ vkladajú slová „sa víno vyrobené z hrozna z týchto viníc“ a slová „malý vinohrad“ sa nahrádzajú slovami „špecifická lokalita [*lieu-dit*]“;

  — v treťom odseku sa slová „s oblasťou“ nahrádzajú slovami „so špecifickou lokalitou [*lieu-dit*]“;

  — siedmy odsek sa nahrádza takto: „Vo viacerých textoch sa takisto uvádza zákaz ‚premastenia‘ viniča, aby sa zachovala jeho rovnováha, a to výlučne vďaka schopnosti pôdy uniesť nízke zaťaženie odrodou Chenin B.“;

  — za posledný odsek sa dopĺňa táto veta: „Po tomto uznaní vinohradníci, ktorí tieto vinohrady obhospodarovali, pokračovali vo svojej dôkladnej pozorovateľskej práci a požiadali o uznanie tejto špecifickej lokality [*lieu-dit*] ako kontrolovaného označenia pôvodu; ich postupy, ktoré vychádzajú z bohatej histórie, boli kodifikované v špecifikácii výrobku schválenej v novembri 2011, v ktorej sa uznáva samostatné označenie pôvodu ‚Savennières Coulée de Serrant‘, ktoré sa neskôr zmenilo na ‚Coulée de Serrant‘.“;

— v bode 3:

  — na začiatku tretieho odseku sa vypúšťa veta: „Táto povesť je výsledkom výnimočnej kvality výroby.“;

  — dopĺňa sa odsek s týmto znením: „Dnes má toto víno u informovaných spotrebiteľov riadne vybudovanú povesť. Okrem francúzskej alebo anglickej tlače sa označenie ‚Coulée de Serrant‘ v súčasnosti často uvádza aj v iných spotrebiteľských krajinách, a to najmä v Japonsku a Brazílii. Viac než dve tretiny celkovej výroby vín ‚Coulée de Serrant‘ sa v súčasnosti vyvážajú z Francúzska.“

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Coulée de Serrant

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Suché vína*

Vína majú slamovožltú až zlatožltú farbu. Farba suchých vín je často bledšia, a to najmä v prípade mladých vín; vyzrievaním sa stáva intenzívnejšou. Ich intenzívna a komplexná aróma je zvyčajne kombináciou ovocných, korenistých alebo dymových tónov. Pri suchých vínach môžu ovocné arómy pripomínať marhule alebo broskyne.

Aj keď sú vína suché, v ústach sú bohaté a koncentrované, s dlhou koncovkou, ktorá sa vyznačuje mineralitou a sviežosťou.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): najviac 4 g/l.

Všeobecné pravidlá sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu, minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	12,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Polosladké vína*

Vína majú slamovožltú až zlatožltú farbu. Vyzrievaním sa farba stáva intenzívnejšou, a to aj v prípade polosladkých a sladkých vín. Ich intenzívna a komplexná aróma je zvyčajne kombináciou ovocných, korenistých alebo dymových tónov. Polosladké vína viac pripomínajú dulu. Majú spravidla vyššiu koncentráciu, ovocnú aromatickú bohatosť a vyváženú chuť.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): aspoň 30 g/l a najviac 45 g/l.

Všeobecné pravidlá sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu, minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Sladké vína*

Vína majú slamovožltú až zlatožltú farbu. Vyzrievaním sa farba stáva intenzívnejšou, a to aj v prípade polosladkých a sladkých vín. V sladkých vínach sa mieša aróma sušeného ovocia s arómou duly. Tieto vína sú jasne olejnaté, pričom ponúkajú plnú chuť a výnimočnú dĺžku.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy): aspoň 45 g/l.

Všeobecné pravidlá sa vzťahujú na maximálny celkový obsah alkoholu, minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	15,5
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Základné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

Akékoľvek obohacovanie je zakázané.

Akékoľvek tepelné spracovanie zozbieraného hrozna alebo vína pri teplote nižšej ako −5 °C alebo vyššej ako 40 °C je zakázané.

Akékoľvek ošetrenie vína čiastočnou dealkoholizáciou je zakázané.

Používanie kúskov dreva je zakázané.

Kontinuálne lisy sú zakázané.

2. Výroba vína

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Hrozno sa zberá ručne, pričom sa oberajú aspoň dva strapce na viniči.

Mechanizovaný zber je zakázaný.

Hrozno sa zberá a potom sa prepravuje v debnách alebo prepravkách.

Hrozno sa do lisu nasype celé.

3. Vedenie viniča

Pestovateľský postup

Minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2 m a vzdialenosť medzi krami viniča v jednom rade nesmie byť menšia ako 1 m.

Rezanie viniča sa vykonáva najneskôr do 30. apríla, a to buď zmiešaným rezom maximálne s 10 púčikmi na vinič, alebo rezom typu kordón Royat maximálne s 12 púčikmi na vinič.

Vo fenologickej fáze, ktorá zodpovedá 11 alebo 12 listom, je počet plodonosných výhonkov na jeden ker menší alebo rovný 8.

b) *Maximálne výnosy*

1. Suché vína

35 hektolitrov na hektár

2. Polosladké a sladké vína

30 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a zrenie vína sa vykonávajú na území tejto obce v departemente Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Hlavné muštové odrody**

Chenin B

8. **Opis súvislostí**

8.1. Geologické formácie sú súčasťou Armorického masívu. Pôdy pochádzajú najmä z bridlicových a bridlicovo-piesočnatých formácií, ktoré sa sformovali od vrchného ordoviku po spodný devón. Lokálne sa s týmito bridlicami striedajú vrstvy ftalitu. Materská hornina na týchto svahoch je zvyčajne veľmi blízko povrchu. Pôdy sú vo všeobecnosti plytké, málo úrodné a veľmi kamenisté. Majú veľmi dobrú schopnosť odvodňovania a nízke zásoby podzemnej vody.

Podnebie oblasti je oceánske. Zo západu z pohorí v Mauges pôsobia na tieto oceánske charakteristiky teplé suché horské vetry (föny). V tejto oblasti, ktorá je chránená pred vlhkými vetrami, dosahuje priemerné ročné množstvo zrážok 600 milimetrov, zatiaľ čo na kopcoch v Mauges presahuje 800 milimetrov. Tento rozdiel v zrážkach je ešte výraznejší počas vegetačného cyklu viniča, najmä od júna do obdobia zberu. Priemerné ročné teploty sú pomerne vysoké (približne 12 °C). Tieto charakteristiky sú však umocnené mezoklímou. Strmé svahy orientované na juh optimalizujú vystavenie slnečným lúčom, počas leta obmedzujú vlhkosť vzduchu a zaručujú dobré prevzdušňovanie pôdy.

Rieka Loira zohráva dôležitú úlohu regulátora teploty na blízkych svahoch, ktoré sú vystavené prevládajúcim vetrom, čím udržuje vysoké nočné teploty. Rieka významne prispieva aj k výskytu ranných hmiel v období zberu, ktoré sú veľmi dôležité pre vznik a vývoj ušľachtilej hniloby.

Vinohrady pre výrobu vína „Coulée de Serrant“ vysadili v roku 1130 cisterciánski mnísi a odvtedy sa víno vyrobené z hrozna z týchto viníc vždy uvádzalo na trh pod týmto názvom. Táto špecifická lokalita (*lieu-dit*) bola niekoľko storočí majetkom Zámku Serrant, ktorý sa nachádza v susednej obci Saint-Georges-sur-Loire. Zachovala si tak svoj názov a významne prispela k dobrej povesti vín s kontrolovaným označením pôvodu „Savennières“. Vinohrad v roku 1887 čiastočne zničila fyloxéra. V roku 1894 bol obnovený a ďalší majitelia pokračovali vo využívaní pozemkov.

Zdá sa, že sa na týchto svahoch odjakživa pestovala odroda Chenin B. Čoskoro sa ukázali výhody neskorého zberu tejto odrody pomocou špecifických techník. Vo viacerých textoch sa takisto uvádza zákaz „premastenia“ viniča, aby sa zachovala jeho vyváženosť, a to iba vďaka schopnosti pôdy vyživovať odrodu Chenin B, ktorá produkuje malé množstvo hrozna.

8.2. Vína sú biele a najčastejšie suché. Ich slamovožltá až zlatožltá farba odráža určitú eleganciu. Pri privoňaní sa prejavuje aromatický, intenzívny a komplexný buket. Ovocné tóny, ktoré môžu pripomínať dulu, marhule, broskyne alebo sušené ovocie, sa miešajú s korenistými alebo dymovými arómami. Toto víno však zaujme predovšetkým svojou veľkolepou chuťou na podnebí. Vysoká koncentrácia, ovocná aromatická bohatosť, dobrá rovnováha chutí a jasná olejnatosť dodávajú vínu jemný objem. Koncovka je výnimočne dlhá a vyznačuje sa mineralitou a sviežosťou, vďaka čomu je víno nezabudnuteľné.

Výhodná poloha na strmých stranách svahu obmývaného riekou Loira, ktorá preteká v ľahkej rannej hmle, zabezpečuje pre odrodu Chenin B ideálnu lokalitu. Jedinečné vlastnosti tejto lokality (ideálna topografia a expozícia, veľmi riedka pôda na bridlicovom podloží, blízkosť rieky Loira) umožňujú získať úrodu v malom množstve, ale zato v ideálnom stave zrelosti. Vďaka povrchovému zakoreneniu viniča a miernemu, suchému a slnečnému podnebiu dáva táto úroveň zrelosti vínam intenzívnu arómu, ovocnosť a plnú chuť, ktoré možno oceniť pri ochutnávke suchých vín a ktoré sú ešte výraznejšie pri polosladkých a sladkých vínach, ktoré sú koncentrovanejšie.

Vzhľadom na plytký terén v oblasti pre výrobu vína „Coulée de Serrant“ (0,15 m) sa pôda udržiava v dobrom stave mechanicky alebo zatrávnením a kontroluje sa prísun prípravkov na ochranu viniča, ktoré by mohli zničiť život v podloží a ohroziť vhodnosť pozemkov na pestovanie hrozna. Niet pochýb o tom, že starý zákaz „premastenia“ viniča je zvykom, ktorý vznikol na základe stáročných pozorovaní. Technika zberu a výberu hrozna v niekoľkých fázach a skutočnosť, že neexistuje žiadny postup vedúci k obohacovaniu, odrážajú túžbu vyrábať z hrozna pestovaného v týchto vinohradoch výnimočné víno. Lisovanie a tradičné techniky výroby vína zachovávajú vlastnosti suroviny. Toto náročné know-how, ktoré je súčasťou stáročnej histórie tejto vinohradníckej lokality, zvyšuje komplexnosť arómy vín. Prispieva k vyváženosti ich chutí a dodáva im dlhotrvajúcu arómu, ktorú v suchých vínach zvýrazňuje sviežosť a mineralita, ako aj mimoriadne plná chuť, a ktorú v polosladkých a sladkých vínach vyvoláva ich bohatosť a olejnatosť.

9. **Ďalšie základné podmienky**

Názov väčšej zemepisnej jednotky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Zemepisné označenie „Val de Loire“ musí byť uvedené písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať dve tretiny veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu.

Označenie obsahu cukru

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Vína s obsahom skvasiteľných cukrov najmenej 30 g/l sa musia vo všetkých obchodných dokumentoch, prepravných dokladoch a na etiketách označovať výrazmi „polosladké“ alebo „sladké“ podľa obsahu skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) vo víne, ako sa stanovuje v pravidlách EÚ. Tieto údaje sa musia na etiketách nachádzať v tom istom zornom poli, v ktorom je uvedený názov chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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