C/2026/2613

7.5.2026 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 3 във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/2613)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„Vin de Savoie/Savoie“

PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016 Г.

ПРАВИЛА, ПРИЛОЖИМИ СПРЯМО ИЗМЕНЕНИЕТО

член 105 от Регламент (ЕС) 1308/2013

ЗАЯВИТЕЛ И ЗАКОНЕН ИНТЕРЕС

Регионален синдикат на вината Savoie (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ИЗМЕНЕНИЕТО

1. *Заличаване на категорията искрящи вина, бели и розе*

Заличава се категорията „искрящо вино“. Производството на тези вина намалява от няколко години, тъй като операторите дават приоритет на качествените пенливи вина със стойност на свръхналягане над 3,5 бара (качествени пенливи вина).

Поради това от продуктовата спецификация се заличават правилата относно искрящите вина. В проведеното на национално равнище производство по възражение не бяха повдигнати възражения.

Единният документ беше съответно изменен.

2. *Означение „Crémant“*

Продуктовата спецификация е изменена с цел да се позволи използването на означението „Crémant“ в допълнение към защитеното наименование за произход „Savoie“ или „Vin de Savoie“. Условията на производство във връзка с това означение са посочени в продуктовата спецификация. Те заменят условията, които преди това са били предназначени за бели качествени пенливи вина, с изключение на тези, за които се използва допълнителното географско означение „Ayze“.

В случай на бели качествени пенливи вина наименованието на ЗНП трябва да бъде предшествано от означението „Crémant“, с изключение на тези, за които се използва допълнителното географско означение „Ayze“. Това правило е добавено в дял II „Географски означения и допълнителни означения“ в глава I от продуктовата спецификация. Думата „данни“ в заглавието на дял II се заменя с думата „означения“.

Съответно се изменя точка 9 от единния документ — „Други съществени условия“.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Географски район на „Crémant“*

В глава I, дял IV, точка 1 от продуктовата спецификация се добавя нова буква в), за да се определи районът на производство на вината, за които се използва означението „Crémant“.

Съответно се изменя точка 6 от единния документ — „Определен район“.

4. *Сортове лози, използвани при производството на „Crémant“*

Изменя се глава I, дял V от продуктовата спецификация относно сортовете лози.

Списъкът на сортовете грозде, разрешени за производството на вина, за които се използва означението „Crémant“, е съкратен, за да се постави акцент върху по-ограничен брой сортове грозде от предварително определения за производството на бели качествени пенливи вина, за които се използва наименованието „Vin de Savoie“ или „Savoie“. Тази промяна в акцента ще спомогне да се постигне по-добро изразяване на идентичността на вината „Savoie“. Поради това се премахват сортовете Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs и Verdesse B.

За списъка вж. глава I, дял V, точка 1 от продуктовата спецификация. Тъй като сортовете, за които се отнася посоченото в дял V, точка 2 правило са заличени, това правило не е включено за означението „Crémant“ и се заличава за качествените пенливи вина.

Точка 7 „Основни сортове грозде“ от единния документ не е изменена, тъй като сортовете, които вече няма да се използват за производството на качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“, ще продължат да се използват за другите видове вина, обхванати от наименованието.

5. *Височина на листната маса за производството на „Crémant“*

В глава I, дял VI, точка 1, буква в) от продуктовата спецификация се уточнява, че височината на листната маса трябва да позволява външна площ от 1,20 m^2 растително покритие за производството на 1 kg грозде.

Изменението не засяга единния документ.

6. *Средно максимално натоварване на парцела за производството на „Crémant“*

Специфичните стойности на максималното натоварване на парцела са коригирани, за да се вземе предвид гъстотата на засаждане. С тази мярка се цели осигуряване на балансирано съотношение между външната повърхност на растителното покритие и производството на грозде. Тези специфични стойности са по-съвместими с особеностите на въпросното производство, което включва правила за пресоване, изискващи 150 kg грозде за максимум 100 литра мъст.

Изменението не засяга единния документ.

7. *Разпоредба относно реколтата за производството на „Crémant“*

В глава I, дял VII, точка 1, буква б) от продуктовата спецификация се уточнява, че вината, които отговарят на условията за означението „Crémant“, са произведени от ръчно набрано грозде в съответствие с член 66 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията.

Изменението не се отразява в единния документ.

8. *Разпоредба относно транспортирането на реколтата за производството на „Crémant“*

В глава I, дял VII, точка 1, буква в) от продуктовата спецификация е решено да се определи максимално тегло от 250 kg на съда за набраното грозде, което се транспортира, с оглед ограничаване на пресоването под собствената тежест. По същите причини максималната височина на използваните за реколтата съдове е определена на 40 cm. Тези съдове не са водонепроницаеми, така че всеки сок, който се образува въпреки въведените правила за свеждане до минимум на образуването на сок, може да се отцеди бързо. Накрая, установен е строг 24-часов срок между гроздобера и започването на процеса на пресоване.

Изменението не засяга тази точка от единния документ.

9. *Зрялост на гроздето за производството на „Crémant“*

В глава I, дял VII, точка 2, букви а) и б) минималното съдържание на захар на гроздето и минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти са определени съответно на 144 g/l мъст и на 9 % за базовите вина, предназначени за производството на вина, за които се използва означението „Crémant“. Тези стойности остават същите като определените преди това за производството на бели качествени пенливи вина, обхванати от наименованието „Vin de Savoie“ или „Savoie“. Посочените стойности се адаптират към характеристиките на сортовете грозде, които ще продължат да се използват, по-специално сортовете Jacquère B и Altesse B, и позволяват производството на базово вино, което е с ниско съдържание на алкохол, като същевременно е доста свежо и елегантно.

Тази информация не се отразява в единния документ.

10. *Добив за производството на „Crémant“*

Точка 1 „Добиви — първо производство на млади лоза“ от глава I, дял VIII се допълва, за да се включи този вид вино и да се вземе предвид гъстотата на засаждане.

Съответно се актуализира точка 5 от единния документ — „Винопроизводствени практики“.

В глава I, дял VIII се добавя нова точка 4, озаглавена „Специфични разпоредби във връзка с вината, които отговарят на условията за означението „Crémant“.

Максималният добив в пресата, посочен в буква а), следва правилото, посочено в член 66, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията, за качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“.

Накрая, по отношение на максималния добив в пресата, в точка 4, буква б) се определя процент на „окончателно пресоване“. „Окончателното пресоване“ (*rebêches* на френски език) съответства на мъст, получена в края на процеса на пресоване, която надхвърля обема на максималния добив, разрешен в пресата.

Изменението не засяга тази точка от единния документ.

11. *Приемане на гроздето и пресоване за производството на „Crémant“*

В глава I, дял IX към точка 1 се добавя нова буква а) относно „Crémant“. В нея се определят критериите за приемане на гроздето, пресата, натоварването на пресите и по-специално как трябва да се движи гроздето, разделянето на соковете и хигиената, с оглед осигуряване на качеството на гроздето.

Установена е преходна разпоредба за съществуващите съоръжения за приемане и пресоване. Тя позволява наличието на най-много три транспортни ленти между първия улей и пресата до реколтата от 2017 г. включително. Посочената разпоредба е добавена в глава I, дял XI, точка 4.

Изменението не засяга тези точки от единния документ.

12. *Приготвяне на сместа за производството на „Crémant“*

В глава I, дял IX, точка 1, буква б) са определени условията за смесване на сортовете грозде, така че да се даде предимство на Jacquère B и Altesse B. И двата сорта Savoie, които гарантират отличителния характер на вината от този географски район, са много подходящи за производството на вина с вторична ферментация в бутилката. Използването на минимален процент от Jacquère B спомага да се гарантира пълното изразяване на идентичността на Savoie и улеснява разграничението между вината, за които се използва означението „Crémant“, и другите регионални пенливи вина. С цел да се увеличи въздействието на тези правила върху характеристиките на вината, процентното съдържание на червените сортове грозде е ограничено до 20 %.

Само за общините в департамент Haute-Savoie тези правила са придружени от преходна мярка, систематизираща практика, която досега е била гъвкава, тъй като се основава на незадължителното и количествено нерегулирано присъствие на разрешените сортове грозде в белите качествени пенливи вина. Правилата ще се прилагат от реколта 2021 г. нататък.

Тези точки не засягат единния документ.

13. *Винопроизводствени практики, използвани при производството на „Crémant“*

В глава I, дял IX, точка 1, буква д) от продуктовата спецификация е посочено, че е забранено използването на дървени трески при производството на вина, които отговарят на условията за означението „Crémant“.

Тази разпоредба се добавя в точка 5 „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

В случай на обогатяване на мъста, от която се произвеждат вината „Crémant“, максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е същото като това, което се е прилагало за бели качествени пенливи вина. Въведено е обаче изменение относно етапа, на който това изискване по отношение на производството трябва да бъде проверено в рамките на производствения процес за пенливо вино. Тази проверка трябва да се извърши след вторичната ферментация и преди добавянето на експедиционния ликьор. Групата производители е включила проверката за тази позиция и в глава III, дял I от продуктовата спецификация.

Съответно се актуализира точка 4 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

14. *Капацитет на винарната за производството на „Crémant“*

Допълва се глава I, дял IX, точка 1, буква ж), за да се включи този вид вино.

Изменението не засяга единния документ.

15. *Специфични разпоредби за производството на „Crémant“*

В глава I, дял IX, точка 2 се определят условията за производство на вина „Crémant“, вторичната ферментация в бутилката и продължителността на престоя на бутилките върху винените утайки в съответствие с член 66 от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията. Също така се уточнява, че бутилките трябва да бъдат изработени от стъкло и че бутилирането трябва да започне от 1 декември след гроздобера.

Правилата за ферментация в бутилка и колко дълго бутилките трябва да се съхраняват върху винените утайки са включени в единния документ в точка 5 „Винопроизводствени практики“ и в точка 9 „Други съществени условия“.

16. *Опаковане на „Crémant“*

В глава I, дял IX, точка 3 от продуктовата спецификация се уточнява, че вината трябва да бъдат произведени и пуснати на пазара в същите бутилки, в които се извършва вторичната ферментация, с изключение на вината, продавани в бутилки с вместимост по-малка или равна на 37,5 сантилитра или по-голяма от 150 сантилитра. Добавя се и ново изискване, съгласно което операторите трябва да установят процедура за почистване на веригата за бутилиране и опаковъчните материали.

Изменението не засяга единния документ.

17. *Съхранение на „Crémant“*

В точка 4 „Разпоредби за съхранение“ от глава I, дял IX е установена максимална температура за помещенията, в които бутилките се съхраняват „върху стелажи“ по време на процеса на винопроизводство.

Изменението не засяга единния документ.

18. *Пускане на пазара на „Crémant“*

В глава I, дял IX, точка 5, буква а) е определен минимален срок, преди вината, за които е използвано означението „Crémant“, да могат да се предоставят на потребителите. Изискването е най-малко 12 месеца, считано от датата на бутилиране на вината.

Практиката *remise en cercle*, при която бутилираното вино може да бъде повторно смесено, е разрешена. Това предполага, че бутилирано вино се излива обратно в бъчвите. Минималният период на стареене се изчислява от датата, на която виното се бутилира отново. Тези правила са включени и в глава I, дял IX, точка 5, буква а).

Правилата за пускане в движение на вина, които отговарят на условията за означението „Crémant“, между оторизирани складове, са посочени в точка 5, буква б). Те са идентични с тези, които са се прилагали за белите качествени пенливи вина.

Тези изменения не засягат единния документ.

19. *Връзка с географския район*

Изменя се глава I, дял X от продуктовата спецификация, за да се отразят промените в правилата.

В един параграф от точка 1, буква а) се уточнява разграничението във връзка с географския район на вината, за които се използва означението „Crémant“.

В точка 1, буква б) е добавен параграф с цел да се поясни, че бутилирането на вината — практика, съществуваща от края на XIX век — е довело до разработването на пенливи вина в резултат на естествената повторна ферментация на захарите във вината. В последния параграф на буква б) се определят категориите вина, които отговарят на условията за получаване на защитеното наименование за произход „Vin de Savoie“ или „Savoie“. Той е съответно изменен, както и производството на качествени пенливи вина, изразено като *cols* (т.е. брой бутилки).

В точка 2 на параграфа относно тихите вина са уточнени основните органолептични характеристики на тези вина. Параграфът относно качествените пенливи вина е преработен, за да се даде по-ясно обяснение за разликите между различните качествени пенливи вина. Предоставя се по-пълно описание на цветовете, аромата и вкуса на качествените пенливи вина, за които се използва [допълнителното] географско означение „Ayze“. Добавя се параграф относно белите качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“, в който се предоставят подробности за различните им органолептични характеристики и се пояснява, че в по-голямата си част те се произвеждат от смеси от някои бели сортове грозде.

В точка 3 последният параграф относно „Тихи вина“ се заличава, тъй като същият параграф вече е включен в края на дял X.

След заличаването на категорията „искрящо вино“ заглавието „Пенливи и искрящи вина“ е променено на „Качествени пенливи вина“. В първата алинея, която се отнася само до качествените пенливи вина розе, се определят общите характеристики на качествените пенливи вина, обхванати от това наименование.

В параграфа относно белите качествени пенливи вина, за които се използва [допълнителното] географско означение „Ayze“, се описва специфичната среда, в която се отглежда местният сорт Gringet B. Поради това в посочения параграф се подчертава връзката между характеристиките на тази уникална природна среда, избраните от лозарите производствени обекти и характеристиките на вината, които са неразривно свързани с характера на този сорт грозде.

Добавя се параграф относно вината, за които се използва означението „Crémant“. В него се подчертава разнообразието на природната среда, в която се засаждат сортовете грозде, в съответствие с почвената среда. Това обяснява и влиянието на климата върху някои характеристики на вината. Специфичните правила относно гроздобера и винопроизводството са свързани с начина, по който качествата на сортовете грозде се изразяват във вината. Двата преобладаващи сорта грозде в смесите имат важна роля за оригиналността и идентичността на вината Savoie.

Изменя са съответно точка 8 от единния документ — „Връзка с географския район“.

20. *Задължения за деклариране*

Изменя се глава II, дял II от продуктовата спецификация, за да се вземат предвид новите правила за производство, свързани с включването на вина, за които се използва означението „Crémant“, и заличаването на искрящите вина.

Тези изменения водят до промяна на изискванията, които преди това са били в сила за качествените пенливи вина. В точки 3 и 7 са добавени и две твърдения, отнасящи се конкретно до вината, за които се използва означението „Crémant“.

В някои от разпоредбите съгласно тази точка са направени формални изменения, като например замяна на случаи, в които глаголът *devoir* [трябва] е използван с *indicatif présent* [настоящо индикативно] време, което във френското законодателство обикновено има значението на императив. И накрая, заличават се препратките към искрящите вина.

Това изменение не засяга единния документ.

21. *Водене на документация*

Допълва се дял II от глава II, който преди това не е съдържал разпоредби, така че да включва три специфични записа за вина, за които се използва означението „Crémant“. Както при посочените по-горе изисквания относно декларирането, намерението е да се даде възможност за по-прецизно наблюдение на спазването на специфичните правила за производство.

Изменението не засяга единния документ.

22. *Основни точки, които подлежат на контрол и методи за оценка*

Допълнени са следните раздели от таблицата „Основни точки, които подлежат на контрол, и методи за оценка“ в глава III от продуктовата спецификация: „Структурни правила“, „Правила, свързани с производствения цикъл“ и „Контрол на продуктите“. Правилата, добавени към продуктовата спецификация за качествени пенливи вина, които отговарят на условията за означението „Crémant“, се считат за основните елементи, които трябва да бъдат проверени, тъй като те имат най-голяма роля за гарантиране на специфичните характеристики на продукта.

Изменението не засяга единния документ.

23. *Обособен парцелиран район*

Продуктовата спецификация на ЗНП „Vin de Savoie“ или „Savoie“ се изменя, за да се въведе датата на одобрение от страна на компетентния национален орган изменение на обособения парцелиран район, определен в рамките на географския производствен район. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за гроздобера, предназначен за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход.

Изменението е със следната формулировка: В глава I, дял IV, точка 2, буква а) от продуктовата спецификация след думите: „10 септември 2009 г.“ се добавя текстът: „12 февруари 2015 г.“

Това изменение следва одобрението на специфичното обособяване на парцела за допълнителното географско означение „Chignin-Bergeron“. Преди тази вече добавена дата посочените вина е можело да се произвеждат навсякъде в обособения парцелиран район за ЗНП „Vin de Savoie“ в рамките на трите общини, включени в географския район за това допълнително географско означение. Традиционно вината, за които се използва означението „Chignin-Bergeron“, се произвеждат единствено от сорта грозде Roussanne B, който се отглежда само в рамките на това допълнително географско означение и се е приспособил към местните условия в този подрайон, характеризиращ се с южни склонове. Това специфично разграничаване дава възможност за свързване на сорта грозде Roussanne B с *терроара* въз основа на способността му да се адаптира към тази среда.

Това изменение не засяга единния документ.

24. *Гъстота на засаждане*

Допълва се глава I, дял VI, точка 1, буква а) от продуктовата спецификация, за да се включат правилата, които се прилагат конкретно за допълнителното географско означение „Ayze“. Увеличава се минималната гъстота на засаждане и се намалява максималното разстояние между растенията в реда. Този лозарски район е разположен на по-голяма надморска височина от средната за лозята със ЗНП „Vin de Savoie“. Това е район с особено добри места с южно изложение, като по-голямата част от лозята са засадени със сорта грозде Gringet B. От тези лоза се произвеждат най-вече бели качествени пенливи вина. Тези специфични правила съответстват на вече въведените от лозарите практики и включването им в продуктовата спецификация потвърждава отличителния характер на този подрайон.

Това изменение не засяга единния документ.

25. *Смесване на сортове грозде*

Изменя се точка 1, буква б) „Смесване на сортове грозде“ от глава I, дял IX от продуктовата спецификация. Продължаващото производство на бели качествени пенливи вина само за допълнителното географско означение „Ayze“ изисква промени в състава на купажа от разрешените сортове грозде. Задължително е базовото вино, използвано за вторичната ферментация, да е съставено от най-малко 70 % от сорта грозде Gringet B, който е местен за географския район за това наименование и чиито характеристики гарантират оригиналността на вината. С тази нова стойност на минималния процент се заменят 50 %, посочени по-рано в глава I, дял V, точка 2 от спецификацията, с която се установява минималният процент на този сорт чрез замяна на по-старата (и по-ниска) стойност, която е била свързана с минималния процент на този сорт в стопанството. С това допълнение (дял V, точка 2 от предишната версия на продуктовата спецификация) се потвърждават практиките за смесване.

Това изменение не засяга единния документ.

26. *Допълнение поради редакционна грешка*

Променя се текстът в глава I, дял IX, точка 1, буква д) от продуктовата спецификация с цел да се добави, че общото максимално алкохолно съдържание по обем за бели качествени пенливи вина с допълнително географско означение „Ayze“ се прилага само в случай на обогатяване на мъста. Това се дължи на грешка в предишната версия на продуктовата спецификация.

Тази точка се добавя в точка 4 „Описание на виното или вината“ от единния документ.

27. *Изпенение, водещо до промяна на буквата на параграф и на заглавието*

В текущата версия на продуктовата спецификация в глава I, дял IX, точка 1, буква ж) е вече буква з). Заглавието на буква з) се заменя със следния текст: „Поддръжка на винарски изби и материали“.

Това изменение не засяга единния документ.

28. *Географски район*

В глава I, дял IV, точка 1, букви а), б), в) и г) от продуктовата спецификация думите „се осъществяват“ (на френски: „sont assurés“) се заменят с думите „се извършват“ (на френски: „ont lieu“), а след думите „следните [общини]“ (на френски: „[communes] suivantes“) се добавя текстът „въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.“.

С това последно редакционно изменение се дава възможност при посочване на географския район да се използва действащата през 2020 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от Националния институт по статистика и икономически изследвания (INSEE), като се постига правна сигурност при определянето на географския район.

Списъкът на общините, които влизат в състава на географския район, и техните имена са актуализирани, без да се променя периметърът, за да се вземат предвид настъпилите административни промени.

Изменя се точка 6 „Определен географски район“ от единния документ.

В дял IV, точка 1 се добавя също и изречение, с което се уточнява, че картографските документи за географския район са предоставени на разположение на уебсайта на Националния институт за произхода и качеството (INAO).

29. *Район в непосредствена близост*

В глава I, дял IV, точка 3, буква а) от продуктовата спецификация след думите „следните общини“ се добавя текстът „въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.“

С това редакционно изменение се дава възможност районът в непосредствена близост да се посочи с позоваване на действащата през 2020 г. редакция на официалния географски кодекс, издаван от INSEE.

С добавянето на това позоваване се дава възможност за постигане на правна сигурност за определянето на района в непосредствена близост.

Списъкът на общините, съставляващи района в непосредствена близост, и техните имена са актуализирани, без да се променя периметърът, за да се вземат предвид настъпилите административни промени.

Вследствие на това се изменя рубриката от единния документ, озаглавена „Допълнителни условия“.

30. *Сортове лози*

В глава I, дял V, точка 1 от продуктовата спецификация сортовете, представляващи интерес за адаптирането, а именно Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G, са добавени към списъка на сортовете, разрешени за производство на следните вина:

— тихи червени вина и вина розе без допълнително географско означение: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N и Mondeuse Grise G

— тихи бели вина без допълнително географско означение: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G

— качествени пенливи вина розе: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G

— вина, за които се използва означението „Crémant“: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N и Hibou Noir N

— допълнително географско означение „Abymes“ или „Les Abymes“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G

— допълнителни географски означения „Apremont“, „Cruet“, „Montmélian“, „Saint-Jeoire-Prieuré“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G

— тихи бели вина с допълнителни географски означения „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G

— тихи червени вина с допълнителни географски означения „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“: Corbeau N, Dousset N и Hibou Noir N

— допълнителни географски означения „Crépy“, „Marignan“, „Marin“, „Ripaille“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B и Pinot Gris G.

Компетентният национален комитет на Националния институт по произхода и качеството (INAO) реши да разреши за наименованията, за които е подадена документация за заявяване, възможността за въвеждане на сортове, представляващи интерес за целите на адаптирането към изменението на климата или към обществените очаквания по отношение на употребата на продукти за растителна защита.

Тези сортове грозде, които са с произход от района на Alpine, могат да представляват предимство в контекста на глобалното затопляне. Те узряват късно и поради това са подходящи за производството на по-балансирани вина. Те са също толкова устойчиви на болести колкото и сортовете, които вече са разрешени за наименованието. С въвеждането на тези сортове се цели също така да се подчертаят специфичните характеристики на вината с това наименование.

Това изменение не засяга единния документ.

Следва да се отбележи, че макар Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G и Petite Sainte-Marie B да са включени с постановление в списъка на винените сортове лози, които могат да бъдат засаждани, презасаждани или присаждани за производство на вино, те липсват в списъка на винените сортове лози, предложени в e-Amrosia.

31. *Правила за дела в рамките на стопанството*

В глава I, дял V, точка 2 от спецификацията се добавя разпоредба, в която се посочва, че делът на сортовете, представляващи интерес за целите на адаптирането, е ограничен до 5 % от сортовия състав в стопанството.

Това изменение не засяга единния документ.

32. *Гъстота на засаждане*

Глава I, дял VI, точка 1, буква а) „Общи разпоредби“ от продуктовата спецификация се заменя със следните разпоредби:

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 5 000 растения/ha. Междуредието е по-малко или равно на 2,50 m. Разстоянието между растенията на един и същи ред е минимум 0,80 метра.

За лозята с гъстота на засаждане, равна или превишаваща 6 000 растения на хектар, разстоянието между растенията в реда е най-малко 0,70 m.

Първоначалната редакция се преформулира, без да се променя правилото.

Добавя се ново правило, което позволява лозята с гъстота на засаждане, по-голяма от минималната, но които поради това са засадени с разстояние между растенията в същия ред от 0,70 до 0,80 m, да продължат да се ползват от наименованието.

Изменя се точка 5 „Винопроизводствени практики“ от единния документ.

33. *Спесване на сортове грозде*

В глава I, дял IX, точка 1, буква б) е добавена разпоредба, съгласно която сортовете от интерес за целите на адаптирането не могат, заедно или поотделно, да съставляват повече от 10 % от крайната смес на вината.

Това изменение не засяга единния документ.

34. *Движение между лицензирани складодържатели*

В глава I, дял IX се заличава точка 5, буква б) от продуктовата спецификация относно датата на пускане в движение на вината между лицензирани складодържатели.

С цел да се даде възможност за ранно прехвърляне на вино, по-специално към търговските оператори, се заличава датата, от която вината могат да се движат между лицензирани складодържатели.

Заглавието на точка 5 от дял IX се изменя, като се заличават думите „за движението на продуктите и“.

Заглавието в дял IX, точка 5, буква а) се заличава.

Тези изменения на продуктовата спецификация не засягат единния документ.

35. *Преходни мерки*

Заличава се точка 2 от глава I, дял XI. Срокът на действие на преходната мярка относно методите на отглеждане (разпоредби относно минималната гъстота на засаждане) изтече.

Тези изменения на продуктовата спецификация не засягат единния документ.

36. *Информация относно контролния орган*

В дял II на глава III от продуктовата спецификация се актуализира адресът на контролния орган.

Формулировката на втория параграф е изменена, а третият параграф се заличава, за да се отразят новите правила за съставяне, посочени в точка II.

Това изменение не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

4. **Описание На Виното Или Вината**

1. *Тихи бели вина без обозначение на сорта грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина, чийто цвят варира от бледожълт до златистожълт, са фини и свежи с различна степен на плътност и диапазон. Когато са млади, те често образуват мехурчета поради това, че се съхраняват върху фини винени утайки. Имат флорален и плодов аромат.

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

2. *Тихи бели вина, за които се използва обозначението на сорта грозде Chardonnay B*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

13

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

10

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

3. *Тихи бели вина, за които се използва обозначението на сорта грозде Jacquère B*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

11,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

8,5

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

4. *Тихи бели вина, за които се използва обозначението на сорт грозде, различен от Chardonnay B или Jacquère B*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

5. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Abymes“ или „Les Abymes“, или „Apremont“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

6. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Chautagne“,„Chignin“ или „Cruet“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

7. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Jongieux“ или „Montmélian“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

8. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Saint-Jeoire-Prieuré“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

9. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Ayze“,„Crépy“ или „Marignan“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9,5

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

10. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Marin“ или „Ripaille“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9,5

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

11. *Тихи бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Chignin-Bergeron“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Партидите вино, готови за продажба в наливно състояние или в опаковка, са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза), по-малко или равно на общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, плюс две, но не повече от 8 g/l ферментируеми захари.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

13

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

10

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

12. *Тихи червени вина без обозначение на сорта грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са с рубиненочервен цвят, понякога с тъмночервен, черешовочервен или лилавеещ цвят, по-специално що се отнася до сорта Mondeuse N.

В аромата често се долавят червени и черни плодове, на моменти с пикантни и пиперливи нотки.

Вината, произведени от сорта Mondeuse N, са структурирани, танинови и плътни, като същевременно са пивки.

Вината, произведени от Gamay N или Pinot N, са по-меки, с елегантна структура и по-ниско съдържание на танини.

Съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е не повече от 0,4 g на литър към момента на опаковане.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във вината, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 3 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

13. *Тихи червени вина, за които се използват означения на сортовете грозде Gamay N или Pinot Noir N*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е не повече от 0,4 g на литър към момента на опаковане.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във вината, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 3 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9,5

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

14. *Тихи червени вина, за които се използват означения на сортовете грозде, различни от Gamay N или Pinot noir N*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Съдържанието на ябълчна киселина в червените вина е не повече от 0,4 g на литър към момента на опаковане.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във вината, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 3 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

15. *Тихи червени вина, за които се използва допълнителното географско означение „Arbin“ или „Saint-Jean-de-la-Porte“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във вината, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 3 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9,5

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

16. *Тихи червени вина, за които се използва допълнителното географско означение „Chautagne“, „Chignin“ или „Jongieux“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във вината, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 3 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

13

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

10

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)

—

17. *Тихи вина розе без означение на сорта грозде или с означения на сорт грозде Gamay N или Pinot Noir N*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Винata розе са със светъл цвят, вариращ от бледорозово до много бледорозово, като много често на мирис се усещат нотки на цветя. Свежи на вкус, те имат отличителни нотки на цитрусови и червени плодове.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във винata, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 5 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12,5

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9,5

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

18. *Тихи вина розе, за които се използват означения на сортовете грозде, различни от Gamay N или Pinot noir N*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във винata, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или опаковани, не надвишава 5 g/l.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини и максималното съдържание на общ серен диоксид важат предвидените в общата правна уредба норми.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

12

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

19. *Качествени пенливи вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествените пенливи вина розе, чийто цвят варира от бледорозов до много бледорозов, са свежи и леки поради ниското съдържание на алкохол и свежестта на сортовете грозде, използвани при тяхното производство. При вдишване и отпиване се усеща плодов аромат, който допълва гамата от вкусове.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на базовите вина, предназначени за производството на качествени пенливи вина розе, е 9 %.

В случай на обогатяване на мъста максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не трябва да надхвърля 13 % след вторичната ферментация и преди отцеждането.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини, максималното съдържание на общ серен диоксид, съдържанието на захар в случай на вино, което отговаря на условията за означението „Crémant“, както и по отношение на съдържанието на въглероден диоксид се прилагат общите правила.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

13

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

20. *Бели качествени пенливи вина, за които се използва допълнителното географско означение „Ayze“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите качествени пенливи вина във връзка с допълнителното географско означение „Ayze“ са с бледожълт цвят със златни оттенъци. При вдишване и отпиване се усещат цветни нотки на бели цветя, балансирани от нотки на узрели плодове, сушени плодове и подправки. Тези вина имат отличителна свежест при отпиване, която им придава баланс и елегантност.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на базовите вина, предназначени за производството на бели качествени пенливи вина, за които се използва допълнителното географско означение„Ayze“, е 9 %.

В случай на обогатяване на мъста максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не трябва да надхвърля 13 %.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини, максималното съдържание на общ серен диоксид, съдържанието на захар в случай на качествено пенливо вино, за което се използва означението „Crémant“, и по отношение на съдържанието на въглероден диоксид се прилагат общите правила.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

13

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

21. *Бели качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“, се произвеждат предимно от бели гроздови смеси. Именно тези бели сортове грозде правят вината толкова свежи, пивки и леки.

Те са бледи на външен вид с фини, устойчиви мехурчета. Вината са елегантни, изразителни и се открояват при вдишване, с флорални, минерални и плодови аромати. Те имат доста свеж, минерален послевкус.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на базовите вина, предназначени за производството на вина, за които се използва означението „Crémant“, е 9 %.

В случай на обогатяване на мъстта максималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не трябва да надхвърля — след вторичната ферментация и преди добавянето на експедиционния ликьор, 13 %.

По отношение на минималната обща киселинност, максималното съдържание на летливи киселини, максималното съдържание на общ серен диоксид, съдържанието на захар в случай на вино, което отговаря на условията за означението „Crémant“, както и по отношение на съдържанието на въглероден диоксид се прилагат общите правила.

ОБЩИ АНАЛИТИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

13

Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

9

Минимална обща киселинност

(meq/l)

Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

—

Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

—

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Производство на червени вина и вина розе

Специфична енологична практика

При приготвянето на вината розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, независимо дали самостоятелно или в приготвени смеси.

За червените вина са разрешени техниките за обогатяване чрез извличане, като максималният дял на частичната концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %.

2. Производство на качествени пенливи вина

Специфична енологична практика

Качествените пенливи вина се произвеждат чрез вторична ферментация в бутилка.

За производството на вината, които отговарят на условията за означението „Crémant“: при изсипване в пресата гроздето трябва да бъде цяло, освен това се забранява използването на дървесни трески.

3. Отглеждане на лозята

Агротехническа практика

— Гъстота на засаждане.

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 5 000 растения/ha. Междуредието е по-малко или равно на 2,50 m. Разстоянието между растенията на един и същи ред е минимум 0,80 метра. За лозята с гъстота на засаждане, равна или превишаваща 6 000 растения на хектар, разстоянието между растенията в реда е най-малко 0,70 m.

— Правила за резитба.

Вината се произвеждат от лозя, които се подрязват ежегодно:

— къса резитба (чашовидна формировка, във ветрило или кордон Роая) с най-много четири плодни пръчки на растение. На всяка плодна пръчка има най-много 2 пъпки. При подновяването на парцел, в който лозовите насаждения са формирани по метода кордон Роая, броят на пъпките на растение е по-малък или равен на 8.

— при дълга резитба (по метода единичен или двураменен Гюйо) са допустими най-много 12 пъпки на лоза, със следните изключения: сорт Gamay N, за който максималният брой пъпки на лоза не трябва да надвишава 10; сорт Chardonnay B, за който максималният брой пъпки на лоза не трябва да надвишава 16, когато дългите плодни пръчки са извити дъговидно посредством техниката *arcure du long bois*; и Mondeuse N, за който максималният брой пъпки на лоза не трябва да надвишава 6.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени вина

72 хектолитра от хектар

2. Вина розе, бели вина, качествени пенливи вина розе

78 хектолитра от хектар

3. Вина, за които се използва означението „Crémant“, лозови масиви, при които гъстотата на насажденията е най-малко 5 500 растения на хектар

83 хектолитра от хектар

4. Вина, за които се използва означението „Crémant“, лозови масиви, при които гъстотата на насажденията е между 5 000 и 5 500 растения на хектар

80 хектолитра от хектар

5. Вина, за които се използват допълнителните географски означения „Abymes“ или „Les Abymes“, „Apremont“, „Crépy“ или „Cruet“

75 хектолитра от хектар

6. Вина, за които се използват допълнителните географски означения „Marignan“, „Marin“ или „Montmélian“

75 хектолитра от хектар

7. Вина, за които се използват допълнителните географски означения „Ripaille“ или „Saint-Jeoire-Prieuré“

75 хектолитра от хектар

8. Вина, за които се използват допълнителните географски означения „Arbin“ или „Saint-Jean-de-la-Porte“

69 хектолитра от хектар

9. Бели вина, за които се използва допълнителното географско означение „Ayze“

75 хектолитра от хектар

10. Бели качествени пенливи вина, за които се използва допълнителното географско означение „Ayze“

78 хектолитра от хектар

11. Бели вина, за които се използват допълнителните географски означения „Chautagne“, „Chignin“ или „Jongieux“:

75 хектолитра от хектар

12. Червени вина, за които се използват допълнителните географски означения „Chautagne“, „Chignin“ или „Jongieux“:

69 хектолитра от хектар

13. Вина, за които се използва допълнителното географско означение „Chignin-Bergeron“

72 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

а) Беритбата на гроздето, винификацията и приготвянето на вината, що се отнася до червените вина и вината розе, както и беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, стареенето и опаковането на вината, що се отнася до качествените пенливи вина розе, трябва да се извършват на територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2020 г.:

— департамент Ain: Corbonod и Seyssel;

— департамент Isère: Chapareillan;

— департамент Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (само за частта, която съответства на територията на бившата община Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne и Yenne;

— департамент Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (само частта, съответстваща на територията на бившата община Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy и Ville-la-Grand.

б) По отношение на белите вина беритбата на гроздето, както и винификацията и приготвянето на белите вина трябва да се извършват в следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2020 г.:

— департамент Isère: Chapareillan;

— департамент Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (само за частта, която съответства на територията на бившата община Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne и Yenne;

— департамент Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (само частта, съответстваща на територията на бившата община Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy и Ville-la-Grand.

в) Вина, за които се използва означението „Crémant“

— Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето и стареенето на вината се извършват на територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.:

— департамент Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (само частта, съответстваща на територията на бившата община Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy и Ville-la-Grand;

— департамент Isère: Chapareillan;

— департамент Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (само за частта, която съответства на територията на бившата община Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne и Yenne.

Вината могат да се произвеждат, да се винифицират, да стареят и да се опаковат и в следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2020 г.:

— департамент Ain: Corbonod, Seyssel и Peyrieu;

— департамент Haute-Savoie: Seyssel.

г) Беритбата на гроздето, винификацията и приготвянето на вината, що се отнася до всяко от допълнителните географски означения за белите и червените вина, както и беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, стареенето и опаковането на вината, що се отнася до белите качествени пенливи вина, се извършват на територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.:

— допълнително географско означение „Abymes“ или „Les Abymes“: Apremont (част), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (само частта на територията на бившата община Les Marches)

— допълнителното географско означение „Apremont“: Apremont (част), Porte-de-Savoie (само частта на територията на бившата община Les Marches), Saint-Baldoph (част)

— допълнителното географско означение „Arbin“: Arbin, Cruet (част), Montmélian (част)

— допълнителното географско означение „Ayze“: Ayze, Bonneville, Marignier

— допълнителното географско означение „Chautagne“: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— допълнителното географско означение „Chignin“: Chignin

— допълнителното географско означение „Chignin-Bergeron“: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (само частта, съответстваща на територията на бившата община Francin)

— допълнителното географско означение „Crépy“: Ballaison, Douvaine, Loisin

— допълнителното географско означение „Cruet“: Cruet

— допълнителното географско означение „Jongieux“: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— допълнителното географско означение „Marignan“: Sciez

— допълнителното географско означение „Marin“: Marin, Publier

— допълнителното географско означение „Montmélian“: Montmélian, Porte-de-Savoie (само частта, съответстваща на територията на бившата община Francin)

— допълнителното географско означение „Ripaille“: Thonon-les-Bains

— допълнителното географско означение „Saint-Jean-de-la-Porte“; Saint-Jean-de-la-Porte

— допълнителното географско означение „Saint-Jeoire-Prieuré“: Saint-Jeoire-Prieuré

Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на INAO.

7. **Основни винени сортове грозде**

Aligoté B

Altesse B

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chasselas B

Etraire de la Dui N

Gamay N

Gringet B

Jacquère B

Joubertin

Marsanne B

Molette B

Mondeuse N

Mondeuse Blanche B

Persan N

Pinot Noir N

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Servanin N

Velteliner Rouge Précoce Rs

Verdesse B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Описание на природните фактори, които допринасят за връзката*

Лозята Savoie са разположени под формата на дъга в подножието на алпийския масив, от Thonon-les-Bains на север до западната част на Albertville на юг, през Frangy, езерото Bourget, южно от Chambéry и нагоре към пролома Combe de Savoie.

Географският район се състои от 56 общини, разположени в департаментите Savoie, Haute-Savoie, Ain и северния край на Isère.

Географският район за производството на вина, за които се използва означението „Crémant“, се състои от 54 общини, разположени в едни и същи департаменти, с изключение на общините, които формират географския район за допълнителното географско означение „Ayze“.

Лозята Savoie заемат няколко много различни геоложки образувания:

— Савойския форланд, съответстващ на голямата периалпийска депресия, запълнена с моласи (морски отлагания, получени в резултат на ерозията на Алпите през терциера), често прикрити от алувиални наноси от по-ново време или допълнително удълбани от кватернерни ледници, за което свидетелстват Женевското езеро и езерото Bourget;

— гънки на планинския масив Jura, потънали в моласите, които образуват най-западните релефни форми на масива (Dent du Chat, Chautagne) с обща ориентация север—юг;

— алпийските долини и депресии, когато пресичат външните варовикови Алпи (долината на река Arve, проломът Chambéry и антецедентната долина Combe de Savoie).

Внимателно обособените парцели, от които се бере гроздето, са разположени върху сравнително нови геоложки образувания в резултат на интензивната ерозия на алпийския масив, която продължава и до днес:

— кватернерни пясъчно-чакълести наноси от буйните алпийски реки (Ripaille, Marin);

— ледникови морени, датиращи от древния кватернер, които образуват повърхностни отлагания в подножията на планините или по склоновете на долините (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel и др.);

— следледникови сипеи, обхващащи подножията на релефите (Chignin, Combe de Savoie, Ayze и др.);

— моласи от терциера (Frangy, Chautagne);

— и накрая, субстратите, получени в резултат на срутването на Mont-Granier вследствие на по-ново геоложко събитие (1248 г.), при което са преотложени мергели (глинести варовици) и варовици от периода креда (Abymes).

На места се разкриват и по-стари скали, които не са покрити от по-новите отлагания, главно мергели и варовици от горна юра (Arbin, Jongieux).

В климата се проявяват океански тенденции под влиянието на западните ветрове, които носят влажност и умерени температурни колебания. Въпреки това в него се наблюдават континентални и южни влияния. Северният вятър периодично носи сух студ. Южните потоци донасят по-меко време. Топографията модулира тези влияния.

За лозята по западния склон на алпийския масив са характерни големи количества валежи, които са непрекъснато над 1 000 милиметра годишно.

Влажността, свързана с климата, се подсилва от наличието на водни запаси (езера, сняг и лед), които образуват голяма постоянна хидрографска мрежа.

Слънцегреенето е около 1 600 часа годишно, а есента е топла.

Лозовите масиви са с южно, югоизточно или западно изложение, като надморската им височина е от 250 m до 500 m.

Тези фактори — релеф, надморска височина, изложение, вертикалните изменения на температурите — определят многобройните климатични варианти, в които са разположени лозята на различни по големина изолирани участъци.

8.2. *Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката*

Благодарение на произведенията на римските автори Lucius Junius Moderatus Columella и Pliny the Elder за лозарството има свидетелства още от гало-римската епоха.

За наличието на лоза в долините се говори в разказите на пътешествениците и в официални документи от Средновековието до XIX век.

Създаването в Savoie от крал Виктор Амадей II на кадастъра на Сардиния, който се води от 1728 г. нататък, означава, че се съхраняват записи за социалното разпределение и стойността на лозята.

През 1774 г. A. Costa de Beauregard публикува съчинение за селското стопанство, в което описва лозарството в съответния район.

През 1884 г. лозята достигат своя пик с площ от 21 143 хектара, от които са произведени 504 943 хектолитра. Те са почти унищожени по време на кризата с филоксерата.

Когато в края на XIX век започва бутилирането на вината, в резултат на естествената повторна ферментация на съдържащите се във вината захари започват да се появяват първите пенливи вина. Производителите продължават да усъвършенстват метода, основавайки се по-специално на техниката на вторична ферментация в бутилка. Някои оператори могат да съхраняват вината върху стелажи повече от година. От някои от местните сортове грозде, като например Jacquère B и Altesse B, се получават пивки вина с ниско съдържание на алкохол. Те са подходящи за производството на пенливи вина и са предпочитани от операторите в техните базови винени смеси, тъй като отразяват идентичността на вината „Savoie“.

След Втората световна война малките лозари в региона се обединяват за качествена трансформация с цел модернизиране на техните методи на отглеждане и производство. Така производителите създават местни и регионални съюзи, последвани през 1945 г. от Федерацията на висококачествените вина с наименования за произход „Savoie-Lyonnais“, която се доразвива в регионалния синдикат за вината „Savoie“. В Savoie са създадени три кооперативни изби (Montmélian, Cruet и Chautagne).

След признаването на контролираното наименование за произход през 1973 г. лозаро-винарският регион се развива, като същевременно запазва традиционните си методи на отглеждане.

Вината със ЗНП „Savoie“ се характеризират с богато разнообразие от сортове грозде, които отразяват разнообразието от местни условия, към които сортовете са се приспособили: Chasselas B (почти изцяло на брега на Женевското езеро), Gringet B (в долината на река Arve), Jacquère B (в пролома Chambéry), Roussanne B (в Chignin, по южните склонове), Mondeuse N (в долината Combe de Savoie), Gamay N (в Chautagne), както и Pinot Noir N, Molette B и Altesse B. Успоредно с работата на лозарите, около разсадниците, разположени в района на Combe de Savoie, се е развила процъфтяваща промишленост. Тези разсадници отдавна са съсредоточени върху популяризирането и опазването на местното растително богатство като цяло.

Поради това ЗНП „Savoie“ включва тихи бели вина, червени вина и вина розе, качествени пенливи вина розе и бели качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“. През 2009 г. в лозарския район „Savoie“ са произведени 110 000 хектолитра, включително 500 000 бутилки качествено пенливо вино.

8.3. *Причинно-следствени връзки за тихите вина*

Наличието на планински вериги в района, обуславящо значителни различия и специфични въздушни течения (долинни ветрове, възходящи въздушни течения), съчетано с гъста хидрографска мрежа (езера, извори, реки), води до отглеждането на лоза в хълмисти, долинни и крайезерни места, които образуват „острови“ с различни размери.

Ландшафтът, състоящ се от мозайка от малки и грижливо обособени парцели, е видимо белязан от лозарството. Стръмните склонове са осеяни с малки традиционни сгради, известни като *sartots* (селски сгради, групирани или изолирани, изградени по склоновете и използвани за съхранение на вино и като жилищни помещения през лятото).

Ето защо ключова характеристика на лозаро-винарския регион „Savoie“ е асортиментът от продукти от тези различни „острови“, произтичащи от отличното взаимодействие между мезоклимата, почвите и сортовете грозде.

Регионът на Женевското езеро, който се състои от морени от кватернера и алувиални отлагания по склонове със западно и северозападно изложение, например е идеален да се изразят основните характеристики на сорта Chasselas B в сухите бели вина. Стръмните и слънчеви склонове с южно изложение между Chignin и Montmélian са формирани от подобни на варовик сипеи и глинен мергел от периода горна юра, разположени върху коренна скала от глинен мергел или, по по-ниските склонове, над морени или отлагания от проливни дъждове. Тези видове почви и изложения дават възможност сортът Roussanne B да изрази комплексността на по-отлежало вино. По подобен начин, докато сортовете Gamay N и Pinot Noir N се срещат често по моренови хълмове и плата, което води до плътни, добре структурирани вина с наситени, ярки цветове, по-взискателният сорт Mondeuse N е ограничен до склонове, покрити със ситни сипеи от юрския период, които по правило имат висок варовиков компонент и постоянно снабдяване с вода. Поради това от сорта Mondeuse се получават плътни вина с добро оцветяване, които са „дъвчащи“ и подходящи за отлежаване.

Издръжливият сорт Jacquère B, който вирее върху хладни, дълбоки почви, е спомогнал за възстановяването на геоложкия хаос, създаден от срутването на варовиковата планина Mont Granier. Ето защо виното предлага комбинация от тези елементи, като оставя при отпиване вкус на отличителна минералност, както и на свежи и флорални нотки.

От друга страна, сортът Altesse B изисква хълмисто разположение и бедни или добре дренирани глинесто-варовикови почви с ниско процентно съдържание на глина и южно/югозападно изложение. Поради това от сорта Altesse B се получават меки, пивки вина с нотки на виолетки и аромати на лешник, мед и сладък бадем.

Изправени пред предизвикателството на механизирания гроздобер при разположените по склоновете лозя, лозарите се насочват към техники за отглеждане на лоза, като например отстраняване на пъпки, събиране на реколтата на зелено, отстраняване на листа и други практики, предназначени да осигурят устойчивост. Тези техники дават възможност за контрол на издръжливостта и добива на лозите. Те също така спомагат за подобряване на санитарното качество на гроздето.

След бране на гроздето в правилния стадий на зрялост, процесът на винопроизводство води до значителна като обем работа с всеки сорт грозде (основен и вторичен) с цел получаване на добре балансирани вина.

8.4. *Причинно-следствени връзки за качествените пенливи вина*

Качествените пенливи вина розе се произвеждат при същите условия, а предоставените по-горе пояснения се отнасят и за получените продукти.

Обикновено различията в оптималното време за зреене на сортовете грозде налагат на винопроизводителите изискването в процеса на винопроизводството да съхраняват всеки сорт отделно. Придобитата от тях квалификация им позволява да управляват смесите, за да се гарантират степен на постоянство и баланс между киселинността и плодовия вкус на вината в зависимост от реколтата.

Оригиналността на вината, носещи допълнителното географско означение „Ayze“, произтича от характеристиките на Gringet B — късен сорт от долината на река Arve, който вирее по склонове с южно изложение към масива Монблан в среда на контрастиращи климатични влияния, белязани от големи температурни колебания.

Свежестта и жизнеността на вината са свързани с този конкретен мезоклимат, а сортът грозде Gringet B, засаден върху богати на чакъл глинено-варовикови пясъчници, които са се образували върху следледникови сипеи, изразява характерната си флорална и пикантна идентичност, с по-зрели нотки, развиващи се по най-стръмните склонове и най-плитките почви.

Разположението на лозята по хълмовете, в долините или край езерата (образуващи „острови“ с различни размери), адаптирането на сортовете грозде към почвите (които обикновено са скорошни образувания) и климатичният контекст (белязан от ниска сумарна топлина) допринасят за свежестта на вината, за които се използва означението „Crémant“, както и за формирането на основните аромати.

Виното, предназначено за производството на „Crémant de Savoie“, подлежи на строги правила за гроздобер и пресоване с цел да се гарантира запазване на аромата. Бавното и внимателно управлявано пресоване на мъстта води до бистро на вид вино. Виното е бледо на цвят предвид характеристиките на използваните сортове грозде.

Като се основават на натрупания опит в отделното съхраняване на сортовете грозде в процеса на винопроизводство, производителите на качествени пенливи вина, за които се използва означението „Crémant“, създават смеси, които са съвършено премерени въз основа на тяхното ноу-хау за всеки сорт грозде и реколта, за да се гарантират степента на постоянство и балансът между жизнеността, флоралните нотки и плодовия вкус на вината. Изискването Jacquère B и Altesse B да бъдат преобладаващите сортове грозде в тези смеси е това, което придава на продуктите тяхната оригиналност и идентичност като вина „Savoie“. Стареенето върху винените утайки повишава комплексността и минералността на тези вина, като улеснява развитието на третични аромати.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Район в непосредствена близост за производството и винификацията на червени вина и вина розе, както и за производството, винификацията, стареенето и опаковането на качествени пенливи вина розе.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за производството и винифицирането на червени вина и вина розе, от една страна, и за производството, винифицирането, стареенето и опаковането на качествени пенливи вина розе, от друга страна, обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2020 г.:

— департамент Ain: Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys en Bugey, Arbignieu, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lavours, Léaz, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Parves et Nattages, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux-Lhopital, Valserhône, Villes и Virignin;

— департамент Isère: Les Abrets en Dauphiné (само за частта, която съответства на териториите на бившите общини Les Abrets и Fitilieu), Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crêts en Belledonne (само за частта, която съответства на територията на бившата община Moretel-de-Mailles), Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, La Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Murianette, La Pierre, Plateau-des-Petites-Roches, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud и Villard-Bonnot.

Район в непосредствена близост за производството и винификацията на червени вина и вина розе, както и за производството, винификацията, стареенето и опаковането на качествени пенливи вина розе.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за производството и винифицирането на червени вина и вина розе, от една страна, и за производството, винифицирането, стареенето и опаковането на качествени пенливи вина розе, от друга страна, обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2020 г.:

— департамент Savoie: Aiguebelette-le-Lac, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entrelacs (само частта, съответстваща на територията на бившите общини Albens, Cessens, Epersy, Mognard et Saint-Girod), Entremont-le-Vieux, Epierre, Frontenex, Gerbaix, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, La Ravoire, Rochefort, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Georges-d'Hurtières, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Offenge, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Val-d'Arc, Valgelon-La Rochette, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac и Voglans.

— департамент Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (само частта, съответстваща на бившите общини Annecy и Meythet), Annemasse, Anthy-sur-Léman, Araches-la-Frasse, Arbusigny, Archamps, Arenthon, Armoy, Arthaz-Pont-Notre-Dame, La Balme-de-Sillingy, La Balme-de-Thuy, La Baume, Beaumont, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bloye, Boëge, Bogève, Bonne, Bonnevaux, Bons-en-Chablais, Bossey, Le Bouchet-Mont-Charvin, Boussy, Brenthonne, Brizon, Burdignin, Cercier, Cernex, Cervens, Chainaz-les-Frasses, Champanges, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Rambaud, Chapeiry, Châtel, Châtillon-sur-Cluses, Chavannaz, Chêne-en-Semine, Chênex, Chens-sur-Léman, Chevenoz, Chevrier, Chilly, Choisy, Clermont, Les Clefs, La Clusaz, Cluses, Collonges-sous-Salève, Contamine-Sarzin, Contamine-sur-Arve, Copponex, Cornier, La Côte-d'Arbroz, Cranves-Sales, Crempigny-Bonneguete, Cruseilles, Cusy, Dingy-en-Vuache, Droisy, Eloise, Epagny Metz-Tessy, Essert-Romand, Etaux, Etercy, Etrembières, Evian-les-Bains, Excenevex, Faucigny, Feigères, Fessy, Feternes, Fillière (само частите, съответстващи на бившите общини Aviernoz, Evires, Les Ollières et Thorens-Glières), Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Glières-Val-de-Borne, Le Grand-Born и Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Onnion, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Reignier-Esery (само частта, съответстваща на бившата община Reignier), Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes,

— департамент Haute-Savoie (продължение): Thusy, La Tour, Vachèresse, Valleiry, Vallières-sur-Fier, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville-en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens и Yvoire.

Район в непосредствена близост за производство и винифицирането на бели вина

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация за производството и винифицирането на белите вина, обхваща територията на общините в района в непосредствена близост, определена чрез дерогация за производството и развитието на червените вина и вината розе, както и за производството, винифицирането, стареенето и опаковането на пенливите вина розе, към които се добавят общините Corbonod и Seyssel (департамент Ain) и Seyssel (департамент Haute-Savoie).

Район в непосредствена близост за допълнителни географски означения

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

по отношение на допълнителните географски означения — районът в непосредствена близост, определен чрез дерогация

— по отношение на производството и винификацията на белите и червените вина,

— по отношение на производството, винификацията, стареенето и опаковането на бели качествени пенливи вина,

обхваща територията на общините в географския район на червените вина и вината розе и пенливите вина розе, както и територията на общините в района в непосредствена близост, определена чрез дерогация, от една страна, за производството и развитието на червените вина и вината розе, и от друга страна, за производството, винифицирането, стареенето и опаковането на пенливите вина розе, с изключение на общините или частите от общини, в които територията съставлява географски район за което и да е от съответните допълнителни географски означения.

Допълнителни географски означения

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

защитеното наименование за произход може да бъде последвано от едно от следните допълнителни географски означения в случая на вина, които отговарят на условията на производство, определени за тези допълнителни географски означения:

— „Abymes“ или „Les Abymes“;

— „Apremont“;

— „Arbin“;

— „Ayze“;

— „Chautagne“;

— „Chignin“;

— „Chignin-Bergeron“;

— „Crépy“;

— „Cruet“;

— „Jongieux“;

— „Marignan“;

— „Marin“;

— „Montmélian“;

— „Ripaille“;

— „Saint-Jean-de-la-Porte“;

— „Saint-Jeoire-Prieuré“.

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В допълнение към името на ЗНП може да се посочи и сортът грозде, при условие че вината са произведени изключително от въпросния сорт и при спазване на всички други правила за производство, които се прилагат за това означение.

Сортът грозде трябва да бъде изписан върху етикета с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано ЗНП.

Името на ЗНП трябва да бъде предшествано от означението „Crémant“ в случай на бели качествени пенливи вина, произведени в съответствие с условията на производство, установени за този метод на производство.

Опаковане

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Качествените пенливи вина розе или белите качествени пенливи вина се произвеждат чрез вторична ферментация в бутилка.

За тези вина съхранението в бутилки върху винените утайки трябва да е най-малко девет месеца.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-89d5229a-6ab3-43c1-898b-7daa1c772c4d