C/2025/6573

9.12.2025

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2025/6573)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN

”Savennières Coulée de Serrant”

PDO-FR-A0983-AM01

Datum för ansökan: 13 oktober 2015

1. Bestämmelser som gäller för ändringen

Större ändring (artikel 118q.2 första meningen i förordning (EG) nr 1234/2007)

2. Sökande och berättigat intresse

Fédération viticole de l’Anjou et de Saumur (fackföreningen för vinodlarna i Anjou och Saumur)

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

3.1 *Beteckning*

Namnet på beteckningen har ersatts med ”Coulée de Serrant”.

Syftet med ändringen av namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Savennières Coulée de Serrant” till ”Coulée de Serrant” är att stärka det rättsliga skyddet för namnet för att på ett bättre sätt bevara dess anseende både i Frankrike och utomlands.

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ”Savennières Coulée de Serrant” har ändrats till ”Coulée de Serrant”. Ansökan lämnades in till de franska myndigheterna på grund av att de ingående delarna av det nuvarande namnet på beteckningen ”Savennières Coulée de Serrant”, som avser den mer allmänna kommunala beteckningen ”Savennières”, gör det svårt att säkerställa ett effektivt skydd både i och utanför Europa, särskilt när det gäller komplexa varumärken, vilseledande märkningar eller renommésnyltning. Risken för missbruk eller imitation av denna skyddade ursprungsbeteckning är stor med tanke på att större delen av detta vin exporteras (70 %).

Det område (*lieu-dit*) där Coulée de Serrant framställs ligger i kommunen Savennières.

3.2 *Redaktionella ändringar*

I beskrivningen av orsakssambandet mellan den geografiska miljön och produktens egenskaper i punkt X i kapitel 1 i produktspecifikationen bekräftas upprepade gånger det historiska företrädet och anseendet för *lieu-dit* ”Coulée de Serrant”, som är väl förankrat och bekräftas i ett flertal tidningsartiklar i Frankrike och utomlands.

Namnet ”Savennières Coulée de Serrant” har i produktspecifikationen ersatts med namnet ”Coulée de Serrant”.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Punkt X i kapitel 1 i produktspecifikationen har också förtydligats på ett antal punkter, i linje med ändringen av namnet:

— I punkt 1 a åttonde stycket har texten ”ådror av vulkaniska formationer vars ursprungliga sura material har gett upphov till ryoliter” ersatts med ”kvartsitbäddar omväxlande med dessa skiffrar”.

— I punkt 1 b:

  — I andra stycket, efter orden ”allt sedan dess” har ”har det vin som framställts från dessa vinstockar” lagts till, och orden ”lilla vinodling” har ersatts med ”*lieu-dit*”.

  — I tredje stycket har orden ”till detta” ersatts med ”till *lieu-dit*”.

  — Sjunde stycket har ersatts med följande: ”I flera texter hänvisas också till förbudet mot att ’smörja’ vinstockarna, för att bevara balansen genom att enbart använda jordens förmåga att ge en liten mängd chenin B-druvor näring.”

  — Följande mening har lagts till efter det sista stycket: ”Efter detta erkännande har de vinodlare som använder dessa vinstockar fortsatt med sina noggranna observationer och ansökt om att denna *lieu-dit* ska erhålla erkännande som kontrollerad ursprungsbeteckning. Vinodlarnas metoder har en rik historia och har kodifierats i en produktspecifikation som godkändes i november 2011 och som i sin tur erkänner ursprungsbeteckningen ’Savennières Coulée de Serrant’, som senare blev ’Coulée de Serrant’.”

— I punkt 3:

  — I början av tredje stycket har meningen ”Detta goda anseende bygger på produktionens exceptionella kvalitet.” strukits.

  — Ett stycke med följande lydelse har lagts till: ”I dag har detta vin ett väl etablerat anseende hos kunniga konsumenter. Beteckningen ’Coulée de Serrant’ nämns numera inte bara i den fransk- eller engelskspråkiga pressen utan också ofta i andra konsumentländer, särskilt i Japan och Brasilien. Mer än två tredjedelar av den totala produktionen av viner med beteckningen ’Coulée de Serrant’ exporteras för närvarande från Frankrike.”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Coulée de Serrant

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Torra viner*

Vinerna har en halmgul till gyllengul färg. De torra vinerna är ofta blekare, särskilt de unga vinerna. Färgen blir intensivare vid lagring. Vinernas intensiva och komplexa aromer utgörs vanligen av en kombination av fruktiga, kryddiga eller rökiga toner. I de torra vinerna kan fruktiga aromer påminna om aprikos eller persika.

Även när vinerna är torra har de en rik och koncentrerad smak, med lång eftersmak som kännetecknas av mineralitet och friskhet.

Halt av jäsbart socker (glukos + fruktos): högst 4 gram per liter.

De allmänna reglerna gäller vinernas högsta totala alkoholhalt, lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala svaveldioxidhalt.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	12,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Halvsöta viner*

Vinerna har en halmgul till gyllengul färg. Färgen blir intensivare vid lagring, även när det gäller de halvsöta och söta vinerna. Vinernas intensiva och komplexa aromer utgörs vanligen av en kombination av fruktiga, kryddiga eller rökiga toner. De halvsöta vinerna påminner mer om kvitten. De halvsöta vinerna är i allmänhet mer koncentrerade och har en fruktig aromatisk rikedom och balanserad smak.

Halt av jäsbart socker (glukos + fruktos): minst 30 gram per liter och högst 45 gram per liter.

De allmänna reglerna gäller vinernas högsta totala alkoholhalt, lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala svaveldioxidhalt.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Söta viner*

Vinerna har en halmgul till gyllengul färg. Färgen blir intensivare vid lagring, även när det gäller de halvsöta och söta vinerna. Aromer av torkad frukt samsas med aromer av kvitten i de söta vinerna. De söta vinerna är oljiga och fylliga och har en lång eftersmak.

Halt av jäsbart socker (glukos + fruktos): minst 45 gram per liter.

De allmänna reglerna gäller vinernas högsta totala alkoholhalt, lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala svaveldioxidhalt.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	15,5
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

(a) *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Oenologiska metoder

Specifik oenologisk metod

Alla berikningsmetoder är förbjudna.

All värmebehandling av vinskörden och av vinet som ger temperaturer som understiger −5 °C eller överstiger 40 °C är förbjuden.

Alla metoder för partiell dealkoholisering av vinerna är förbjudna.

All användning av träspån är förbjuden.

Det är förbjudet med kontinuerliga pressar.

2. Vinframställning

Restriktioner som gäller för framställningen

Druvorna plockas för hand i minst två omgångar.

Användning av skördemaskin är förbjuden.

Druvorna plockas och transporteras sedan i lådor eller behållare.

Druvorna läggs hela i pressen.

3. Beskärning och uppbindning av vinstockarna

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga två meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst en meter.

Vinstockarna ska beskäras senast den 30 april, antingen genom blandad beskärning, med högst tio skott per vinstock, eller genom cordon de Royat-metoden, med högst 12 skott per vinstock.

Vid det tillväxtstadium som motsvarar elva eller tolv blad ska antalet fruktbärande grenar det året vara högst åtta per planta.

(b) *Högsta avkastning*

1. Torra viner

35 hektoliter/hektar

2. Halvsöta och söta viner

30 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörden av druvorna, vinframställningen, vinberedningen och lagringen sker i följande kommun inom departementet Maine-et-Loire: Savennières.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Chenin B

8. **Beskrivning av samband**

8.1 De geologiska formationerna är en del av det armorikanska massivet. Jordmånen har främst bildats av skiffer och sandstensskiffer från perioden yngre ordovicium till äldre devon. Lokalt finns kvartsitbäddar omväxlande med dessa skiffrar. På dessa sluttningar ligger berggrunden ofta mycket nära ytan. Jordmånen är i allmänhet grund, mager och mycket stenig. Marken har god avrinningsförmåga och liten förmåga att hålla vatten.

Området har ett kustklimat. Maugesmassivet i väster dämpar havets inverkan något genom föhnvinden. Den genomsnittliga årsnederbörden är 600 millimeter och området är skyddat mot fuktiga vindar, samtidigt som nederbörden är mer än 800 millimeter i bergen i Mauges. Denna skillnad i nederbörd blir ännu tydligare under vinets tillväxtperiod, särskilt från och med juni och fram till skördeperioden. De årliga genomsnittstemperaturerna är förhållandevis höga (omkring 12 °C). Dessa egenskaper förstärks dock på mesoklimatnivå. De branta sluttningarna som vetter mot söder ger optimal solinstrålning, begränsar luftfuktigheten under sommaren och skapar god genomluftning av jordbrukslotterna.

Loirefloden spelar en viktig roll med sin värmereglerande inverkan på de närbelägna sluttningarna, som ligger i den dominerande vindriktningen, och bibehåller på så sätt värmen på nätterna. Floden har också stor betydelse genom att den bidrar till morgondimma under skördeperioden, vilket är avgörande för att röta i form av *Botrytis cinerea* ska utvecklas.

Vinodlingarna i ”Coulée de Serrant” anlades år 1130 av cisterciensermunkar, och allt sedan dess har det vin som framställts från dessa vinstockar saluförts under detta namn. I flera århundraden ägdes denna *lieu-dit* av Château de Serrant i den angränsande kommunen Saint-Georges-sur-Loire. Den bibehöll på så vis sitt namn och bidrog i hög grad till anseendet för viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Savennières”. År 1887 förstörde vinlusen delar av vinodlingen. Den återuppbyggdes 1894 och de efterföljande ägarna har fortsatt att använda skiftena.

Druvsorten chenin B tycks ha odlats på dessa sluttningar i alla tider. Fördelarna med att skörda denna druvsort sent och med särskilda metoder blev snart uppenbara. I flera texter hänvisas också till förbudet mot att ”smörja” vinstockarna, för att bevara balansen genom att enbart använda jordens förmåga att ge en liten mängd chenin B-druvor näring.

8.2 Vinerna är vita och oftast torra. Den halmgula till gyllengula färgen utstrålar en viss elegans. Vinerna visar prov på en aromatisk, intensiv och komplex bouquet. Fruktiga toner, som kan påminna om kvitten, aprikos, persika eller torkad frukt, samsas med kryddiga eller rökiga aromer. Men det mest imponerande med vinet är dess fantastiska smak. En hög koncentration, fruktig aromatisk rikedom, god balans mellan smakerna samt dess oljighet ger vinet en fin fyllighet. Eftersmaken är exceptionellt lång och kännetecknas av mineralitet och friskhet, som skänker vinet en otrolig pondus.

Läget på de branta sidorna längs en sluttning som bevattnas av Loirefloden, som rinner under en lätt morgondimma, är en idealisk plats för druvsorten chenin B. Områdets unika egenskaper (dess ideala topografi och exponering, mycket tunna jordar över ett skifferskikt samt närheten till Loire) möjliggör små men perfekt mognade skördar. Tack vare vinstockarnas ytrötter och det milda, torra och soliga klimatet, som ger upphov till denna mognadsgrad, får de torra vinerna sin intensiva arom, fruktighet och fyllighet, som blir ännu kraftfullare i de halvsöta och söta vinerna, som är mer koncentrerade.

Terrängen i Coulée de Serrant, med dess grunda jordar (0,15 m), innebär att jordmånen behöver hållas i gott skick på mekanisk väg eller genom grästäckning samt att bruket av växtskyddsmedel som kan förstöra den underliggande jorden och äventyra skiftenas lämplighet för vinodling måste kontrolleras. Det råder inga tvivel om att det gamla förbudet mot ”inoljning” av vinstocken bygger på många hundra års observation. Skördemetoden, som innebär att man väljer ut druvorna i flera omgångar, och det faktum att det inte finns någon metod som leder till berikning speglar dessa vingårdars strävan efter att framställa ett ikoniskt vin. Pressning och traditionella vinframställningsmetoder bevarar råvarans kvalitet. Detta precisa kunnande, som är en del av vinodlingsplatsens mångåriga historia, ökar vinernas aromatiska komplexitet. Denna i sin tur bidrar till att balansera smakerna och ger vinerna ihållande aromer, som framhävs genom friskheten och mineraliteten i de torra vinerna, samt av en exceptionell fyllighet tack vare den rika och oljiga smaken i de halvsöta och söta vinerna.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

Namnet på en större geografisk enhet

Rättslig ram:

nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De bokstäver som används för den geografiska beteckningen ”Val de Loire” får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som utgör den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Uppgift om sockerhalten

Rättslig ram:

nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner med en halt av jäsbart socker på minst 30 gram per liter måste i handelsdokument, frakthandlingar och på etiketter anges tillsammans med uppgiften ”halvsött” eller ”sött” beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen. På etiketterna ska dessa uppgifter anges i samma synfält som namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Länk till produktspecifikationen

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