C/2025/6573

9.12.2025

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/6573)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„Savennières Coulée de Serrant“

PDO-FR-A0983-AM01

Datum vloge: 13. oktober 2015

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Večja sprememba (člen 118q(2), prvi stavek, Uredbe (ES) št. 1234/2007)

2. Vložnik in pravni interes

Fédération viticole de l'Anjou et de Saumur (Zveza vinogradnikov Anjou in Saumur)

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

3.1 *Ime*

Ime označbe se nadomesti z imenom „Coulée de Serrant“.

Namen spremembe imena ZOP „Savennières Coulée de Serrant“ v „Coulée de Serrant“ je izboljšati pravno zaščito imena, da bi se bolje ohranil njegov ugled, ki je uveljavljen tako v Franciji kot tudi v tujini.

Ime ZOP „Savennières Coulée de Serrant“ se spremeni v „Coulée de Serrant“. Vloga je bila pri francoskih organih vložena z obrazložitvijo, da sedanje sestavljeno ime označbe „Savennières Coulée de Serrant“, ki se nanaša na splošnejšo občinsko označbo „Savennières“, otežuje izvajanje učinkovite zaščite v Evropi in drugod, zlasti v primeru zapletenih blagovnih znamk ali zavajajočih oziroma parazitskih označb. Tveganje zlorabe, posnemanja ali prisvajanja te ZOP je še toliko večje, ker se večina tega vina izvozi (70 %).

Tradicionalno poimenovano območje (*lieu-dit*) „Coulée de Serrant“ leži v občini Savennières.

3.2 *Redakcijske spremembe*

Opis vzročne povezave med geografskim okoljem in lastnostmi proizvoda iz poglavja 1, točka X, specifikacije proizvoda večkrat potrjuje zgodovinsko prednost in sloves tradicionalno poimenovanega območja (*lieu-dit*) „Coulée de Serrant“, ki je dobro uveljavljeno in pogosto potrjeno v številnih francoskih in tujih časopisnih člankih.

Ime „Savennières Coulée de Serrant“ je bilo v specifikaciji proizvoda v vseh primerih nadomeščeno z imenom „Coulée de Serrant“.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

V poglavju 1, točka X, specifikacije proizvoda je bilo v skladu s spremembo imena pojasnjenih tudi več točk:

— v točki 1(a) je v osmem odstavku besedilo: „vulkanske žile, katerih izvorna kisla snov je proizvedla riolite“ nadomeščeno z besedilom: „ftanitne plasti, ki se izmenjujejo s temi skrilavci“,

— v točki 1(b):

  — je v drugem odstavku za besedilom: „vse od takrat se“ vstavljeno naslednje besedilo: „vino, pridelano iz teh trt“, besedilo: „malih vinogradov“ pa je nadomeščeno z izrazom: „*lieu-dit*“,

  — v tretjem odstavku je besedilo: „do tega“ nadomeščeno z besedilom: „do *lieu-dit*“,

  — sedmi odstavek je nadomeščen z naslednjim: „V več besedilih je omenjena tudi prepoved gnojenja vinske trte, da bi se njeno ravnotežje ohranilo izključno na podlagi zmogljivosti tal, da vzdržujejo majhno obremenitev sorte chenin B“,

  — za zadnjim odstavkom je dodan naslednji odstavek: „Po tem priznanju so vinogradniki, ki obdelujejo te vinograde, nadaljevali skrbno opazovanje in vložili vlogo za priznanje kontrolirane označbe porekla za ta *lieu-dit*; njihove prakse, ki izhajajo iz bogate zgodovine, so bile kodificirane v specifikaciji proizvoda, ki je bila odobrena novembra 2011 in s katero je bila kot samostojna priznana označba porekla ‚Savennières Coulée de Serrant‘, ki je pozneje postala ‚Coulée de Serrant‘.“,

— v točki 3:

  — je stavek na začetku tretjega odstavka: „Ta sloves izhaja iz izjemne kakovosti proizvodnje.“ črtan,

  — dodan je naslednji odstavek: „Sloves tega vina je pri dobro poučenih potrošnikih danes dobro uveljavljen. Označba‚Coulée de Serrant‘ se pojavlja ne le v francoskem in angleškem tisku, temveč pogosto tudi v drugih državah potrošnicah, zlasti na Japonskem in v Braziliji. Več kot dve tretjini celotne proizvodnje vin‚Coulée de Serrant‘ se trenutno iz Francije izvozita.“.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Coulée de Serrant

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen mošta iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

1. *Suha vina*

Vina so slamnato rumene do zlato rumene barve. Pri suhih, zlasti mladih vinih je barva pogosto svetlejša: s staranjem postaja intenzivnejša. Intenzivni in kompleksni vonj vin običajno združuje sadne, začimbne ali dimaste note. Pri suhih vinih lahko sadne arome spominjajo na marelico ali breskev.

Tudi suha vina so v ustih bogata in koncentrirana, z dolgim pookusom, ki ga zaznamujeta mineralnost in svežina.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze): največ 4 grami na liter.

Za največji delež skupnega alkohola, najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in največjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih veljajo splošni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	12,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *Polsladka vina*

Vina so slamnato rumene do zlato rumene barve. Barva s staranjem postane intenzivnejša, tudi pri polsladkih in sladkih vinih. Intenzivni in kompleksni vonj vin običajno združuje sadne, začimbne ali dimaste note. Polsladka vina bolj spominjajo na kutino. Na splošno so bolj koncentrirana, z bogato sadno aromo in uravnoteženim okusom.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze): najmanj 30 gramov na liter in največ 45 gramov na liter.

Za največji delež skupnega alkohola, najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in največjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih veljajo splošni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *Sladka vina*

Vina so slamnato rumene do zlato rumene barve. Barva s staranjem postane intenzivnejša, tudi pri polsladkih in sladkih vinih. V sladkih vinih se arome suhega sadja prepletajo z aromami kutine. Sladka vina, v katerih se jasno zazna oljnatost, v ustih izražajo polnost in izjemno obstojnost.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze): najmanj 45 gramov na liter.

Za največji delež skupnega alkohola, najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in največjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih veljajo splošni predpisi.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	15,5
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Vinarske prakse**

(a) *Osnovni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Posebni enološki postopki:

Prepovedana je vsaka obogatitev.

Prepovedana je vsakršna toplotna obdelava potrganega grozdja ali vina pri temperaturi, ki je nižja od −5 °C ali višja od 40 °C.

Prepovedani so vsi postopki delne dealkoholizacije vina.

Uporaba lesenih trsk ni dovoljena.

Prepovedana je uporaba kontinuiranih stiskalnic.

2. Pridelava

Omejitev pri pridelavi:

Grozdje se trga ročno, in sicer najmanj dva grozda na trto.

Prepovedana je uporaba strojev za trganje grozdja.

Potrgano grozdje se prevaža v zabojih ali košarah.

Grozdi se celi stresejo v stiskalnico.

3. Vzgoja vinograda

Pridelovalna praksa:

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 5 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2 metrov, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 1 metra.

Trte se obrezujejo najpozneje 30. aprila, bodisi v mešano rez z največ desetimi očesi na trs bodisi v kordonsko gojitveno obliko royat z največ 12 očesi na trs.

V fenološki fazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, število rodnih mladik na trs ne sme biti večje od osem.

(b) *Največji donosi*

1. Suha vina

35 hektolitrov na hektar

2. Polsladka in sladka vina

30 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev ter vinifikacija, obdelava in donegovanje vina potekajo na ozemlju naslednje občine departmaja Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Chenin B

8. **Opis povezave**

8.1 Geološke formacije so del Armorikanskega gorovja. Tla so pretežno iz formacij skrilavca in skrilavih peščenjakov iz zgornjega ordovicija in spodnjega devona. Mestoma so prisotne ftanitne plasti, ki se izmenjujejo s temi skrilavci. Matična podlaga teh gričev se zelo pogosto približa površini. Tla so na splošno plitva, slabo rodovitna in zelo prodnata. Imajo veliko odcednost, zaloga vode pa je skromna.

Podnebje na tem območju je oceansko. Zaradi masiva Mauges, ki leži na zahodu, pa se to oceansko podnebje nekoliko razlikuje zaradi učinka fena. Povprečna letna količina padavin znaša 600 mm, saj to območje leži v zavetju pred vlažnimi vetrovi, medtem ko na pobočjih masiva Mauges presega 800 mm. Ta razlika v količini padavin je še izrazitejša med rastno dobo trte, zlasti od junija do obdobja trgatve. Povprečna letna temperatura je razmeroma visoka (približno 12 °C). Te značilnosti so še okrepljene na ravni mezoklime. Strma pobočja, obrnjena proti jugu, uživajo močno osončenost ter poleti omejujejo vlažnost zraka in omogočajo dobro prezračevanje parcel.

Loara ima ključno vlogo pri uravnavanju toplote na bližnjih pobočjih, ki so zaščitena pred vetrovi, in tako vzdržuje visoke nočne temperature. V času trgatve tudi pomembno vpliva na pojav jutranjih meglic, ki so bistvenega pomena za razvoj sive plesni *Botrytis cinerea*.

Vinograde, na katerih se prideluje vino „Coulée de Serrant“, so leta 1130 zasadili cistercijanski menihi in vse od takrat se vino, pridelano iz teh trt, trži pod tem imenom. To tradicionalno poimenovano območje (*lieu-dit*) je bilo več stoletij last gradu Château de Serrant v sosednji občini Saint-Georges-sur-Loire. Tako je ohranilo svoje ime in pomembno prispevalo k slovesu vin s kontrolirano označbo porekla „Savennières“. Leta 1887 je vinogradniške površine delno uničila trtna uš. Ponovno so bile obnovljene leta 1894, kasnejši lastniki pa so parcele uporabljali še naprej.

Zdi se, da so bila ta pobočja vedno zasajena s sorto chenin B. Kmalu so se pokazale koristi pozne trgatve te sorte z uporabo posebnih tehnik. V več besedilih je omenjena tudi prepoved gnojenja vinske trte, da bi se njeno ravnotežje ohranilo izključno na podlagi zmogljivosti tal, da vzdržujejo majhno obremenitev sorte chenin B.

8.2 Vina so bela in najpogosteje suha. Njihova slamnato rumena do zlato rumena barva izraža določeno eleganco. V vonju se razkrije aromatična, intenzivna in kompleksna cvetica. Sadne note, ki lahko spominjajo na kutino, marelico, breskev ali suho sadje, se prepletajo z začimbnimi ali dimastimi aromami. Toda to vino navdušuje predvsem s svojim čudovitim izrazom v ustih. Velika koncentracija, bogata sadna aroma, dobra uravnoteženost okusov in oljnatost vinu dajejo lepo polnost v ustih. Pookus je izjemno obstojen z značilno mineralnostjo in svežino, kar vinu daje izredno izraznost.

Izjemna lega na strminah pobočja, ob katerem pod rahlo jutranjo meglico teče Loara, je idealna za sorto chenin B. Edinstvene značilnosti tega območja (idealna oblikovitost in izpostavljenost, plitva tla na skrilasti podlagi, bližina Loare) omogočajo pridelek, ki je po količini majhen, vendar doseže popolno zrelost. Ker ima vinska trta površinske korenine, podnebje pa je blago, suho in sončno, ta stopnja zrelosti vinom daje intenzivno aromo, sadne note in polnost v ustih, ki jih zaznamo med okušanjem suhih vin, medtem ko pri polsladkih in sladkih vinih, ki so bolj koncentrirana, postanejo še izrazitejše.

Zaradi oblikovitosti površine in plitkih tal (0,15 m), kjer se prideluje vino „Coulée de Serrant“, je tla treba ohranjati v dobrem stanju mehansko ali s travno odejo, uporaba sredstev za zaščito vinske trte, ki bi lahko uničila življenje v podtalju in ogrozila primernost parcel za vinogradništvo, pa mora biti nadzorovana. Ni dvoma, da je stara prepoved gnojenja vinske trte običaj, ki izhaja iz večstoletnega opazovanja. Metoda postopne trgatve, ki omogoča izbor grozdja, in izključitev praks, ki bi bile namenjene obogatitvi, odražata željo po proizvodnji emblematičnega vina iz teh vinogradov. S stiskanjem in tradicionalnimi tehnikami pridelave vina se ohranjajo lastnosti surovine. To zahtevno znanje in izkušnje, ki so del starodavne zgodovine tega vinorodnega območja, znajo poudariti kompleksno aromo vin. Prispevajo k ravnotežju njihovih okusov in jim dajejo dolgotrajen vonj, ki jo pri suhih vinih še poudarjata svežina in mineralnost, pri polsladkih in sladkih vinih pa izjemna polnost v ustih zaradi bogatega značaja in oljnatosti vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji**

Ime širše geografske enote

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Črke za navedbo geografskega imena „Val de Loire“ po višini in širini merijo največ dve tretjini velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Navedba vsebnosti sladkorja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

Dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina z vsebnostjo fermentirnih sladkorjev najmanj 30 gramov na liter morajo biti na vseh trgovinskih dokumentih, dobavnicah in etiketah označena z izrazom „polsladko“ ali „sladko“, ki ustreza vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v predpisih EU. Na etiketah so ti izrazi v istem vidnem polju kot ime kontrolirane označbe porekla.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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