C/2026/2613

7.5.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 3, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2026/2613)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

»Vin de Savoie / Savoie«

PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016

REGLER, DER FINDER ANVENDELSE FOR ÆNDRINGEN

Artikel 105 i forordning (EU) nr. 1308/2013

ANSØGER OG LEGITIM INTERESSE

Den regionale sammenslutning for Savoie-vine

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR ÆNDRINGEN

1. *Kategorien hvid perlevin og roséperlevin fjernes*

   Kategorien »perlevin« udgår. Produktionen af disse vine har i flere år været faldende, idet erhvervsdrivende har foretrukket mousserende kvalitetsvine med et overtryk på over 3,5 bar.

   Reglerne for denne produktion er derfor blevet fjernet fra produktspecifikationen. Der blev ikke gjort indsigelse under den nationale indsigelsesprocedure.

   Enhedsdokumentet blev ændret i overensstemmelse hermed.

2. *Betegnelsen »Crémant«*

   Produktspecifikationen er blevet ændret for at tillade anvendelsen af betegnelsen »Crémant« sammen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Savoie« eller »Vin de Savoie«. Produktionsbetingelserne for denne betegnelse er fastsat i produktspecifikationen. De erstatter dem, der tidligere var fastsat for mousserende kvalitetshvidvine, bortset fra vine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«.

   Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse skal følge efter betegnelsen »Crémant«, når der er tale om mousserende kvalitetshvidvine, med undtagelse af vine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«. Denne regel er blevet indført i produktspecifikationens kapitel I, afsnit II, »Geografiske betegnelser og supplerende betegnelser«. Ordet »betegnelser« har erstattet ordet »benævnelser« i overskriften til afsnit II.

   Punkt 9 »Andre vigtige betingelser« i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Det geografiske område for »Crémant«*

Der er tilføjet et nyt litra c) i produktspecifikationens kapitel 1, afsnit IV, punkt 1, for at præcisere produktionsområdet for vine med betegnelsen »Crémant«.

Punkt 6 »Afgrænset område« i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

4. *Vinstoksorter til fremstilling af »Crémant«*

I produktspecifikationens kapitel I, udgår afsnit V om vinstoksorter.

De vinstoksorter, der er godkendt til fremstilling af vine med betegnelsen »Crémant«, er blevet omlagt til et mere begrænset antal druesorter end det, der er defineret til fremstilling af mousserende kvalitetshvidvine med betegnelsen »Vin de Savoie« eller »Savoie«. Denne omlægning bidrager til et bedre udtryk for vinenes Savoie-identitet. Druesorterne Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs og Verdesse B er derfor udelukket.

Denne liste er defineret i produktspecifikationens kapitel I, afsnit V, punkt 1. Som følge af fjernelsen fra de godkendte vinstoksorter, der er omfattet af reglen i afsnit V, punkt 2, er denne regel ikke medtaget for betegnelsen »Crémant« og er blevet slettet for mousserende kvalitetsvine.

Punkt 7 »Primære druesorter« i enhedsdokumentet er ikke blevet ændret, da de druesorter, der ikke anvendes til fremstilling af mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Crémant«, bevares for de andre vintyper, der er omfattet af betegnelsen.

5. *Løvværkets højde til fremstilling af »Crémant«*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit VI, punkt 1, litra c), præciseres det, at løvværkets højde skal gøre det muligt at have et udvendigt plantedække på 1,20 kvadratmeter til fremstilling af 1 kg druer.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. *Gennemsnitligt maksimalt udbytte pr. parcel til fremstilling af »Crémant«*

De specifikke værdier for den maksimale belastning på parcellen fastsættes for at tage hensyn til beplantningstætheden. Dette skal muliggøre et afbalanceret forhold mellem det udvendige plantedække og drueproduktionen. Disse specifikke værdier er mere i overensstemmelse med de særlige kendetegn ved denne produktion, som navnlig fastsætter regler for presning, der kræver 150 kg druer for højst 100 liter most.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. *Bestemmelse om høst til fremstilling af »Crémant«*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit VII, punk 1, litra b), er det fastsat, at vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«, fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft, i overensstemmelse med artikel 66 i forordning (EF) nr. 607/2009.

Denne ændring fremgår ikke af enhedsdokumentet.

8. *Bestemmelse om transport af høst til fremstilling af »Crémant«*

I kapitel I, afsnit VII, punkt 1, litra c), er det for at begrænse selvpresning af drueklaserne blevet besluttet at fastsætte den maksimale vægt af høsten pr. beholder til 250 kg. Af samme årsager er høstbeholdernes maksimale højde blevet fastsat til 0,40 cm. Disse beholdere er ikke tætsluttende, så der kan ske et hurtigt afløb af den most, der måtte dannes, på trods af de regler, der er fastsat for at begrænse dette. Endelig fastsættes der en frist mellem høsten og påbegyndelsen af presningen, som er strengt begrænset til 24 timer.

Dette punkt ændres ikke i enhedsdokumentet.

9. *Modning af druer til fremstilling af »Crémant«*

I kapitel I, afsnit VII, punkt 2, litra a) og b), er druernes minimumssukkerindhold og det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen fastsat til henholdsvis 144 g/l most og 9 % for basisvine til fremstilling af vine med betegnelsen »Crémant«. Disse værdier afspejler de tidligere fastsatte værdier til fremstilling af mousserende kvalitetshvidvine med betegnelsen »Vin de Savoie« eller »Savoie«. Disse værdier er tilpasset de udvalgte druesorters egenskaber, navnlig for druesorterne Jacquère B og Altesse B, og gør det muligt at fremstille en basisvin, der har et lavt alkoholindhold og er tilstrækkeligt frisk og elegant.

Disse oplysninger fremgår ikke af enhedsdokumentet.

10. *Udbytte til fremstilling af »Crémant«*

Afsnit VIII, punkt 1, »Udbytte – Produktionsstart«, i kapitel I er blevet suppleret for denne type vin under hensyntagen til beplantningstætheden.

Punkt 5 i enhedsdokumentet, »Vinfremstillingsmetoder«, er blevet ajourført i overensstemmelse hermed.

Punkt 4 med overskriften "Særlige bestemmelser for vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«, er blevet tilføjet i kapitel I, punkt VIII.

Det maksimale udbytte ved presning, der er anført i litra a), følger reglen i artikel 66, stk. 5, i forordning (EF) nr. 607/2009 for mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Crémant«.

Hvad endelig angår det maksimale udbytte ved presning er der i punkt 4, litra b), defineret en mængde efter sidste presning (»rebêches«). Ved »efter sidste presning« forstås most, der fremkommer ved afslutningen af presningen, og som overstiger den mængde, der kan produceres inden for det maksimale udbytte i den autoriserede presse.

Dette punkt ændres ikke i enhedsdokumentet.

11. *Modtagelse af druer og presning til fremstilling af »Crémant«*

Et litra a) vedrørende »Crémant« indsættes i kapitel I, afsnit IX, punkt 1. Det fastsætter kriterier for modtagelse af høsten, presning, påfyldning af pressen og navnlig transport af druerne, fraktionering af mosten og hygiejne med henblik på at bevare druernes kvalitet.

Der indføres en overgangsforanstaltning for eksisterende modtagelses- og presserum. Den tillader højst tre bånd mellem den første drue og pressen til og med høsten fra 2017. Denne bestemmelse indsættes i kapitel I, afsnit XI, punkt 4.

Disse punkter ændres ikke i enhedsdokumentet.

12. *Sammenstikning af druesorter til fremstilling af »Crémant«*

I kapitel I, afsnit IX, punkt 1, litra b), er betingelserne for sammenstikning af druesorterne blevet fastlagt for at fremhæve druesorterne Jacquère B og Altesse B. Ved disse to Savoie-druesorter, som garanterer originaliteten af vinene fra det geografiske område, er der stor succes med at fremstille vine ved eftergæring på flaske. Fastsættelsen af en minimumsprocentdel af Jacquère B bidrager til at udtrykke Savoie-identiteten fuldt ud og gør det lettere at skelne vine med betegnelsen »Crémant« fra andre regionale mousserende vine. For at styrke virkningen af disse regler på vinenes egenskaber er procentdelen af sorte druesorter blevet begrænset til 20 %.

Kun for kommunerne i departementet Haute-Savoie indføres en overgangsforanstaltning i forbindelse med gennemførelsen af disse regler, som hidtil har været fleksible, da de er baseret på den ikke-obligatoriske og ikke-kvantitativt regulerede forekomst af godkendte druesorter i mousserende kvalitetshvidvine. Reglerne finder anvendelse fra og med høsten fra 2021.

Disse punkter berører ikke enhedsdokumentet.

13. *Ønologisk fremgangsmåde til fremstilling af »Crémant«*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX, punkt 1, litra e), præciseres det, at det er forbudt at anvende træstykker til fremstilling af vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«.

Denne bestemmelse fremgår i punkt 5 »Vinfremstillingsmetoder« i enhedsdokumentet.

Hvis mosten i »Crémant«-vinene beriges, svarer det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen til det, der tidligere var fastsat for mousserende hvidvine. Den fase, hvor denne produktionsbetingelse kontrolleres under fremstillingen af den mousserende vin, er dog blevet ændret. Den skal foretages efter udviklingen af de mousserende egenskaber og inden tilsætningen af ekspeditionslikør. Producentsammenslutningen medtager også kontrol af denne egenskab i produktspecifikationens afsnit I, kapitel III.

Punkt 4 »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

14. *Gæringskælderens kapacitet til fremstilling af »Crémant«*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX, punkt 1, affattes litra g) således:

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

15. *Særlige bestemmelser til fremstilling af »Crémant«*

I kapitel I, afsnit IX, punkt 2, fastsættes betingelserne for fremstilling af »Crémant«-vinene, eftergæring på flaske og opbevaring på flaske på bærmen, jf. artikel 66 i forordning (EF) nr. 607/2009. Det præciseres også, at flaskerne skal være af glas, og at aftapningen skal finde sted fra den 1. december efter høsten.

Reglerne for gæring på flaske og opbevaring på flaske på bærmen er fastsat i enhedsdokumentet under punkt 5 »Vinfremstillingsmetoder« og punkt 9 »Andre vigtige betingelser«.

16. *Aftapning af »Crémant«*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX, punkt 3, præciseres det, at vinene fremstilles og markedsføres i de flasker, hvori de mousserende egenskaber har udviklet sig, det gælder dog ikke vin i flasker med et indhold på 37,5 cl eller derunder eller på over 150 cl. Der indføres også en forpligtelse for erhvervsdrivende til at fastlægge en procedure for rengøring af aftapningsanlæg og -udstyr.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

17. *Opbevaring af »Crémant«*

Under fremstillingen af vinene er maksimumstemperaturen i opbevaringsrummet for flasker i horisontal position fastsat i kapitel I, afsnit IX, punkt 4, »Opbevaringsbestemmelser«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

18. *Markedsføring af »Crémant«*

I kapitel I, afsnit IX, punkt 5, litra a), er der fastsat en minimumsperiode, efter hvilken vinene med betegnelsen »Crémant« kan markedsføres til forbrugeren. Denne periode indledes fra aftapningsdatoen og har en minimumsvarighed på 12 måneder.

Det er tilladt at sætte vinen tilbage i tønderne. Dette svarer til en samlet returnering af de aftappede partier. Minimumslagringsperioden fastsættes fra datoen for den nye aftapning. Disse regler er også fastsat i kapitel I, afsnit IX, punkt 5, litra a).

Bestemmelserne om cirkulation mellem godkendte oplagshavere af vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«, er fastsat i punkt 5, litra b), og er identiske med bestemmelserne for mousserende kvalitetshvidvine.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

19. *Tilknytning til det geografiske område*

Kapitel I, afsnit X, i produktspecifikationen er blevet ændret som følge af ændringer af de regler, der er fastsat i produktspecifikationen.

I punkt 1, litra a), præciseres størrelsen af det geografiske område for vine med betegnelsen »Crémant« i et afsnit.

I punkt 1, litra b), er der tilføjet et afsnit om, at aftapningen af vinene, som blev praktiseret fra slutningen af det 19. århundrede, har sikret udviklingen af mousserende vine, der stammer fra den naturlige sekundære gæring af vinens restsukker. I litra b), sidste afsnit, præciseres de vinkategorier, der kan opnå den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Vin de Savoie« eller »Savoie«. Afsnittet er blevet ændret i overensstemmelse hermed, ligesom produktionen angivet i flasker af mousserende kvalitetsvine.

I punkt 2 i afsnittet om stille vine er disse vines vigtigste organoleptiske egenskaber blevet præciseret. Afsnittet om mousserende kvalitetsvine er blevet omformuleret for bedre at skelne mellem de forskellige mousserende kvalitetsvine. Mousserende kvalitetsvine med den geografiske betegnelse »Ayze« beskrives tydeligere med hensyn til farve samt deres aroma og smag. Der er tilføjet et afsnit for mousserende kvalitetshvidvine med betegnelsen »Crémant«, der beskriver deres forskellige organoleptiske egenskaber og minder om, at de hovedsagelig fremstilles af sammenstikninger af nogle få hvide druesorter.

I punkt 3 udgår sidste afsnit i delen »Stille vine«, fordi det samme afsnit gik igen i sidste del af punkt X.

Delen »Mousserende vin og perlevin« hedder nu blot »Mousserende kvalitetsvin«, efter at kategorien perlevin er blevet fjernet. Første afsnit vedrører nu kun mousserende kvalitetsrosévine og beskriver de generelle særegenheder ved mousserende kvalitetsvine med denne betegnelse.

Afsnittet om mousserende kvalitetshvidvine med den geografiske betegnelse »Ayze« beskriver det særlige miljø, hvor den endemiske druesort Gringet B dyrkes. Dette afsnit forbinder således elementerne i dette særlige naturlige miljø, vinavlernes valg af produktionssteder og vinenes egenskaber, som er uadskillelige fra denne druesorts udtryk.

Der er tilføjet et afsnit om vine med betegnelsen »Crémant«. Det fremhæver mangfoldigheden af det naturlige miljø, hvor druesorterne plantes, i overensstemmelse med jordbundsforholdene. Afsnittet specificerer også klimaets indflydelse på visse egenskaber ved vinene. De særlige høst- og fremstillingsregler er knyttet til udtrykket af druesorternes kvaliteter i vinene. De to vigtigste druesorter i sammenstikningerne bidrager væsentligt til disse vines Savoie-originalitet og -identitet.

Punkt 8 »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

20. *Indberetningsforpligtelser*

Kapitel II, afsnit I, i produktspecifikationen er blevet ændret for at tage hensyn til de nye produktionsregler, der er knyttet til indførelsen af vine med betegnelsen »Crémant« og fjernelsen af perlevin.

Disse ændringer resulterer i en tilpasning af de forpligtelser, der allerede er medtaget i dette punkt for mousserende kvalitetsvine. Desuden er der tilføjet to særlige angivelser for vine med betegnelsen »Crémant« i punkt 3 og 7.

Der er foretaget formelle forbedringer af visse bestemmelser i dette punkt, navnlig ved at anvende nutidsformen i stedet for verbet »skal«, da nutidsformen er obligatorisk i henhold til fransk ret. Endelig udgår henvisningerne til perlevin.

Dette berører ikke enhedsdokumentet.

21. *Registerføring*

Kapitel II, afsnit II, som ikke indeholdt nogen bestemmelse, er blevet suppleret med tre særlige registre for vine med betegnelsen »Crémant«, som i lighed med ovennævnte indberetningsforpligtelser gør det muligt at følge de særlige produktionsregler mere præcist.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

22. *Vigtige kontrolpunkter og evalueringsmetoder*

Følgende afsnit i tabellen over de vigtigste punkter, der skal kontrolleres, og evalueringsmetoderne i kapitel III i produktspecifikationen er blevet udfyldt: strukturelle regler, regler knyttet til produktionscyklussen og produktkontrol. De regler, der er indført i produktspecifikationen for mousserende kvalitetsvine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«, anses nemlig i vidt omfang for at udgøre væsentlige kontrolpunkter, idet de i særlig grad bidrager til produktets særlige karakteristika.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

23. *Afgrænset parcelområde*

Produktspecifikationen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Vin de Savoie« eller »Savoie« er blevet ændret for at angive datoen for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af en ændring af det afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde. Med afgrænsningen af parcelområdet inden for det geografiske produktionsområde kan de parceller, der egner sig til høst af druer til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse, udpeges.

Følgende ændringer foretages: I kapitel 1, afsnit IV, punkt 2, litra a) og b), i produktspecifikationen indsættes efter: »10 septembre 2009« følgende datoangivelse: »12 février 2015«.

Denne ændring skyldes godkendelsen af den specifikke parcelafgrænsning for den supplerende geografiske betegnelse »Chignin-Bergeron«. Indtil denne nye dato kunne disse vine fremstilles i hele det afgrænsede parcelområde for oprindelsesbetegnelsen »Vin de Savoie« i de tre kommuner i det geografiske område for den supplerende geografiske betegnelse. De vine, der betegnes under navnet »Chignin-Bergeron«, fremstilles traditionelt udelukkende af druesorten Roussanne B, som er den eneste druesort i den supplerende geografiske betegnelse, og som er tilpasset de lokale forhold i dette område, der er kendetegnet ved sydvendte skråninger. Denne specifikke afgrænsning muliggør samspillet mellem druesorten Roussanne B og området på grundlag af denne druesorts økologiske kvaliteter.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

24. *Beplantningstæthed*

Kapitel I, afsnit VI, punkt 1, litra a), i produktspecifikationen er blevet suppleret med særlige regler for den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«. Mindste beplantningstæthed er blevet øget, og den maksimale afstand mellem vinstokrækkerne er blevet reduceret. Der er tale om et vindyrkningsareal, der ligger i en højere højde end gennemsnittet af vindyrkningsarealerne med betegnelsen »Vin de Savoie«. Dette vindyrkningsareal er særligt vendt mod syd, hvor druesorten Gringet B er fremherskende. Vindyrkningsarealet producerer næsten udelukkende mousserende kvalitetshvidvine. Disse særlige regler svarer til den praksis, som vinavlerne allerede har indført, og deres medtagelse i produktspecifikationen bekræfter dette vindyrkningsareals unikke karakter.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

25. *Sammenstikning af druesorter*

Ændringerne foretages i produktspecifikationens kapitel I, afsnit IX, punkt 1, litra b), »Sammenstikning af druesorter«. Den fortsatte produktion af mousserende kvalitetshvidvine udelukkende for den supplerende geografiske betegnelse »Ayze« har ført til en præcisering af sammenstikningen af de tilladte druesorter. For druesorten Gringet B, der er endemisk i det geografiske område for denne betegnelse, og hvis egenskaber giver vinene deres særlige karakter, fastlægges en obligatorisk mindsteandel i cuvéen til udviklingen af de mousserende egenskaber på 70 %. Denne nye værdi af minimumsandelen erstatter den tidligere fastsatte værdi på 50 %, som svarede til bestemmelserne i kapitel I, afsnit V, punkt 2, i produktspecifikationen, og som fastsatte denne druesorts minimumsandel i stedet for den gamle, som var lavere og henviste til denne druesorts minimumsandel i vinstokbestanden på bedriften. Denne indførelse (afsnit V, punkt 2, i den tidligere udgave af produktspecifikationen) bekræfter sammenstikningsmetoderne.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

26. *Tillæg på grund af en redaktionel fejl*

I kapitel I, afsnit IX, punkt 1, litra e), i produktspecifikationen er der for mousserende kvalitetshvidvine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze« tilføjet en præcisering af, at det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen kun finder anvendelse, hvis mosten beriges. Der var tale om en redaktionel fejl i den tidligere udgave af produktspecifikationen.

Dette element tilføjes i punkt 4 »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

27. *Ændring af et afsnit i produktspecifikationen vedrørende dets litra og overskrift*

I den nugældende produktspecifikation er litra g) i kapitel I, afsnit IX, punkt 1, ændret til litra h). Derudover affattes overskriften til litra h) således: »Vedligeholdelse af vinlager og udstyr«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

28. *Geografisk område*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IV, punkt 1, litra a), b), c) og d), erstattes ordet »sikres« med ordene »finder sted«, og ordene »på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020« tilføjes efter »følgende kommuner«.

Denne sidste redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2020-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe retssikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Listen over de kommuner, der udgør det geografiske område, samt deres navne er blevet ajourført uden ændringer af perimeteren for at tage højde for de administrative ændringer, der er foretaget.

Der er foretaget ændringer i enhedsdokumentets afsnit 6 »Afgrænset geografisk område«.

Der tilføjes ligeledes en sætning i afsnit IV, punkt 1, for at informere om, at kortmateriale for det geografiske område er tilgængeligt på INAO's websted.

29. *Område i umiddelbar nærhed*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IV, punkt 3, litra a), tilføjes ordene »på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020« efter »følgende kommuner«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge området i umiddelbar nærhed med henvisning til 2020-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode.

Tilføjelsen af denne henvisning gør det muligt at skabe juridisk sikkerhed for definitionen af området i umiddelbar nærhed.

Listen over de kommuner, der udgør området i umiddelbar nærhed, samt deres navne er blevet ajourført uden ændringer af perimeteren for at tage højde for de administrative ændringer, der er foretaget.

Afsnittet »Supplerende betingelser« i enhedsdokumentet ændres.

30. *Vinstokbestand*

I kapitel I, afsnit V, punkt 1, i produktspecifikationen tilføjes druesorterne, som er interessante med henblik på tilpasning Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G, til følgende vinstoksorter:

— Stille rød- og rosévine uden supplerende geografisk betegnelse: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N og Mondeuse Grise G

— Stille hvidvine uden supplerende geografisk betegnelse: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G

— Mousserende kvalitetsrosévine: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G

— Vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«: Bia B, Petite Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N og Hibou Noir N

— Supplerende geografisk betegnelse »Abymes« eller »Les Abymes«: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G

— Supplerende geografiske betegnelser »Apremont«, »Cruet«, »Montmélian« og »Saint-Jeoire-Prieuré«: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G

— Stille hvidvine med de supplerende geografiske betegnelser »Chautagne«, »Chignin« og »Jongieux«: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G

— Stille rødvine med de supplerende geografiske betegnelser »Chautagne«, »Chignin« og »Jongieux«: Corbeau N, Dousset N og Hibou Noir N

— Supplerende geografiske betegnelser »Crépy«, »Marignan«, »Marin« og »Ripaille«: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B og Pinot Gris G

Det kompetente nationale udvalg under Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de l'origine et de la qualité) har for betegnelser, der indgives ansøgning om, besluttet at gøre det muligt at indføre druesorter, som er interessante med henblik på tilpasning til klimaændringer eller til samfundets forventninger om brugen af plantebeskyttelsesmidler.

Disse druesorter, der stammer fra Alperegionen, kan være en fordel i en situation, hvor klimaet bliver varmere. Der er tale om sene druesorter, som gør det muligt at fremstille mere afbalancerede vine. De er mindst lige så modstandsdygtige over for sygdomme som de druesorter, der allerede er godkendt til betegnelsen. Indførelsen af disse sorter har ligeledes til formål at fremhæve særpræget ved vinene med betegnelsen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

Det skal bemærkes, at Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G og Petite Sainte-Marie B ved dekret er opført på listen over druesorter, der kan plantes, genplantes eller podes med henblik på vinproduktion, men ikke er opført på den liste over druesorter, som e-Ambrosia har foreslået.

31. *Bestemmelser om druesorternes andel på bedriften*

I kapitel I, afsnit V, punkt 2, i produktspecifikationen er der tilføjet en bestemmelse om, at andelen af druesorter af interesse for tilpasning er begrænset til 5 % af vinstokbestanden på bedriften.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

32. *Beplantningstæthed*

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit VI, punkt 1, litra a), erstattes afsnittet »Almindelige bestemmelser« af følgende bestemmelser:

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 5 000 vinstokke pr. hektar med en afstand mellem rækkerne på højst 2,50 meter og en afstand mellem vinstokkene i samme række på mindst 0,80 meter.

På de vinmarker, hvor beplantningstætheden er på mindst 6 000 vinstokke pr. hektar, skal afstanden mellem vinstokkene i samme række være mindst 0,70 meter.

Den oprindelige affattelse er blevet omformuleret, uden at reglen er blevet ændret.

Der er tilføjet en ny regel, der muliggør vinmarker med en beplantningstæthed, der er større end minimumstætheden, men som af den grund er beplantet med en afstand mellem vinstokkene på samme række, der ligger mellem 0,70 og 0,80 meter, inden for rammerne af oprindelsesbetegnelsen.

Der er foretaget ændringer i enhedsdokumentets afsnit 5 »Vinfremstillingsmetoder«.

33. *Sammenstikning af druesorter*

I kapitel I, afsnit IX, punkt 1, litra b), tilføjes en bestemmelse, som præciserer, at druesorter, som er interessante med henblik på tilpasning, sammen eller hver for sig højst må udgøre 10 % af vinenes endelige sammenstikning.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

34. *Cirkulation mellem godkendte oplagshavere*

I kapitel I, afsnit IX, punkt 5, i produktspecifikationen udgår litra b) om datoen for cirkulation af vinene mellem godkendte oplagshavere.

For at muliggøre en tidlig overførsel af vin, navnlig til handelsaktørerne, udgår startdatoen for cirkulation af vinene mellem godkendte oplagshavere.

Overskriften i afsnit IX, punkt 5, ændres, idet »for cirkulation af produkterne og« udgår.

Overskriften i afsnit IX, punkt 5, litra a), udgår.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer af produktspecifikationen.

35. *Overgangsforanstaltninger*

I kapitel 2, afsnit XI, udgår punkt 2. Overgangsforanstaltningen vedrørende vindyrkningsmetoder (bestemmelser om mindste beplantningstæthed) er udløbet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer af produktspecifikationen.

36. *Henvisninger til kontrolinstansen*

I produktspecifikationens kapitel III, afsnit II, er kontrolinstansens adresse ajourført.

Stk. 2 er blevet ændret i sin ordlyd, og stk. 3 er udgået for at overholde de nye redaktionelle regler i afsnit II.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse(r)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Stille hvidvine uden angivelse af druesort*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinene, som har en lysegul til gyldengul farve, har en fin og frisk karakter med mere eller mindre rundhed og spændvidde, og de er ofte mousserende når de er unge og konserveres på let vinbærme. De har blomster- og frugtagtige aromaer.

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

–

2. *Stille hvidvine med angivelse af druesorten Chardonnay B*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

13

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

10

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

3. *Stille hvidvine med angivelse af druesorten Jacquère B*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

11,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

8,5

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

4. *Stille hvidvine med angivelse af andre druesorter end Chardonnay B og Jacquère B*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

5. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Abymes«, »Les Abymes« eller »Apremont«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

6. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Chautagne«, »Chignin« eller »Cruet«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

7. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Jongieux« eller »Montmélian«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

8. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografisk betegnelse »Saint-Jeoire-Prieuré«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

9. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«, »Crépy« eller »Marignan«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9,5

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

–

10. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Marin« eller »Ripaille«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9,5

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

11. *Stille hvidvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Chignin-Bergeron«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinpartier, der er klar til at blive markedsført som uaftappet eller tappet vin, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), der højst svarer til det totale syreindhold udtrykt i g vinsyre/l plus 2 gram, inden for grænsen på højst 8 gram gæringsdygtigt sukker pr. liter.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

13

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

10

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

–

12. *Stille rødvine uden angivelse af druesort*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene har en rubinrød farve, undertiden med en dybere intensitet, eller med rødlige og violette nuancer, især når druesorten Mondeuse N er til stede.

De har en duft, der ofte er kendetegnet ved røde eller sorte frugter, undertiden med krydrede eller pebrede noter.

De vine, der fremstilles af druesorten Mondeuse N, er strukturerede, tanninholdige, fyldige, men bevarer friskheden. De vine, der fremstilles af druesorterne Gamay N eller Pinot N, er ret bløde med en elegant struktur og få tanniner.

Hvad angår rødvinene, er æblesyreindholdet på højst 0,4 gram pr. liter ved aftapning.

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 3 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

13. *Stille rødvine med angivelse af druesorten Gamay N eller Pinot Noir N*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Hvad angår rødvinene, er æblesyreindholdet på højst 0,4 gram pr. liter ved aftapning.

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 3 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9,5

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

14. *Stille rødvine med angivelse af andre druesorter end Gamay N eller Pinot Noir N*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Hvad angår rødvinene, er æblesyreindholdet på højst 0,4 gram pr. liter ved aftapning.

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 3 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

15. *Stille rødvine suppleret med en supplerende geografisk betegnelse »Arbin« og »Saint-Jean-de-la-Porte«.*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 3 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9,5

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

16. *Stille rødvine suppleret med den supplerende geografiske betegnelse »Chautagne«, »Chignin« og »Jongieux«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 3 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

13

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

10

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

–

17. *Stille rosévine uden angivelse af druesort eller med angivelse af druesorten Gamay N eller Pinot Noir N*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene har en lys farve, der spænder fra lys rosa til meget lys rosa og har meget ofte blomsteragtige noter. De er friske i munden og kendetegnes ved noter af citrusfrugter og røde frugter.

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 5 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12,5

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9,5

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

18. *Stille rosévine med angivelse af andre druesorter end Gamay N eller Pinot Noir N*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

De vinpartier, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) pr. liter på højst 5 gram.

De normer, der er fastsat i de almindelige bestemmelser, gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre og det maksimale totale svovldioxidindhold.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

12

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

19. *Mousserende kvalitetsrosévine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende kvalitetsrosévine, som har en lys rosa til meget lys rosa farve, hviler på den friske base med et let alkoholindhold fra de druesorter, der indgår i deres fremstilling, og giver dem friskhed og lethed. De er kendetegnet ved frugtagtige aromaer med hensyn til duft og smag, hvilket supplerer smagsnuancerne.

Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen for basisvine til fremstilling af mousserende kvalitetsrosévine er 9 %.

Hvis mosten beriges, er det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen 13 % efter udviklingen af de mousserende egenskaber og inden degorgering.

De generelle regler gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre, det maksimale totale svovldioxidindhold, sukkerindholdet i vine med betegnelsen »Crémant« og kuldioxidindholdet.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

13

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

20. *Mousserende kvalitetshvidvine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

For den supplerende geografiske betegnelse »Ayze« er de mousserende kvalitetshvidvine lysegule med gyldne nuancer. Med hensyn til duft og smag minder de blomsteragtige noter om hvide blomster suppleret med antydninger af modne frugter, tørrede frugter og krydderier. Disse vine er kendetegnet ved en livlig smag, der giver dem en balance og elegance.

Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen for basisvine til fremstilling af mousserende kvalitetshvidvine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze« er 9 %.

Hvis mosten beriges, er det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen 13 %.

De generelle regler gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre, det maksimale totale svovldioxidindhold, sukkerindholdet for mousserende kvalitetsvin med den geografiske betegnelse »Ayze« og kuldioxidindholdet.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

13

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

21. *Mousserende kvalitetshvidvin med betegnelsen »Crémant«*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Mousserende kvalitetshvidvine med betegnelsen »Crémant« fremstilles hovedsagelig ved sammenstikning af hvide druer. Disse hvide druesorter giver dem friskhed, livlighed og lethed.

De er kendetegnet ved en lys farve og et fint og vedvarende skum. Aromaen er elegant, udtryksfuld og åben med blomster-, mineral- og frugtagtige toner. Vinene har en ret mineralsk og frisk eftersmag i munden.

Basisvine til fremstilling af vine med betegnelsen »Crémant« har et naturligt minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen på 9 %.

Hvis mosten beriges, er det maksimale totale alkoholindhold udtrykt i volumen 13 % efter udviklingen af de mousserende egenskaber og inden tilsætning af ekspeditionslikør.

De generelle regler gælder for det minimale totale syreindhold, det maksimale indhold af flygtig syre, det maksimale totale svovldioxidindhold, sukkerindholdet i vine med betegnelsen »Crémant« og kuldioxidindholdet.

GENERELLE ANALYTISKE EGENSKABER

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

13

Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):

9

Minimalt totalt syreindhold:

i meq/l

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):

–

Maksimalt totalt svovldioxidindhold (mg/l):

–

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Fremstilling af rød- og rosévine

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévinene.

Ved fremstilling af rødvine er subtraktive berigelsesteknikker tilladt, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.

2. Fremstilling af mousserende kvalitetsvine

Særlig ønologisk fremgangsmåde

De mousserende kvalitetsvine forarbejdes udelukkende ved eftergæring på flaske.

Til fremstilling af vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«: hældes druerne hele i pressen, og anvendelse af træstykker er forbudt.

3. Forvaltning af vinmarker

Dyrkningspraksis

— Beplantningstæthed.

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 5 000 vinstokke pr. hektar med en afstand mellem rækkerne på højst 2,50 meter og en afstand mellem vinstokkene i samme række på mindst 0,80 meter. På de vinmarker, hvor beplantningstætheden er på mindst 6 000 vinstokke pr. hektar, skal afstanden mellem vinstokkene i samme række være mindst 0,70 meter.

— Beskæringsregler.

Vinene stammer fra vinmarker, som årligt beskæres:

— enten med kort beskæring (bægerform, vifteform, efter Royat-metoden) med højst 4 grene pr. vinstok. Hver gren har højst to skud. Når en vinmark, der er beskåret efter Royat-metoden, forynges, må der højst være 8 skud pr. vinstok

— eller lang beskæring (enkelt eller dobbelt Guyot-beskæring) med højst 12 skud pr. vinstok, med undtagelse af druesorten Gamay N, for hvilken det maksimale antal pr. vinstok er 10 eller derunder, druesorten Chardonnay B, for hvilken det maksimale antal pr. vinstok er 16 eller derunder, når der foretages en buet opbinding af de(n) lange spore(r), og druesorten Mondeuse N, for hvilken det maksimale antal pr. vinstok er 6 eller derunder.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Rødvine

72 hektoliter pr. hektar

2. Rosévine, hvidvine, mousserende kvalitetsrosévine

78 hektoliter pr. hektar

3. Vine med betegnelsen »Crémant«, vinmarker med en beplantningstæthed på mindst 5 500 vinstokke pr. hektar

83 hektoliter pr. hektar

4. Vine med betegnelsen »Crémant«, vinmarker med en beplantningstæthed på mellem 5 000 og 5 500 vinstokke pr. hektar

80 hektoliter pr. hektar

5. Vine med de supplerende geografiske betegnelser »Abymes« eller »Les Abymes«, »Apremont«, »Crépy« og »Cruet«

75 hektoliter pr. hektar

6. Vine med de supplerende geografiske betegnelser »Marignan«, »Marin« og »Montmélian«

75 hektoliter pr. hektar

7. Vine med de supplerende geografiske betegnelser »Ripaille« og »Saint-Jeoire-Prieuré«

75 hektoliter pr. hektar

8. Vine med de supplerende geografiske betegnelser »Arbin« og »Saint-Jean-de-la-Porte«

69 hektoliter pr. hektar

9. Hvidvine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«

75 hektoliter pr. hektar

10. Mousserende hvidvine med den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«

78 hektoliter pr. hektar

11. Hvidvine med de supplerende geografiske betegnelser »Chautagne«, »Chignin« og »Jongieux«

75 hektoliter pr. hektar

12. Rødvine med de supplerende geografiske betegnelser »Chautagne«, »Chignin« og »Jongieux«

69 hektoliter pr. hektar

13. Vine med den supplerende geografiske betegnelse »Chignin-Bergeron«

72 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

a) Druehøsten og fremstillingen af rød- og rosévine samt druehøsten, fremstillingen, lagringen og aftapningen af mousserende kvalitetsrosévine finder sted i følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet Ain: Corbonod og Seyssel

— Departementet Isère: Chapareillan

— Departementet Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune 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 og Yenne.

— Departementet Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy og Ville-la-Grand.

b) Druehøsten og fremstillingen af hvidvine finder sted i følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet Isère: Chapareillan

— Departementet Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune 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 og Yenne

— Departementet Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy og Ville-la-Grand.

c) Vine, der kan komme i betragtning til betegnelsen »Crémant«

– Druehøsten, fremstillingen, lagringen og aftapningen af vinene finder sted i følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy og Ville-la-Grand

— Departementet Isère: Chapareillan

— Departementet Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune 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 og Yenne.

Druehøsten, vinfremstillingen og vinbehandlingen finder sted i følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet Ain: Corbonod, Seyssel og Peyrieu

— Departementet Haute-Savoie: Seyssel.

d) For hver af de supplerende geografiske betegnelser finder druehøsten og fremstillingen af hvid- og rødvine samt druehøsten, fremstillingen, lagringen og aftapningen af mousserende hvidvine sted i følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Supplerende geografisk betegnelse »Abymes« eller »Les Abymes«: Apremont (del), Chapareillan, Myans og Porte-de-Savoie (kun i en del af området i den tidligere kommune Les Marches)

— Supplerende geografisk betegnelse »Apremont«: Apremont (del), Porte-de-Savoie (kun i en del af området i den tidligere kommune Les Marches) og Saint-Baldoph (del)

— Supplerende geografisk betegnelse »Arbin«: Arbin, Cruet (del) og Montmélian (del)

— Supplerende geografisk betegnelse »Ayze«: Ayze, Bonneville og Marignier

— Supplerende geografisk betegnelse »Chautagne«: Chindrieux, Motz, Ruffieux og Serrières-en-Chautagne

— Supplerende geografisk betegnelse »Chignin«: Chignin

— Supplerende geografisk betegnelse »Chignin-Bergeron«: Chignin, Montmélian og Porte-de-Savoie (kun for den del, der svarer til området for den tidligere kommune Francin)

— Supplerende geografisk betegnelse »Crépy«: Ballaison, Douvaine og Loisin

— Supplerende geografisk betegnelse »Cruet«: Cruet

— Supplerende geografisk betegnelse »Jongieux«: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu og Yenne

— Supplerende geografisk betegnelse »Marignan«: Sciez

— Supplerende geografisk betegnelse »Marin«: Marine og Publier

— Supplerende geografisk betegnelse »Montmélian«: Montmélian og Porte-de-Savoie (kun for den del, der svarer til området for den tidligere kommune Francin)

— Supplerende geografisk betegnelse »Ripaille«: Thonon-les-Bains

— Supplerende geografisk betegnelse »Saint-Jean-de-la-Porte«: Saint-Jean-de-la-Porte

— Supplerende geografisk betegnelse »Saint-Jeoire-Prieuré«: Saint-Jeoire-Prieuré

Kortmaterialet, hvoraf det geografiske område fremgår, er tilgængeligt på INAO's websted.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Vindyrkningsområdet Savoie er beliggende i en halvcirkel langs forbjergene til Alperegionen, med Thonon-les-Bains mod nord, til vest for Albertville mod syd gennem Frangy, Bourget-søen, den sydlige del af Chambéry og op til Combe de Savoie.

Det geografiske område omfatter således 56 kommuner beliggende i departementerne Savoie, Haute-Savoie, Ain og en bræmme nord for Isère.

Det geografiske område for fremstilling af vine med betegnelsen »Crémant« omfatter 54 kommuner i de samme departementer med undtagelse af kommuner i det geografiske område for den supplerende geografiske betegnelse »Ayze«.

Vindyrkningsområdet Savoie er beliggende i en række meget forskellige geologiske formationer:

— Savoie-forlandet svarende til det store perialpine molassebassin (havaflejringer, der stammer fra erosion af Alperne i tertiærtiden), ofte dækket af nyere alluviale aflejringer eller af afgravninger fra gletsjere i kvartærtiden, hvilket Genfersøen og Bourgetsøen vidner om

— de jurassiske foldninger indlejret i molassen. De udgør den del af bjergkæden, der ligger længst mod vest i forhold til bjergmassivet (Dent du Chat og Chautagne), der generelt ligger i nord-sydlig retning

— de alpine dale og bassiner, der gennemskærer de kalkholdige områder, der grænser op til Alperne (Arve-dalen, Cluse de Chambéry og Combe de Savoie).

De parceller, der specifikt er afgrænset til druehøst, er generelt beliggende på de nyeste geologiske formationer, der er resultatet af den kraftige erosion af Alperegionen, som stadig foregår i dag:

— alluviale sand- og grusaflejringer fra kvartærtiden fra de rivende alpine floder (Ripaille, Marin)

— morænemateriale fra istiden i den tidlige kvartærtid, der danner lag i områderne ved foden af bjergene eller på dalsiderne (bl.a. Marignan, Crépy, Chautagne og Seyssel)

— forvitringsmateriale aflejret efter istiden, der hviler på jordbunden ved bjergenes fod (bl.a. Chignin, Combe de Savoie og Ayze)

— tertiær molasse (Frangy og Chautagne)

— og endelig jordbund, der stammer fra nedbrydningen af Mont-Granier efter en geologisk ulykke i nyere tid (1248) og omrokering af merglen (kalkholdig lerjord) og den kridtholdige kalksten (Abymes).

Hertil kommer lokalt ældre klippeformationer, der ikke er dækket af nyere tilførsler, hovedsageligt mergel og kalksten fra Sen Jura (Arbin og Jongieux).

Klimaet går i retning af kystklima under påvirkning af vestenvinden, der medfører fugtighed og moderate temperaturudsving. Området er imidlertid udsat for påvirkninger fra kontinentet og Middelhavet. De nordlige strømninger medfører fra tid til anden tør kulde. De sydlige strømninger medfører mildhed. Topografien ændrer disse påvirkninger.

Vinmarkerne, der ligger på den vestlige side af Alperegionen, er udsat for kraftig nedbør, der altid overstiger 1 000 mm om året.

Denne klimarelaterede fugtighed forstærkes af tilstedeværelsen af vandreserver (søer, sne og is), hvilket resulterer i et stort vandløbssystem.

Antallet af solskinstimer ligger i størrelsesordenen 1 600 timer om året med en varm eftersommer.

Vinmarkerne vender mod syd-sydøst eller vest med højder på mellem 250 m og 500 m.

Disse elementer, terrænforholdene, højde over havet, soleksponering og vertikal temperaturvariation, er bestemmende for de mange forskellige klimatiske områder, i hvilke vinmarkerne ligger i større eller mindre enklaver.

8.2. *Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Vinavl kan spores helt tilbage til den gallo-romerske periode gennem skriftlige kilder fra de romerske forfattere Columella og Plinius den Ældre.

Fra middelalderen til det 19. århundrede beskriver tekster skrevet af rejsende og rapporter fra myndighederne eksistensen af vinmarker i dalene.

I 1728 oprettede Kong Viktor Amadeus II det sardinske matrikelregister i Savoie, som listede vinmarkernes sociale fordeling og værdi.

A. Costa de Beauregard offentliggjorde i 1774 et essay om landbruget, der beskrev den lokale vindyrkning.

I 1884 var vindyrkningsarealerne på deres højeste med 21 143 hektar og 504 943 hektoliter. De blev dog næsten ødelagt helt af phylloxera-krisen.

Siden slutningen af det 19. århundrede, hvor man begyndte at aftappe vinene på flaske, er de første mousserende vine fremkommet som følge af den naturlige sekundære gæring af det sukker, der findes i vinene. Producenterne har forbedret metoden, idet de navnlig har baseret sig på teknikken med eftergæring i flasken. Vinene kan opbevares horisontalt i mere end et år hos nogle erhvervsdrivende. En række lokale druesorter, der kun producerer lidt alkohol og bevarer noget livlighed, er velegnede til fremstilling af mousserende vine. De er blevet favoriseret af erhvervsdrivende i sammenstikningen af cuvéerne, såsom druesorterne Jacquère B og Altesse B, som afspejler Savoie-identiteten.

I kølvandet på Anden Verdenskrig organiserede de små vinavlere sig for at fremme kvaliteten og modernisere dyrknings- og produktionsmetoderne. Producenterne gik således sammen i lokale og regionale sammenslutninger, og i 1945 oprettede de en sammenslutning for vin af bedre kvalitet fra et afgrænset område under navnet »Savoie-Lyonnais«, for til sidst at indtræde i »Syndicat Régional des Vins de Savoie«. Der blev oprettet tre vinkooperativer (Montmélian, Cruet og Chautagne) i Savoie.

Siden vindyrkningsområdet fik den kontrollerede oprindelsesbetegnelse i 1973, har det udviklet sig, samtidig med at de traditionelle dyrkningsmetoder er blevet bevaret.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Savoie« er kendetegnet ved tilstedeværelsen af en lang række druesorter, der afspejler mangfoldigheden af de lokale forhold, som de tilpasser sig: Chasselas B, næsten udelukkende plantet på Genfersøens bredder, Gringet B langs Arve-dalen, Jacquère B i Cluse de Chambéry, Roussanne B i Chignin, på sydvendte skråninger, Mondeuse N i Combe de Savoie, Gamay N i Chautagne, men også Pinot Noir N, Molette B og Altesse B. Sideløbende med vinavlernes arbejde, er der opstået en hel dynamik omkring det arbejde, der udføres af planteavlere i Combe de Savoie. De har længe været involveret i at forbedre og bevare alle de lokale planter.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Savoie« omfatter stille hvid-, rød- og rosévine, mousserende kvalitets-rosévine og mousserende kvalitetshvidvine med betegnelsen »Crémant«. I 2009 nåede produktionen fra vindyrkningsområdet »Savoie« op på 110 000 hektoliter, heraf 500 000 flasker mousserende kvalitetsvine.

8.3. *Årsagssammenhæng for stille vine*

Den markante tilstedeværelse af bjergkæder, der på den ene side tydeligt viser forskellige fremtrædende eksponeringer og på den anden side fremkalder særlige luftstrømme (brise fra dalen og opadgående strømninger), kombineret med et tæt vandløbssystem (søer, kildefremspring og floder), har resulteret i, at vindyrkningsarealerne er beliggende på skråningerne, i hjertet af dalene og ved søbredder, i større eller mindre enklaver.

Landskabet, der består af en mosaik af små, præcist afgrænsede parceller, er stærkt præget af vindyrkning, hvor de stejle skråninger er kendetegnet ved små traditionelle huse, der kaldes »sartots« (rustikke små huse, som enten er samlet eller fritstående, og bygget op ad skråningen for at opbevare vin og bo der i den varme sæson).

De vigtigste egenskaber ved vindyrkningsområdet »Savoie« er derfor udvalget af produkter fra disse forskellige enklaver, i takt med samspillet mellem mesoklimaet, jordbunden og druesorten.

Området omkring Genfersøen, der består af moræne- og alluviale formationer fra kvartærtiden med en vestlig-nordvestlig eksponering, giver mulighed for, at druesorten Chasselas B kan udtrykke sine vigtigste egenskaber som hvidvin. Skråningerne, som er stejle, solrige og sydvendte fra Chignin til Montmélian, består af kalk- og mergelkalkholdige materialer fra Sen Jura, som hviler enten på det mergelkalkholdige substrat eller, mod bunden af skråningerne, på moræne- eller aflejringsformationer. De forskellige jordbundstyper og områdets placering lader druesorten Roussanne B udtrykke kompleksiteten af en mere moden vin. På samme måde, mens druesorterne Gamay N og Pinot Noir N er plantet på bakker og moræneflader for at give fyldige vine med en klar, fast og velbevaret farve, begrænser den meget krævende druesort Mondeuse N sig til fine urer fra Jura-kæder med en kalkholdig tendens og med reguleret vandtilførsel. Druesorten Mondeuse giver derefter en fast, farvet og tanninrig vin med et perfekt lagringspotentiale.

Druesorten Jacquère B, som er rustik og trives i kølig, dyb jord, har gjort det muligt at genoptage dyrkningen af det geologiske kaos, der opstod efter kollapset af kalkbjerget Mont Granier. Vinen afspejler derefter disse elementer gennem en tydelig mineralitet i munden samt friske og blomsteragtige aromaudtryk.

Druesorten Altesse B kræver derimod skråninger med mager, veldrænet ler- og kalkholdig jord, som vender mod syd eller sydvest og har en lav procentdel af ler. Druesorten Altesse B giver bløde vine med en duft af viol og aromaer af hasselnød, honning og søde mandler.

Vinproducenterne står over for de vanskeligheder, der er forbundet med vindyrkningsarealer, der er beliggende på skråninger, hvor der ikke kan bruges maskiner, og har hele deres opmærksomhed rettet mod vindyrkningsteknikker såsom skudfjernelse, grøn høst, fjernelse af blade og grundlaget for de forskellige former for praksis. Disse teknikker gør det muligt at kontrollere vinstokkenes grokraft og udbytte og bidrager også til at forbedre druernes sundhedsmæssige kvalitet.

Når druerne høstes på det rette modningstidspunkt, kræver vinfremstillingen en betydelig indsats pr. druesort (primær og sekundær) for at opnå vine med en tilfredsstillende balance.

8.4. *Årsagssammenhæng for mousserende kvalitetsvine*

Fremstillingen af mousserende kvalitetsrosévine foregår under de samme forhold, og de elementer, der er beskrevet ovenfor, gælder også for de fremstillede produkter

Mangfoldigheden af de optimale modningsperioder for druesorterne kræver generelt, at vinproducenterne foretager en særskilt vinfremstilling for hver druesort. Med deres særlige knowhow styrer de deres sammenstikninger for at sikre en vis ensartethed mellem vinenes syreindhold og frugtagtige karakter, afhængigt af årgangen.

Inden for rammerne af den supplerende geografiske betegnelse »Ayze« får vinene deres originalitet fra kendetegnene ved druesorten Gringet B, som er endemisk i Arve-dalen, er kendetegnet ved sen knopbrydning og trives på sydvendte skråninger mod Mont Blanc-massivet i et varieret klima præget af betydelige temperaturudsving.

Vinenes friskhed og livlighed hænger sammen med det særlige mesoklima, og druesorten Gringet B, som er plantet på en ler- og kalkholdig molassejordbund, der er rig på småsten og udviklet på forvitringsmateriale aflejret efter istiden, udtrykker dens karakteristiske blomsteragtige og krydrede identitet eller mere modne noter på de stejleste skråninger og den mindre dybe jordbund.

Vindyrkningsarealernes beliggenhed på skråningerne, i hjertet af dalene og ved søbredderne, i større eller mindre enklaver, samspillet mellem druesorterne og jordbundsforholdene, der er kendetegnet ved nylige formationer og et klima, der navnlig er kendetegnet ved lave temperaturer, bidrager til friskheden i vinene med betegnelsen »Crémant« og til produktionen af primære aromaer.

Produktionen af vin til fremstilling af »Crémant de Savoie« er underlagt strenge høst- og presningsregler, der gør det muligt at bevare aromaerne. Den langsomme og målrettede udtrækning af mosten gør det muligt at fremstille en vin med en klar farve. I betragtning af de anvendte druesorters egenskaber har den vin, der fremstilles heraf, en lys farve.

På baggrund af den erfaring, der er indhøstet med særskilt vinfremstilling af druesorterne, styrer producenterne af mousserende kvalitetsvine med betegnelsen »Crémant« deres sammenstikninger, hvis sammensætning kan tilskrives et perfekt kendskab til druesorterne og årgangen, for at sikre en vis ensartethed i balancen mellem vinenes friske blomster- og frugtagtige karakter. De primære druesorter Jacquère B og Altesse B i disse sammenstikninger giver produkterne en ægte Savoie-originalitet og -identitet. Lagringen på bærme fremmer vinenes kompleksitet og mineralitet ved at udvikle tertiære aromaer.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning, andre krav)**

Område i umiddelbar nærhed til fremstilling af stille rød- og rosévine samt til fremstilling, lagring og aftapning af mousserende kvalitetsrosévine

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling af rød- og rosévine på den ene side og fremstilling, lagring og aftapning af mousserende rosékvalitetsvine på den anden side, omfatter følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet 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 og Virignin.

— Departementet Isère: Les Abrets en Dauphiné (kun den del, der svarer til områderne for de tidligere kommuner Les Abrets og 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 (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune 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 og Villard-Bonnot.

Område i umiddelbar nærhed til fremstilling af stille rød- og rosévine samt til fremstilling, lagring og aftapning af mousserende kvalitetsrosévine

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling af rød- og rosévine på den ene side og fremstilling, lagring og aftapning af mousserende rosékvalitetsvine på den anden side, omfatter følgende kommuners område på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet 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 (kun den del, der svarer til områderne for de tidligere kommuner Albens, Cessens, Epersy, Mognard og 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 og Voglans

— Departementet Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (kun den del, der svarer til områderne for de tidligere kommuner Annecy og 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 (kun den del, der svarer til områderne for de tidligere kommuner Aviernoz, Evires, Les Ollières og Thorens-Glières), Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Glières-Val-de-Borne, Le Grand-Bornand, 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 (kun den del, der svarer til området for den tidligere kommune 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, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises og Thônes

— Departementet Haute-Savoie (fortsættelse): 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 og Yvoire.

Område i umiddelbar nærhed til fremstilling af hvidvine

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling af hvidvine, omfatter området for kommunerne i det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling af rød- og rosévine samt fremstilling, lagring og aftapning af mousserende kvalitetsrosévine, suppleret af kommunerne Corbonod og Seyssel (departementet Ain) og Seyssel (departementet Haute-Savoie).

Område i umiddelbar nærhed for supplerende geografiske betegnelser

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

For supplerende geografiske betegnelser er det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen:

— til fremstilling af hvid- og rødvine

— til fremstilling, lagring og aftapning af mousserende kvalitetshvidvine

omfattet af området for kommunerne i det geografiske område for rød- og rosévine og mousserende kvalitetsrosévine og området for kommunerne i området i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen, til fremstilling af rød- og rosévine på den ene side og til fremstilling, lagring og aftapning af mousserende kvalitetsrosévine på den anden side, bortset fra de kommuner eller dele af kommuner, hvis område udgør det geografiske område for hver af disse supplerende geografiske betegnelser.

Supplerende geografiske betegnelser

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med en af følgende supplerende geografiske betegnelser for vine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for hver af disse betegnelser:

— »Abymes« eller »Les Abymes«

— »Apremont«

— »Arbin«

— »Ayze«

— »Chautagne«

— »Chignin«

— »Chignin-Bergeron«

— »Crépy«

— »Cruet«

— »Jongieux«

— »Marignan«

— »Marin«

— »Montmélian«

— »Ripaille«

— »Saint-Jean-de-la-Porte«

— »Saint-Jeoire-Prieuré«.

Mærkning

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med en angivelse af druesorten, forudsat at vinene udelukkende stammer fra den pågældende druesort og er i overensstemmelse med de øvrige produktionsregler, der er fastsat for at kunne påføres denne betegnelse.

Den valgfrie angivelse af druesorten anføres på etiketterne med bogstaver, der i højde og bredde er mindre end to tredjedele af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse skal følge efter betegnelsen »Crémant« for mousserende kvalitetsvine, der er fremstillet i overensstemmelse med de produktionsbetingelser, der er fastsat for anvendelsen af denne produktionsmetode.

Aftapning

Juridisk ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

De mousserende kvalitetsrosé- og hvidvine forarbejdes udelukkende ved eftergæring på flaske.

For disse vine må opbevaringen på flaske på bærmen ikke være under 9 måneder.

Link til produktspecifikationen

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