Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2613

7.5.2026

# Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/2613)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

**„Vin de Savoie / Savoie“**

**PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016**

## RECHTSGRUNDLAGE DER ÄNDERUNG

Artikel 105 der Verordnung (EU) 1308/2013

## ANTRAGSTELLER UND BERECHTIGTES INTERESSE

Syndicat régional des vins de Savoie (Regionalverband für Vin de Savoie)

## BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER ÄNDERUNG

1. *Streichung der Kategorie der weißen und Rosé-Perlweine.*

   Die Kategorie „Perlweine“ wird gestrichen. Die Erzeugung dieser Weine ist seit mehreren Jahren stark rückläufig, da die Wirtschaftsbeteiligten Qualitätsschaumweinen mit einem Überdruck von mehr als 3,5 bar (Qualitätsschaumwein) den Vorzug geben.

   Die Vorschriften für die Erzeugung von Perlweinen werden daher aus der Produktspezifikation gestrichen. Während des nationalen Einspruchsverfahrens wurde kein Einspruch eingelegt.

   Das Einzige Dokument wird entsprechend geändert.

2. *Angabe „Crémant“*

   Die Produktspezifikation wird geändert, indem die Verwendung der Angabe „Crémant“ zusätzlich zu der geschützten Ursprungsbezeichnung „Savoie“ oder „Vin de Savoie“ gestattet wird. Die in Zusammenhang mit dieser Angabe geltenden Erzeugungsbedingungen werden in der Produktspezifikation festgelegt. Sie ersetzen die bisher für weiße Qualitätsschaumweine vorgesehenen Bedingungen. Hiervon ausgenommen sind die Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“.

   Vor dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung steht bei weißen Qualitätsschaumweinen zwingend die Angabe „Crémant“. Hiervon ausgenommen sind die Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“. Diese Vorschrift wird in Kapitel I Nummer II „Ergänzende geografische Bezeichnungen und Angaben“ der Produktspezifikation aufgenommen. In der Überschrift von Nummer II wird der Begriff „indications“ (Angaben/Hinweise) durch den Begriff „mentions“ (Angaben/Zusätze) ersetzt.

   Der Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Geografisches Gebiet von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 der Produktspezifikation wird ein Buchstabe c angefügt, unter dem das Erzeugungsgebiet von Weinen mit der Angabe „Crémant“ festgelegt wird.

Der Punkt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

4. *Rebsortenbestand für die Erzeugung von „Crémant“*

Kapitel I Nummer V der Produktspezifikation in Bezug auf den Rebsortenbestand wird ergänzt.

Der für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Crémant“ zugelassene Rebsortenbestand wird neu festgelegt, sodass er eine geringere Anzahl an Rebsorten umfasst als derjenige, der für die Erzeugung von weißen Qualitätsschaumweinen mit der Bezeichnung „Vin de Savoie“ oder „Savoie“ zugelassen war. Diese Neufestlegung trägt dazu bei, die savoyische Identität der Weine besser zum Ausdruck zu bringen. Die Rebsorten Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner rouge précoce Rs und Verdesse B werden somit ausgeschlossen.

Die betreffende Liste ist in Kapitel I Nummer V Ziffer 1 der Produktspezifikation festgelegt. Da aus dem zugelassenen Rebsortenbestand die Rebsorten gestrichen werden, für die die Vorschrift in Nummer V Ziffer 2 gilt, ist diese Vorschrift nicht für die Angabe „Crémant“ vorgesehen und wird für Qualitätsschaumweine gestrichen.

Punkt 7 „Wichtigste Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments wird nicht geändert, da die für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein mit der Angabe „Crémant“ nicht zugelassenen Rebsorten für die anderen Weinarten der Ursprungsbezeichnung weiterhin verwendet werden.

5. *Laubwandhöhe bei der Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe c der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Laubwand so hoch sein muss, dass eine Pflanzendecke mit einer Außenoberfläche von 1,20 $m^2$ für die Erzeugung von 1 kg Trauben gegeben ist.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

6. *Durchschnittlicher Höchstertrag pro Parzelle für die Erzeugung von „Crémant“*

Die spezifischen Werte für den Höchstertrag pro Parzelle werden festgelegt, wobei die Pflanzdichte berücksichtigt wird. Mit dieser Maßnahme soll ein ausgewogenes Verhältnis zwischen der äußeren Oberfläche der Pflanzendecke und der Traubenerzeugung gewahrt werden. Diese spezifischen Werte stehen besser im Einklang mit den Besonderheiten dieser Erzeugung, bei der insbesondere Vorschriften für die Kelterung gelten, gemäß denen aus 150 kg Trauben höchstens 100 l Most gewonnen werden dürfen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

7. *Erntebestimmungen für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer VII Ziffer 1 Buchstabe b der Produktspezifikation wird festgelegt, dass Weine, die mit der Angabe „Crémant“ gekennzeichnet werden dürfen, gemäß Artikel 66 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 aus handgelesenen Trauben bereitet werden.

Diese Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

8. *Bestimmungen für den Transport des Leseguts für die Erzeugung von „Crémant“*

Um weitmöglichst zu verhindern, dass die Trauben bereits beim Transport durch ihr Gewicht gepresst werden, wird in Kapitel I Nummer VII Ziffer 1 Buchstabe c ein Höchstgewicht von 250 kg für das in einem Behältnis befördert Lesegut festgelegt. Aus denselben Gründen wird für Transportbehältnisse des Leseguts eine maximale Höhe von 0,40 cm festgelegt. Diese Behältnisse durchlässig, damit der Saft, der möglicherweise trotz der Vorschriften zur Saftminimierung entstehen könnte, schnell abfließen kann. Darüber hinaus wird ein streng auf 24 Stunden begrenzter Zeitraum zwischen der Ernte und dem Beginn der Kelterung vorgegeben.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

9. *Traubenreife für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer VII Ziffer 2 Buchstaben a und b werden ein Mindestzuckergehalt der Trauben in Höhe von 144 g/l Most sowie ein minimaler natürlicher Alkoholgehalt von 9 % für die zur Bereitung von Weinen mit der Angabe „Crémant“ bestimmten Grundweine festgelegt. Diese Werte entsprechen denjenigen, die zuvor für die Erzeugung von weißen Qualitätsschaumweinen mit der Bezeichnung „Vin de Savoie“ oder „Savoie“ festgelegt waren. Diese Werte sind an die Eigenschaften der ausgewählten Rebsorten angepasst, insbesondere mit Blick auf die Rebsorten Jacquère B und Altesse B, und ermöglichen die Bereitung eines Grundweins mit geringem Alkoholgehalt, der ausreichend lebendig und elegant ist.

Diese Angaben werden nicht in das Einzige Dokument aufgenommen.

10. *Ertrag für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer VIII „Erträge – Ertragsbeginn“ wird die Ziffer 1 für diese Weinart ergänzt, wobei die Pflanzdichte berücksichtigt wird.

Der Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend aktualisiert.

In Kapitel I Nummer VIII wird eine Ziffer 4 mit der Überschrift „Besondere Bestimmungen für Weine mit der Angabe ‚Crémant‘“ hinzugefügt.

Der unter Buchstabe a angeführte Höchstertrag beim Keltern entspricht der Vorschrift gemäß Artikel 66 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 für Qualitätsschaumweine mit der Angabe „Crémant“.

Darüber hinaus wird in Zusammenhang mit dem Höchstertrag beim Keltern unter Ziffer 4 Buchstabe b ein Anteil an „Scheitermost“ festgelegt. Der „Scheitermost“ ist der Most, der am Ende der Kelterung gewonnen wird und das Volumen überschreitet, das im Rahmen des zulässigen Höchstertrags beim Keltern erzeugt werden darf.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

11. *Traubenannahme und Kelterung für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 wird ein Buchstabe a in Bezug auf Wein mit der Angabe „Crémant“ eingefügt. Unter diesem Buchstaben werden die Kriterien für die Traubenannahme, Kelterung, Befüllung der Kelter und insbesondere für die Beförderung der Trauben, die Trennung der Säfte und die Hygiene zur Wahrung der Traubenqualität festgelegt.

Für bestehende Traubenannahme- und Kelterstandorte wird eine Übergangsmaßnahme eingeführt. Sie erlaubt bis einschließlich der Ernte des Jahres 2017 bis zu drei Förderbänder zwischen dem ersten Fall und der Kelter. Diese Bestimmung wird in Kapitel I Nummer XI Ziffer 4 aufgenommen.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

12. *Verschnitt von Rebsorten für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe b werden die Bedingungen für den Verschnitt von Rebsorten festgelegt, um die Verwendung der Rebsorten Jacquère B und Altesse B zu fördern. Diese beiden aus den Savoyen stammenden Rebsorten, die für die Originalität der Weine aus dem geografischen Gebiet sorgen, liefern sehr gute Ergebnisse bei der Weinbereitung mittels einer zweiten Gärung in der Flasche. Die Festlegung eines Mindestprozentsatzes von Jacquère B trägt dazu bei, die savoyische Identität voll zum Ausdruck zu bringen, und erleichtert die Unterscheidung zwischen Weinen mit der Angabe „Crémant“ und anderen regionalen Schaumweinen. Um die Auswirkungen dieser Vorschriften auf die Eigenschaften der Weine zu verstärken, wurde der Anteil der schwarzen Rebsorten auf 20 % begrenzt.

Die Einführung dieser Vorschriften ist nur für die Gemeinden des Departements Haute-Savoie mit einer Übergangsmaßnahme verbunden, da in diesen Gemeinden eine bisher flexible Praxis gehandhabt wurde, die sich auf einen nicht zwingend vorgeschriebenen und mengenmäßig nicht geregelten Anbau der für weiße Qualitätsschaumweine zugelassenen Rebsorten stützte. Die Vorschriften finden dort ab der Ernte 2021 Anwendung.

Das Einzige Dokument wird dadurch nicht berührt.

13. *Önologisches Verfahren für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe e der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Verwendung von Holzchips bei der Bereitung von Weinen mit der Angabe „Crémant“ verboten ist.

Diese Bestimmung wird unter Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

Der maximale Gesamtalkoholgehalt bei Anreicherung des Mosts von „Crémant“ entspricht dem zuvor für weiße Qualitätsschaumweine festgelegten Wert. Der Zeitpunkt der Kontrolle dieser Erzeugungsbedingung bei der Bereitung des Schaumweins wird jedoch geändert. Sie muss nach der Schaumbildung und vor Zugabe der Versanddosage erfolgen. Des Weiteren nimmt die Erzeugervereinigung die Kontrolle dieser Eigenschaft in Kapitel III Nummer I der Produktspezifikation auf.

Der Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

14. *Gärkellerkapazität für die Erzeugung von „Crémant“*

Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe g der Produktspezifikation wird mit Blick auf diese Weinart ergänzt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

15. *Besondere Bestimmungen für die Erzeugung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 2 sind die Bedingungen für die Erzeugung von Crémant gemäß Artikel 66 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 aufgeführt, nämlich die zweite Gärung in der Flasche und die Dauer der Lagerung auf der Hefe in der Flasche. Außerdem wird geregelt, dass die Flaschen aus Glas bestehen und die Abfüllung in Flaschen ab dem 1. Dezember nach der Ernte erfolgt.

Die Vorschriften für die Flaschengärung und die Dauer der Lagerung auf der Hefe in der Flasche werden unter Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ und Punkt 9 „Weitere wesentliche Bedingungen“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

16. *Verpackung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 3 der Produktspezifikation wird festgelegt, dass die Weine in den Flaschen bereitet und vermarktet werden, in denen die Schaumbildung stattgefunden hat, mit Ausnahme derjenigen Weine, die in Flaschen mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 37,5 cl oder mehr als 150 cl verkauft werden. Außerdem wird eine Verpflichtung für die Wirtschaftsbeteiligten eingeführt, wonach diese ein Reinigungsverfahren für den Abfüllkreislauf und die Abfüllausrüstung festzulegen haben.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

17. *Lagerung von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 4 „Bestimmungen für die Lagerung“ wird die Höchsttemperatur für den Raum festgelegt, in dem die Flaschen während der Weinbereitung „auf Latten“ gelagert werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

18. *Inverkehrbringen von „Crémant“*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 5 Buchstabe a wird ein Mindestzeitraum festgelegt, nach dessen Ablauf Weine mit der Angabe „Crémant“ an die Verbraucher abgegeben werden dürfen. Dieser Zeitraum beginnt mit dem Datum der Abfüllung in Flaschen und beträgt mindestens zwölf Monate.

Eine Wiederaufnahme in den Kreislauf der Weinbereitung ist zulässig. Dies bedeutet, dass die abgefüllten Chargen wieder in Fässer umgefüllt werden. Die Mindestausbauzeit wird ab dem Datum der neuen Flaschenabfüllung festgelegt. Diese Vorschriften werden ebenfalls in Kapitel I Nummer IX Ziffer 5 Buchstabe a angeführt.

Die Bestimmungen für die Verbringung von Weinen, die mit der Angabe „Crémant“ gekennzeichnet werden dürfen, zwischen zugelassenen Lagerinhabern werden unter Ziffer 5 Buchstabe b festgelegt und entsprechen denjenigen für weiße Qualitätsschaumweine.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

19. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet*

Kapitel I Nummer X der Produktspezifikation wird aufgrund von Änderungen der in der Produktspezifikation festgelegten Vorschriften geändert.

Unter Ziffer 1 Buchstabe a wird in einem Absatz die Ausdehnung des geografischen Gebiets für Weine mit der Angabe „Crémant“ festgelegt.

Unter Ziffer 1 Buchstabe b wird ein Absatz eingefügt, in dem ausgeführt wird, dass die seit Ende des 19. Jahrhunderts praktizierte Abfüllung der Weine die Entstehung von Schaumweinen ermöglicht hat, die aus der natürlichen Nachgärung des in den Weinen enthaltenen Restzuckers hervorgegangen sind. Im letzten Absatz von Buchstabe b sind die Weinkategorien angeführt, für die die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vin de Savoie“ oder „Savoie“ verwendet werden darf. Er wird entsprechend geändert, ebenso wie die in Flaschen angegebene Erzeugungsmenge von Qualitätsschaumweinen.

Unter Ziffer 2 werden die wichtigsten organoleptischen Eigenschaften der Stillweine präzisiert. Der Absatz über die Qualitätsschaumweine wird neu formuliert, um die verschiedenen Qualitätsschaumweine besser voneinander zu unterscheiden. Die Qualitätsschaumweine mit der geografischen Bezeichnung „Ayze“ werden in Bezug auf ihre Farben und die Wahrnehmung in der Nase und am Gaumen besser beschrieben. Ein Absatz über weiße Qualitätsschaumweine mit der Angabe „Crémant“ wird eingefügt, in dem die verschiedenen organoleptischen Eigenschaften angeführt werden und darauf hingewiesen wird, dass diese Schaumweine hauptsächlich aus dem Verschnitt einiger weißer Rebsorten gewonnen werden.

Unter Ziffer 3 wird der letzte Absatz unter „Stillweine“ gestrichen, da derselbe Text in dem Schlussabsatz von Nummer X steht.

Der Textabschnitt „Schaum- und Perlweine“ trägt infolge der Streichung der Kategorie der Perlweine nun die Überschrift „Qualitätsschaumweine“. Absatz 1 betrifft nur noch Rosé-Qualitätsschaumweine und beschreibt die allgemeinen Besonderheiten der Qualitätsschaumweine mit dieser Bezeichnung.

In dem Absatz über weiße Qualitätsschaumweine mit der geografischen Bezeichnung „Ayze“ wird die spezifische Umgebung beschrieben, in der die endemische Rebsorte Gringet B angebaut wird. In diesem Absatz wird die Verbindung zwischen den Elementen dieser besonderen natürlichen Umgebung, der Auswahl der Erzeugungsstandorte durch die Winzer und den Eigenschaften der Weine, die untrennbar mit der Ausdruckskraft dieser Rebsorte verbunden sind, aufgezeigt.

Es wurde ein Absatz über Weine mit der Angabe „Crémant“ hinzugefügt. In diesem wird auf die Vielfalt der natürlichen Umgebung hingewiesen, in der die Rebsorten im Einklang mit den pedologischen Gegebenheiten angepflanzt werden. Außerdem wird der Einfluss des Klimas auf bestimmte Eigenschaften der Weine erläutert. Die besonderen Vorschriften für die Ernte und die Weinbereitung stehen mit der Ausprägung der Eigenschaften der Rebsorten in den Weinen im Zusammenhang. Die beiden Rebsorten, die den Hauptanteil in den bereiteten Verschnitten ausmachen, tragen in hohem Maße zu der Originalität und der savoyischen Identität dieser Weine bei.

Der Punkt 8 „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

20. *Meldepflichten*

Kapitel II Nummer I der Produktspezifikation wird geändert, um den neuen Erzeugungsvorschriften im Zusammenhang mit der Aufnahme der Weine mit der Angabe „Crémant“ und der Streichung von Perlweinen Rechnung zu tragen.

Diese Änderungen sind mit einer Anpassung der unter dieser Nummer bereits für Qualitätsschaumweine festgelegten Verpflichtungen verbunden. Darüber hinaus werden unter den Ziffern 3 und 7 zwei besondere Meldungen für Weine mit der Angabe „Crémant“ aufgenommen.

Einige Bestimmungen unter dieser Nummer werden formal verbessert, insbesondere indem der Indikativ Präsens anstelle des Verbs „müssen“ verwendet wird, da der Indikativ Präsens im französischen Recht bindenden Charakter hat. Außerdem werden die Verweise auf Perlweine gestrichen.

Das Einzige Dokument wird hiervon nicht berührt.

21. *Dokumentationspflichten*

Kapitel II Nummer II, das bisher keine diesbezügliche Bestimmung enthält, wird um drei spezielle Register für Weine mit der Angabe „Crémant“ ergänzt, die ebenso wie die vorgenannten Meldepflichten eine genauere Überwachung der besonderen Vorschriften für die Weinbereitung ermöglichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

22. *Wichtigste zu kontrollierende Punkte und Bewertungsmethoden*

In Kapitel III werden in der Tabelle mit den wichtigsten zu kontrollierenden Punkten und den Bewertungsmethoden die folgenden Rubriken ergänzt: Strukturvorschriften, Vorschriften im Zusammenhang mit dem Vegetationszyklus, Kontrollen der Erzeugnisse. Die in die Produktspezifikation aufgenommenen besonderen Vorschriften für Qualitätsschaumweine, die mit der Angabe „Crémant“ gekennzeichnet werden dürfen, werden größtenteils als wichtigste zu kontrollierende Punkte angesehen, da sie im Wesentlichen zu den Besonderheiten des Erzeugnisses beitragen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

23. *Abgegrenztes Parzellengebiet*

Die Produktspezifikation der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Vin de Savoie“ oder „Savoie“ wird geändert, um das genaue Datum anzugeben, an dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Ernte von Trauben für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden Ursprungsbezeichnung eignen.

Es wird folgende Änderung vorgenommen: In Kapitel I Nummer IV Ziffer 2 Buchstaben a und b der Produktspezifikation wird nach „10. September 2009“ die folgende Datumsangabe eingefügt: „12. Februar 2015“.

Diese Änderung ist infolge der Genehmigung der spezifischen Abgrenzung der Parzellen für die ergänzende geografische Bezeichnung Chignin-Bergeron erforderlich. Bis zu dem letztgenannten Datum konnten diese Weine in den drei Gemeinden des geografischen Gebiets der ergänzenden geografischen Bezeichnung in allen abgegrenzten Parzellen der Ursprungsbezeichnung „Vin de Savoie“ erzeugt werden. Die mit dem Namen Chignin-Bergeron gekennzeichneten Weine werden traditionell sortenrein aus der Rebsorte Roussanne B bereitet, die ausschließlich für die ergänzende geografische Bezeichnung verwendet wird und an die lokalen Bedingungen dieses Gebiets, das sich durch vollständig nach Süden ausgerichtete Hänge auszeichnet, angepasst ist. Diese spezifische Abgrenzung ermöglicht es, die Rebsorte Roussanne B mit dem Terroir zu verknüpfen, wobei auf die ökologische Eignung dieser Rebsorte Bezug genommen wird.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

24. *Pflanzdichte*

Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation wird durch besondere Vorschriften für die ergänzende geografische Bezeichnung „Ayze“ ergänzt. Die Mindestpflanzdichte wird erhöht und der Höchstabstand zwischen den Rebzeilen wird verringert. Dieses Weinbaugebiet ist höher gelegen als der Durchschnitt der Rebflächen, auf denen Weine mit der Bezeichnung „Vin de Savoie“ gewonnen werden. Seine Hänge weisen eine besonders gute Südausrichtung auf und es wird überwiegend die Rebsorte Gringet B angepflanzt. In diesem Weinbaugebiet werden fast ausschließlich weiße Qualitätsschaumweine erzeugt. Diese besonderen Vorschriften entsprechen den Praktiken, die von den Winzern bereits angewandt werden, und durch ihre Aufnahme in die Produktspezifikation wird die Einzigartigkeit dieses Weinbaugebiets bestätigt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

25. *Verschnitt von Rebsorten*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 der Produktspezifikation werden unter Buchstabe b „Verschnitt der Rebsorten" Änderungen vorgenommen. Die Aufrechterhaltung der Erzeugung von weißen Qualitätsschaumweinen, die nunmehr ausschließlich in dem Gebiet der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze" hergestellt werden, führt dazu, auch den Verschnitt der zugelassenen Rebsorten zu spezifizieren. Die Rebsorte Gringet B, eine endemische Rebsorte des geografischen Gebiets dieser Bezeichnung, deren Eigenschaften den Weinen ihre Originalität verleihen, muss in einem für die Schaumweinbereitung bestimmten Cuvée einen Anteil von mindestens 70 % ausmachen. Dieser neue Wert des Mindestanteils ersetzt den bisherigen Wert von 50 %, der den Bestimmungen von Kapitel I Nummer V Ziffer 2 der Produktspezifikation entsprach und den Mindestanteil dieser Rebsorte anstelle des alten Mindestwerts festlegte, der niedriger war und auf den Mindestanteil dieser Rebsorte am Rebsortenbestand des Betriebs Bezug nahm. Durch diese Einführung (Nummer V Ziffer 2 der vorherigen Fassung der Produktspezifikation) werden die Verschnittpraktiken bestätigt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

26. *Ergänzung aufgrund eines redaktionellen Versehens*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe e der Produktspezifikation wird für weiße Qualitätsschaumweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze" hinzugefügt, dass der maximale Gesamtalkoholgehalt nur im Falle der Anreicherung des Mosts gilt. Das Fehlen dieses Hinweises war ein redaktionelles Versehen in der vorherigen Fassung der Produktspezifikation.

Der Punkt 4 „Beschreibung des Weins/der Weine" des Einzigen Dokuments wird entsprechend ergänzt.

27. *Änderung der Überschrift und des voranstehenden Aufzählungsbuchstabens bei einem Absatz*

Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 Buchstabe g der Produktspezifikation wird in der geltenden Fassung der Produktspezifikation nunmehr mit dem Buchstaben h bezeichnet. Zudem wird die Überschrift von Buchstabe h wie folgt ersetzt: „Instandhaltung des Weinkellers und der Ausrüstung".

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

28. *Geografisches Gebiet*

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 Buchstaben a, b, c und d der Produktspezifikation werden die Worte „werden […] gewährleistet" durch das Wort „erfolgen" ersetzt und die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020" werden nach „folgenden Gemeinden" hinzugefügt.

Mit der jüngsten redaktionellen Änderung wird auf den vom Institut national de la statistique et des études économiques (Nationales Institut für Statistik und Wirtschaftsstudien, INSEE) herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2020 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Die Liste der Gemeinden, aus denen das geografische Gebiet besteht, und deren Namen wurden ohne Änderung der Ausdehnung des Gebiets aktualisiert, um den erfolgten administrativen Änderungen Rechnung zu tragen.

Der Punkt 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet" des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

Außerdem wird unter Nummer IV Ziffer 1 ein Satz hinzugefügt, mit dem auf die Verfügbarkeit von kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) hingewiesen wird.

29. *Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft*

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation werden nach den Worten „folgenden Gemeinden" die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020" angefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird für die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2020 Bezug genommen.

Durch die Ergänzung dieser Bezugnahme wird die Festlegung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Die Liste der Gemeinden, aus denen das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht, und deren Namen wurden ohne Änderung der Ausdehnung des Gebiets aktualisiert, um den erfolgten administrativen Änderungen Rechnung zu tragen.

Der Punkt „Weitere Bedingungen" des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

30. *Rebsortenbestand*

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 der Produktspezifikation werden die für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou noir N, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G in den Rebsortenbestand der folgenden Weine aufgenommen:

— Stille Rot- und Roséweine ohne ergänzende geografische Bezeichnung: Corbeau N, Dousset N, Hibou noir N und Mondeuse grise G

— Stille Weißweine ohne ergänzende geografische Bezeichnung: Bia B, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G

— Rosé-Qualitätsschaumweine: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou noir N, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G

— Weine mit der Angabe „Crémant“: Bia B, Petite Sainte-Marie B, Mondeuse grise G, Pinot gris G, Corbeau N, Dousset N und Hibou noir N

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Abymes“ bzw. „Les Abymes“: Bia B, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Apremont“, „Cruet“, „Montmélian“ oder „Saint-Jeoire-Prieuré“: Bia B, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G

— Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chautagne“, „Chignin“ oder „Jongieux“: Bia B, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G

— Stille Rotweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chautagne“, „Chignin“ oder „Jongieux“: Corbeau N, Dousset N und Hibou noir N

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Crépy“, „Marignan“, „Marin“ oder „Ripaille“: Bia B, Mondeuse grise G, Petite Sainte-Marie B und Pinot gris G

Der zuständige nationale Ausschuss des INAO hat beschlossen, für Ursprungsbezeichnungen, für die ein entsprechender Antrag gestellt wird, die Möglichkeit vorzusehen, Rebsorten einzubeziehen, die für die Anpassung an den Klimawandel oder an die gesellschaftlichen Erwartungen hinsichtlich des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln von Interesse sind.

Diese aus dem Alpenraum stammenden Rebsorten können im Hinblick auf die Klimaerwärmung von Vorteil sein. Sie sind spätreifend und ermöglichen somit die Bereitung von ausgewogeneren Weinen. Sie sind mindestens ebenso widerstandsfähig gegen Krankheiten wie die für die Bezeichnung bereits zugelassenen Rebsorten. Durch die Einbeziehung dieser Rebsorten sollen zudem die Besonderheiten der Weine mit der Ursprungsbezeichnung hervorgehoben werden.

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Es ist darauf hinzuweisen, dass die Rebsorten Dousset N, Hibou noir N, Mondeuse grise G und Petite Sainte-Marie B per Erlass in die Liste der Keltertraubensorten aufgenommen wurden, die für die Weinerzeugung angepflanzt, nachgepflanzt oder gepfropft werden dürfen, dass sie jedoch nicht in der auf e-Ambrosia verfügbaren Liste der Keltertraubensorten aufgeführt sind.

31. *Vorgaben für den Anteil in den Betrieben*

In Kapitel I Nummer V Ziffer 2 der Produktspezifikation wird eine Bestimmung hinzugefügt, mit der festgelegt wird, dass der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten auf 5 % des Rebsortenbestands des Betriebs begrenzt ist.

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

32. *Pflanzdichte*

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 1 Buchstabe a der Produktspezifikation wird der Absatz „Allgemeine Bestimmungen“ durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken je Hektar auf, wobei der Abstand zwischen den Rebzeilen höchstens 2,50 m betragen darf und die Stöcke einer Rebzeile in einem Abstand von mindestens 0,80 m gepflanzt werden müssen.

Bei Rebflächen mit einer Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken je Hektar muss der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile mindestens 0,70 m betragen.

Die ursprüngliche Fassung wurde neu formuliert, ohne dass die Vorschrift inhaltlich geändert wurde.

Es wird eine neue Vorschrift hinzugefügt, die es ermöglicht, Rebflächen mit einer über der Mindestdichte liegenden Pflanzdichte, die jedoch aufgrund dieser Pflanzdichte einen Abstand zwischen den Stöcken einer Zeile von 0,70 m bis 0,80 m aufweisen, im Rahmen der Ursprungsbezeichnung weiterhin zu bewirtschaften.

Der Punkt 5 „Weinbereitungsverfahren“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

33. *Verschnitt von Rebsorten*

In Kapitel I Nummer IX Ziffer 1 wird unter Buchstabe b eine Bestimmung hinzugefügt, gemäß der die für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten – sowohl als einzelne Rebsorte als auch insgesamt – nicht mehr als 10 % des endgültigen Verschnitts ausmachen dürfen.

Diese Änderungen haben keine Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

34. *Verbringung zwischen zugelassenen Lagerinhabern*

Kapitel I Nummer IX Ziffer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation über den Zeitpunkt der Verbringung der Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern wird gestrichen.

Um eine frühzeitige Verbringung der Weine – insbesondere an Handelsunternehmen – zu ermöglichen, wird das Datum, ab dem die Weine zwischen zugelassenen Lagerinhabern verbracht werden dürfen, gestrichen.

Die Überschrift von Kapitel I Nummer IX Ziffer 5 wird geändert, indem „für die Verbringung der Erzeugnisse und“ gestrichen wird.

Die Überschrift von Kapitel I Nummer IX Ziffer 5 Buchstabe a wird gestrichen.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen der Produktspezifikation nicht berührt.

35. *Übergangsmaßnahmen*

Kapitel I Nummer XI Ziffer 2 wird gestrichen. Die Übergangsmaßnahme in Bezug auf die Erziehungsformen der Reben (Bestimmungen über die Mindestpflanzdichte) ist ausgelaufen.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen der Produktspezifikation nicht berührt.

36. *Verweise auf die Kontrollstelle*

In Kapitel III Nummer II der Produktspezifikation wird die Anschrift der Kontrollstelle aktualisiert.

Die Formulierung des zweiten Absatzes wird geändert und der dritte Absatz wird gestrichen, um den neuen redaktionellen Vorgaben hinsichtlich der Nummer II gerecht zu werden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien der Weinbauerzeugnisse**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Stille Weißweine ohne Rebsortenangabe*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weißweine weisen eine blassgelbe bis goldgelbe Farbe und einen feinen und frischen Charakter auf, der durch mehr oder weniger Rundheit und Fülle geprägt ist. Bei Feinhefelagerung sind sie als junge Weine oft perlend. Sie zeichnen sich durch eine Vielfalt an blumigen und fruchtigen Aromen aus.

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

—

2. *Stille Weißweine mit Angabe der Rebsorte Chardonnay B*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

10

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

3. *Stille Weißweine mit Angabe der Rebsorte Jacquère B*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

11,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

8,5

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

4. *Stille Weißweine mit der Angabe anderer Rebsorten als Chardonnay B und Jacquère B*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

5. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Abymes“ bzw. „Les Abymes“ oder „Apremont“*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

6. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chautagne", „Chignin" oder „Cruet"*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

7. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Jongieux" oder „Montmélian"*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

8. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Saint-Jeoire-Prieuré“*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

9. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“, „Crépy“ oder „Marignan“*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9,5

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

10. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Marin" oder „Ripaille"*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9,5

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

11. *Stille Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chignin-Bergeron"*

KURZBESCHREIBUNG

Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf, der höchstens dem Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt in Gramm je Liter Weinsäure, zuzüglich zwei, sowie höchstens 8 g vergärbarem Zucker je Liter entspricht.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

10

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

12. *Stille Rotweine ohne Rebsortenangabe*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine haben eine rubinrote, manchmal kräftigere, leuchtend rote oder mit violetten Reflexen durchsetzte Farbe. Letzteres trifft insbesondere für aus der Rebsorte Mondeuse N gewonnene Weine zu.

Sie zeichnen sich häufig durch ein von roten oder schwarzen Früchten geprägtes Bukett aus, das manchmal würzige oder pfeffrige Noten aufweist.

Aus der Rebsorte Mondeuse N gewonnene Weine sind strukturiert, tanninbetont und körperreich, wahren aber dennoch eine gewisse Lebendigkeit.

Weine, die aus den Rebsorten Gamay N oder Pinot N bereitet werden, sind eher weich, weisen eine elegante Struktur und nur wenige Tannine auf.

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

13. *Stille Rotweine mit Angabe der Rebsorte Gamay N oder Pinot noir N*

KURZBESCHREIBUNG

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9,5

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

14. *Stille Rotweine mit der Angabe anderer Rebsorten als Gamay N oder Pinot noir N*

KURZBESCHREIBUNG

Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf.

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

15. *Stille Rotweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Arbin“ oder „Saint-Jean-de-la-Porte“.*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9,5

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

16. *Stille Rotweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chautagne“, „Chignin“ oder „Jongieux“*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

10

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

17. *Stille Roséweine ohne Rebsortenangabe oder mit Angabe der Rebsorte Gamay N oder Pinot noir N*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine zeichnen sich durch eine lebhafte, blassrosa bis sehr blassrosa Farbe und sehr häufig durch ein von blumigen Noten geprägtes Bukett aus. Am Gaumen zeigen sie sich frisch und weisen Noten von Zitrusfrüchten und roten Früchten auf.

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 5 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9,5

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

18. *Stille Roséweine mit der Angabe anderer Rebsorten als Gamay N oder Pinot noir N*

KURZBESCHREIBUNG

Die Weinchargen, die als Fasswein oder abgefüllt vermarktet werden, weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 5 g/l auf.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure und den Höchstgehalt an Schwefeldioxid gelten die in den allgemeinen Rechtsvorschriften festgelegten Standards.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

12

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

19. *Rosé-Qualitätsschaumweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rosé-Qualitätsschaumweine weisen eine blassrosa bis sehr blassrosa Farbe auf und profitieren von der Lebendigkeit und dem geringen Alkoholgehalt der Rebsorten, aus denen sie bereitet werden, die ihnen Frische und Leichtigkeit verleihen. Sie zeichnen sich durch fruchtige Aromen in der Nase und am Gaumen aus und ergänzen so die Aromenvielfalt.

Der minimale natürliche Alkoholgehalt der für die Bereitung von Rosé-Qualitätsschaumweinen bestimmten Grundweine beträgt 9 % vol.

Bei Anreicherung des Mosts beträgt der maximale Gesamtalkoholgehalt nach der Schaumbildung und vor dem Degorgieren 13 % vol.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure, den Höchstgehalt an Schwefeldioxid, den Zuckergehalt von Weinen mit der Angabe „Crémant“ und den Kohlendioxidgehalt gelten die allgemeinen Rechtsvorschriften.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

20. *Weiße Qualitätsschaumweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „AYZE“*

KURZBESCHREIBUNG

Weiße Qualitätsschaumweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „AYZE“ weisen eine blassgelbe Farbe mit goldenen Reflexen auf. In der Nase und am Gaumen sind blumige Noten wahrnehmbar, die an weiße Blüten erinnern und durch Nuancen von reifen Früchten, Trockenfrüchten und Gewürzen ergänzt werden. Diese Weine zeichnen sich durch ihre Lebendigkeit am Gaumen aus, die ihnen Balance und Eleganz verleiht.

Der minimale natürliche Alkoholgehalt der für die Bereitung von weißen Qualitätsschaumweinen mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „AYZE“ bestimmten Grundweine beträgt 9 % vol.

Bei Anreicherung des Mosts beträgt der maximale Gesamtalkoholgehalt 13 % vol.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure, den Höchstgehalt an Schwefeldioxid, den Zuckergehalt von Schaumweinen mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „AYZE“ und den Kohlendioxidgehalt gelten die allgemeinen Rechtsvorschriften.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

21. *Weiße Qualitätsschaumweine mit der Angabe „Crémant“*

KURZBESCHREIBUNG

Weiße Qualitätsschaumweine mit der Angabe „Crémant“ werden überwiegend aus dem Verschnitt von weißen Trauben gewonnen. Diese weißen Rebsorten verleihen ihnen Frische, Lebendigkeit und Leichtigkeit.

Sie weisen eine blasse Farbe sowie einen feinperligen und anhaltenden Schaum auf. Ihr Bukett ist elegant, ausdrucksstark und offen und durch eine Vielfalt blumiger, mineralischer und fruchtiger Aromen geprägt. Die Weine zeichnen sich am Gaumen durch einen eher mineralischen und frischen Abgang aus.

Der minimale natürliche Alkoholgehalt der für die Bereitung von Weinen mit der Angabe „Crémant“ bestimmten Grundweine beträgt 9 % vol.

Bei Anreicherung des Mosts beträgt der maximale Gesamtalkoholgehalt nach der Schaumbildung und vor Zugabe der Versanddosage 13 % vol.

Für die Mindestgesamtsäure, den maximalen Gehalt an flüchtiger Säure, den Höchstgehalt an Schwefeldioxid, den Zuckergehalt von Weinen mit der Angabe „Crémant“ und den Kohlendioxidgehalt gelten die allgemeinen Rechtsvorschriften.

ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

9

Mindestgesamtsäure:

in Milliäquivalent pro Liter

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Bereitung von Rot- und Roséweinen

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei der Bereitung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch als Bestandteil von Zubereitungen verwendet werden.

Bei den Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug zulässig, wobei der Höchstwert für die teilweise Konzentration im Verhältnis zu den verarbeiteten Mengen auf 10 % festgelegt ist.

2. Bereitung von Qualitätsschaumweinen

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Bereitung der Qualitätsschaumweine erfolgt durch eine zweite Gärung in der Flasche.

Für die Bereitung von Weinen mit der Angabe „Crémant“ werden die ganzen Trauben in die Kelter gegeben und die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

3. Reberziehung

Anbauverfahren

— Pflanzdichte

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken je Hektar auf, wobei der Abstand zwischen den Rebzeilen höchstens 2,50 m betragen darf und die Stöcke einer Rebzeile in einem Abstand von mindestens 0,80 m gepflanzt werden müssen. Bei Rebflächen mit einer Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken je Hektar muss der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile mindestens 0,70 m betragen.

— Schnittregeln

Die Weine stammen von Rebstöcken, die jährlich geschnitten werden, und dies

— entweder im Kurzschnitt (Gobelet-, Fächer- oder Cordon-de-Royat-Erziehung) mit höchstens vier Zapfen je Stock. Jeder Zapfen trägt höchstens zwei Augen. Bei der Verjüngung einer Rebparzelle mit Cordon-de-Royat-Erziehung sind höchstens acht Augen je Stock zulässig,

— oder im Langschnitt (einfacher oder doppelter Guyot-Schnitt) mit höchstens zwölf Augen je Stock, mit Ausnahme der Rebsorte Gamay N, bei der höchstens zehn Augen je Stock zulässig sind, der Rebsorte Chardonnay B, bei der die Höchstzahl je Stock maximal 16 Augen beträgt, wenn ein Bogen des bzw. der Strecker(s) angelegt wird, sowie der Rebsorte Mondeuse N, bei der höchstens sechs Augen je Stock zulässig sind.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rotweine

72 Hektoliter je Hektar

2. Roséweine, Weißweine, Rosé-Qualitätsschaumweine

78 Hektoliter je Hektar

3. Weine mit der Angabe „Crémant“ von Rebflächen mit einer Pflanzdichte von mindestens 5 500 Stöcken je Hektar

83 Hektoliter je Hektar

4. Weine mit der Angabe „Crémant“ von Rebflächen mit einer Pflanzdichte von 5 000 bis 5 500 Stöcken je Hektar

80 Hektoliter je Hektar

5. Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Abymes“ bzw. „Les Abymes“, „Apremont“, „Crépy“ oder „Cruet“

75 Hektoliter je Hektar

6. Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Marignan“, „Marin“ oder „Montmélian“

75 Hektoliter je Hektar

7. Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ripaille“ oder „Saint-Jeoire-Prieuré“

75 Hektoliter je Hektar

8. Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Arbin“ oder „Saint-Jean-de-la-Porte“

69 Hektoliter je Hektar

9. Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“

75 Hektoliter je Hektar

10. Weiße Qualitätsschaumweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“

78 Hektoliter je Hektar

11. Weißweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chautagne“, „Chignin“ oder „Jongieux“

75 Hektoliter je Hektar

12. Rotweine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chautagne“, „Chignin“ oder „Jongieux“

69 Hektoliter je Hektar

13. Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Chignin-Bergeron“

72 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

a) Die Traubenernte, die Herstellung und die Bereitung der Rot- und Roséweine sowie die Traubenernte, die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Abfüllung der Rosé-Qualitätsschaumweine erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020:

— Departement Ain: Corbonod und Seyssel;

— Departement Isère: Chapareillan;

— Departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Saint-Germain-la-Chambotte entspricht), 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 und Yenne;

— Departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Clarafond entspricht), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy und Ville-la-Grand.

b) Die Traubenernte, die Herstellung und die Bereitung der Weißweine erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020:

— Departement Isère: Chapareillan;

— Departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Saint-Germain-la-Chambotte entspricht), 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 et Yenne.

— Departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Clarafond entspricht), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy und Ville-la-Grand.

c) Weine, die mit der Angabe „Crémant“ gekennzeichnet werden dürfen

— Die Traubenernte, die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Abfüllung der Weine erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020:

— Departement Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Clarafond entspricht), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy und Ville-la-Grand;

— Departement Isère: Chapareillan;

— Departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Saint-Germain-la-Chambotte entspricht), 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 und Yenne.

— Die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Abfüllung der Weine können außerdem auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020 erfolgen:

— Departement Ain: Corbonod, Seyssel und Peyrieu;

— Departement Haute-Savoie: Seyssel.

d) Bei Weinen mit ergänzenden geografischen Bezeichnungen erfolgen die Traubenernte, die Herstellung und die Bereitung von Weiß- und Rotweinen sowie die Traubenernte, die Herstellung, die Bereitung, der Ausbau und die Abfüllung von weißen Qualitätsschaumweinen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020:

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Abymes“ bzw. „Les Abymes“: Apremont (teilweise), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (nur auf einem Teil des Gebiets der ehemaligen Gemeinde Les Marches)

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Apremont“: Apremont (teilweise), Porte-de-Savoie (nur auf einem Teil des Gebiets der ehemaligen Gemeinde Les Marches), Saint-Baldoph (teilweise)

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Arbin“: Arbin, Cruet (teilweise), Montmélian (teilweise)

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Ayze“: Ayze, Bonneville, Marignier

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Chautagne“: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Chignin“: Chignin

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Chignin-Bergeron“: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (nur auf dem Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Francin entspricht)

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Crépy“: Ballaison, Douvaine, Loisin

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Cruet“: Cruet

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Jongieux“: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Marignan“: Sciez

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Marin“: Marin, Publier

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Montmélian“: Montmélian, Porte-de-Savoie (nur auf dem Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Francin entspricht)

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Ripaille“: Thonon-les-Bains

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Saint-Jean-de-la-Porte“: Saint-Jean-de-la-Porte

— Ergänzende geografische Bezeichnung „Saint-Jeoire-Prieuré“: Saint-Jeoire-Prieuré

Die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO einsehbar.

7. **Wichtigste Keltertraubensorte(N)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das Weinbaugebiet Savoie erstreckt sich in einem Kreisbogen an den Ausläufern der Alpen von Thonon-les-Bains im Norden über Frangy, den Lac du Bourget, den Süden von Chambéry und das Tal Combe de Savoie bis westlich von Albertville im Süden.

Zu dem geografischen Gebiet zählensomit 56 Gemeinden in den Departements Savoie, Haute-Savoie und Ain sowie in einem Landstrich im Norden des Departements Isère.

Das geografische Gebiet für die Erzeugung von Weinen mit der Angabe „Crémant“ umfasst 54 Gemeinden in den vorgenannten Departements, mit Ausnahme der Gemeinden des geografischen Gebiets der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“.

Das Weinbaugebiet Savoie ist durch sehr unterschiedliche geologische Gegebenheiten geprägt:

— das Savoyer Vorland, das der großen perialpinen Senke entspricht, die mit Molasse (Meeresablagerungen aus der Erosion der Alpen im Tertiär) bedeckt ist, die sich häufig unter jungem Schwemmland befindet oder glaziale Übertiefungen aus dem Quartär aufweist, wie es der Genfersee oder der Lac du Bourget zeigen,

— jurassische Falten in der Molasse, die die westlichsten Reliefs des Massivs (Dent du Chat, Chautagne) bilden und im Allgemeinen eine Nord-Süd-Ausrichtung aufweisen,

— alpine Täler und Senken, die durch die äußeren Kalkalpen (Arve-Tal, Cluse de Chambéry und Combe de Savoie) verlaufen.

Die für die Traubenernte genau abgegrenzten Parzellen sind in der Regel auf neueren geologischen Formationen gelegen, die durch die starke Erosion der Alpen entstanden sind, die auch heute noch aktiv ist:

— aus dem Quartär stammendes sandig-kiesiges Schwemmland von reißenden alpinen Flüssen (Ripaille, Marin),

— Gletschermoränen aus dem Alt-Quartär, die Platten am Talfuß oder an der Talflanke bilden (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel usw.),

— post-glaziale Geröllschichten am Fuß der Reliefs (Chignin, Combe de Savoie, Ayze usw.),

— Molasse aus dem Tertiär (Frangy, Chautagne),

— Substrate aus dem Bergsturz des Mont Granier, die sich durch einen jüngeren geologischen Unfall (1248) gebildet und den Mergel (Tonkalkstein) und Kalkstein aus der Kreidezeit umgeschichtet haben (Abymes).

Örtlich treten auch ältere Gesteine zutage, die nicht durch die jüngeren Anlagerungen bedeckt sind, vor allem Mergel und Kalkstein aus dem Oberjura (Arbin, Jongieux).

Das Klima ist ozeanisch geprägt und wird von Westwinden beeinflusst, die Feuchtigkeit bringen und zu mäßigen Temperaturschwankungen führen. Es unterliegt jedoch kontinentalen und Mittelmeereinflüssen. Luftströme aus dem Norden bringen zeitweilig eine trockene Kälte. Die südlichen Ströme sorgen für milde Temperaturen. Die Topografie moduliert diese Einflüsse.

Das an der westlichen Seite der Alpen gelegene Weinbaugebiet ist von starken Niederschlägen geprägt, die stets mehr als 1 000 mm pro Jahr betragen.

Die klimabedingte Feuchtigkeit wird durch die vorhandenen Wasserreserven (Seen, Schnee und Eis) verstärkt, die die Grundlage für ein bedeutendes dauerhaftes Gewässernetz schaffen.

Die Sonneneinstrahlung beträgt etwa 1 600 Stunden pro Jahr und sorgt für eine warme Nachsaison.

Die Rebflächen sind nach Süden und Südosten bzw. Westen ausgerichtet und befinden sich in Höhenlagen zwischen 250 m und 500 m.

Diese Elemente, wie Relief, Höhenlage, Sonnenexposition und vertikale Temperaturschwankungen, sorgen für das Vorkommen zahlreicher klimatischer Varianten, in deren jeweiligem Gebiet die Rebflächen als mehr oder weniger große Inseln angesiedelt sind.

8.2. *Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Weinbau wurde, wie durch die Schriften der römischen Schriftsteller COLUMELLE und PLINIUS DEM ÄLTEREN belegt, bereits seit der galloromanischen Zeit betrieben.

Vom Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert wurde in den Schriften von Reisenden und den Berichten von Behörden die Existenz von Rebflächen in den Tälern erwähnt.

Die Einführung des sardischen Katasters im Gebiet der Savoyen ab 1728 durch König VIKTOR AMADEUS II. zeigte die gesellschaftliche Verteilung und den Wert der Rebflächen.

A. COSTA de BEAUREGARD veröffentlichte 1774 eine Abhandlung über die Landwirtschaft, in der er den lokalen Weinbau beschrieb.

1884 erreichte das Weinbaugebiet mit einer Erzeugung von 504 943 hl auf 21 143 ha seinen Höhepunkt, anschließend wurde es durch die Reblauskrise nahezu völlig zerstört.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts wurden im Zuge der Flaschenabfüllung der Weine die ersten Schaumweine gewonnen, die durch die natürliche Nachgärung des in den Weinen enthaltenen Restzuckers entstanden sind. Seither wurde das Verfahren von den Erzeugern verfeinert, die sich dabei insbesondere auf die Technik der zweiten Gärung in der Flasche stützten. Hierzu lagern die Weine bei einigen Wirtschaftsbeteiligten länger als ein Jahr auf den Latten. Einige lokale Rebsorten, aus denen Weine mit geringem Alkoholgehalt gewonnen werden, die ihre Lebendigkeit bewahren, eignen sich gut für die Bereitung von Schaumweinen und wurden von den Wirtschaftsbeteiligte beim Verschnitt der Cuvées bevorzugt, wie z. B. die Rebsorten Jacquère B und Altesse B, die die savoyische Identität widerspiegeln.

Um eine qualitative Veränderung zu erreichen, organisierten sich die Bauern und Winzer im Anschluss an den Zweiten Weltkrieg und modernisierten die Anbau- und Erzeugungsverfahren. Die Erzeuger schlossen sich zunächst in lokalen und regionalen Verbänden zusammen, anschließend im Jahr 1945 in einer Fédération des appellations d'origine vins délimités de qualité supérieure „Savoie-Lyonnais" (Vereinigung für Weine höherer Qualität mit Ursprungsbezeichnung aus abgegrenztem Anbaugebiet im Raum Savoyen-Lyon) sowie schließlich im Syndicat Régional des Vins de Savoie (Regionalverband für Vin de Savoie). Im Departement Savoie wurden drei Genossenschaftskellereien (Montmélian, Cruet, Chautagne) gegründet.

Seit der Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung im Jahr 1973 hat sich das Weinbaugebiet weiterentwickelt, wobei jedoch die traditionellen Anbauverfahren gewahrt wurden.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Savoie" zeichnet sich durch die Vielzahl von Rebsorten aus, die die Vielfalt der örtlichen Gegebenheiten widerspiegeln, an die sich die Rebsorten anpassen: Chasselas B wird fast ausschließlich an den Ufern des Genfer Sees angepflanzt, Gringet B im Arve-Tal, Jacquère B in der Talenge Cluse de Chambéry, Roussanne B in Chignin an Hängen mit ausgeprägter Südausrichtung, Mondeuse N im Combe de Savoie, Gamay N in der Chautagne, aber auch Pinot noir N, Molette B und Altesse B werden angepflanzt. Parallel zu der Arbeit der Winzer ist eine Dynamik rund um die Arbeit der im Combe de Savoie angesiedelten Baumschulen entstanden. Diese tragen seit Langem dazu bei, das gesamte lokale Pflanzenerbgut aufzuwerten und zu erhalten.

Somit umfasst die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Savoie" stille Weiß-, Rot- und Roséweine, Rosé-Qualitätsschaumweine sowie weiße Qualitätsschaumweine mit der Angabe „Crémant". Im Jahr 2009 belief sich die Erzeugung des Weinbaugebiets „Savoie" auf 110 000 hl, davon 500 000 Flaschen Qualitätsschaumwein.

8.3. *Kausale Wechselwirkungen bei stillen Weinen*

Das deutlich wahrnehmbare Vorhandensein der Bergketten – die zum einen unterschiedliche Hangrichtungen aufweisen und zum anderen für besondere Luftströme (Talwinde, Aufwinde) sorgen – in Verbindung mit einem dichten Gewässernetz (Seen, Karstquellen, Flüsse) führt dazu, dass die Rebflächen an den Hängen, inmitten der Täler und an den Ufern der Seen als mehr oder weniger große Inseln in dem Gebiet angesiedelt sind.

Die Landschaft, die aus einem Mosaik genau abgegrenzter kleiner Parzellen besteht, ist stark von der Weinbautätigkeit geprägt und an den steilen Hängen befinden sich traditionelle kleine Häuschen, die als „Sartots" bezeichnet werden (rustikale Häuschen, die gruppenweise oder allein an den Hang geschmiegt sind und in denen der Wein gelagert wird und in der schönen Jahreszeit auch gelebt wird).

Hauptmerkmal des Weinbaugebiets „Savoie" ist somit die große Vielfalt an Erzeugnissen, die aus diesen verschiedenen Inseln mit unterschiedlichem Zusammenspiel von Mesoklima, Boden und Rebsorte stammen.

So kann z. B. in der sich durch Moränen- und Schwemmlandformationen aus dem Quartär auszeichnenden Region des Genfer Sees die Rebsorte Chasselas B an den nach Westen bis Nordwesten ausgerichteten Hängen ihre wesentlichen Eigenschaften in den trockenen Weißweinen voll zur Geltung bringen. Die sonnigen Hänge mit starker Hangneigung und Südausrichtung von Chignin bis Montmélian sind von Geröllschichten aus Kalkstein und Kalkmergel aus dem Oberjura geprägt, unter denen sich entweder Kalkmergelsubstrate oder, am Fuße der Hänge, Ablagerungen von Murgängen befinden. Diese Arten von Böden und Hangausrichtungen ermöglichen es der Rebsorte Roussanne B, die Komplexität eines Weins bei fortgeschrittener Reife zum Ausdruck zu bringen. Und während die Rebsorten Gamay N und Pinot noir N an Hügeln und auf Moränenterrassen angepflanzt werden, um gut ausgebaute Weine mit glänzender, kräftiger und eleganter Robe zu gewinnen, ist die sehr anspruchsvolle Rebsorte Mondeuse N nur auf den feinen Geröllschichten der Bergketten aus dem Jura mit hohem Kalksteingehalt und geregelter Wasserversorgung zu finden. Aus der Rebsorte Mondeuse werden dort feste, „körperreiche“ Weine mit kräftiger Farbe gewonnen, die sich hervorragend für die Alterung eignen.

Die rustikale Rebsorte Jacquère B, die kühle und tiefgründige Böden liebt, eignet sich zur Anpflanzung auf dem geologischen Mix, der durch den Bergsturz des kalksteinhaltigen Mont Granier entstanden ist. Die Weine bringen diese Elemente durch eine ausgeprägte Mineralität am Gaumen und frische, blumige Aromen zum Ausdruck.

Die Rebsorte Altesse B hingegen benötigt Hanglagen mit Ton-Kalkböden mit geringem Tonanteil, die karg, gut entwässert und nach Süden/Süd-Westen ausgerichtet sind. Aus der Rebsorte Altesse B lassen sich dann weiche, milde Weine mit Aromen von Haselnuss, Honig und Süßmandel gewinnen, deren Bukett nach Veilchen duftet.

Die Winzer, die mit den Schwierigkeiten von Rebflächen in Hanglagen, die sich kaum maschinell bewirtschaften lassen, konfrontiert sind, legen besonderes Augenmerk auf Weinbautechniken wie das Abranken, die grüne Weinlese, die Entblätterung und die Abwägung der Praktiken. Diese ermöglichen es, die Wuchskraft und den Ertrag der Reben zu steuern und tragen zur Verbesserung der Traubengesundheit bei.

Sobald die Trauben bei guter Reife geerntet wurden, ist die Weinbereitung je Rebsorte (Haupt- und Nebensorten) mit umfangreicher Arbeit verbunden, um Weine mit einer zufriedenstellenden Balance zu gewinnen.

8.4. *Kausale Wechselwirkungen bei Qualitätsschaumweinen*

Die Erzeugung von Rosé-Qualitätsschaumweinen erfolgt in demselben Kontext, weswegen die vorstehenden Ausführungen auch für diese gelten.

Da die optimale Reifezeit jeder Rebsorte unterschiedlich ist, müssen die Weinmacher im Allgemeinen eine getrennte Weinbereitung je nach Rebsorte durchführen. Sie verfügen über ein bewährtes Know-how und sorgen bei ihren Verschnitten für eine konstante Balance zwischen Säure und Fruchtigkeit, wobei sie dem Jahrgang Rechnung tragen.

Die Originalität der Weine mit der ergänzenden geografischen Bezeichnung „Ayze“ ist auf die besonderen Eigenschaften der Rebsorte Gringet B zurückzuführen, einer endemischen Rebsorte des Arve-Tals, die spät austreibt und sich an den nach Süden ausgerichteten Hängen, die gegenüber dem Mont Blanc gelegen sind, in einer kontrastreichen klimatischen Umgebung, die durch große Temperaturschwankungen geprägt ist, voll entfalten kann.

Frische und Lebendigkeit der Weine stehen mit dem besonderen Mesoklima im Zusammenhang und die Rebsorte Gringet B bringt auf der ton- und kalksteinhaltigen Molasse mit hohem Kiesanteil, die sich auf den post-glazialen Geröllschichten gebildet hat, ihre charakteristischen blumigen und würzigen Aromen – unter die sich an den steilsten Hängen auf den flachgründigsten Böden auch reifere Noten mischen – voll zur Geltung.

Die Anlage der Rebflächen an den Hängen, inmitten der Täler und an den Ufern der Seen als mehr oder weniger große Inseln, das Anpassungsvermögen der Rebsorten an die durch neuere Formationen geprägten pedologischen Gegebenheiten sowie die klimatischen Bedingungen, die sich insbesondere durch eine niedrige Wärmesumme auszeichnen – all dies trägt zur Frische der Weine mit der Angabe „Crémant“ und zur Ausbildung der Primäraromen bei.

Die Erzeugung der für die Bereitung von „Crémant de Savoie“ bestimmten Weine unterliegt strengen Vorschriften für die Ernte und das Keltern, die eine Wahrung der Aromen ermöglichen. Durch die langsame und gezielte Extraktion der Moste wird ein klarer Wein gewonnen. Aufgrund der Eigenschaften der verwendeten Rebsorten weist der gewonnene Wein eine blasse Farbe auf.

Dank ihrer durch die getrennte Weinbereitung der Rebsorten gesammelten Erfahrungen sorgen die Bereiter von Qualitätsschaumweinen mit der Angabe „Crémant“ bei ihren Verschnitten – die ihr großes Können belegen – für eine konstante Balance zwischen Lebendigkeit, blumiger Note und Fruchtigkeit, wobei sie den Rebsorten und dem Jahrgang Rechnung tragen. Die Rebsorten Jacquère B und Altesse B bilden den Haupanteil dieser Verschnitte und verleihen den Erzeugnissen eine echte Originalität und savoyische Identität. Die Lagerung auf der Hefe verstärkt durch die Entwicklung von Tertiäraromen die Komplexität der Weine und ihre Mineralität.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

*Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft für die Herstellung und Bereitung von stillen Rot- und Roséweinen sowie für die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Rosé-Qualitätsschaumweinen*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und Bereitung von Rot- und Roséweinen sowie in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Rosé-Qualitätsschaumweinen eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020:

— Departement 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 und Virignin;

— Departement Isère: Les Abrets en Dauphiné (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Les Abrets und Fitilieu entspricht), 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 (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Moretel-de-Mailles entspricht), 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 und Villard-Bonnot;

*Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft für die Herstellung und Bereitung von stillen Rot- und Roséweinen sowie für die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Rosé-Qualitätsschaumweinen*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und Bereitung von Rot- und Roséweinen sowie in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Rosé-Qualitätsschaumweinen eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2020:

— Departement 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 (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Albens, Cessens, Epersy, Mognard und Saint-Girod entspricht), 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 und Voglans;

— Departement Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Annecy und Meythet entspricht), 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 (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinden Aviernoz, Evires, Les Ollières und Thorens-Glières entspricht), 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 (nur der Teil, der dem Gebiet der ehemaligen Gemeinde Reignier entspricht), 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, Thônes,

— Departement Haute-Savoie (Fortsetzung): 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 und Yvoire.

*Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft für die Herstellung und Bereitung von Weißweinen*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und die Bereitung von Weißweinen eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der Gemeinden des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und Bereitung von Rot- und Roséweinen sowie in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Rosé-Qualitätsschaumweinen eine Ausnahmeregelung gilt, ergänzt durch die Gemeinden Corbonod und Seyssel (Departement Ain) sowie Seyssel (Departement Haute-Savoie).

*Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft für ergänzende geografische Bezeichnungen*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bei den ergänzenden geografischen Bezeichnungen umfasst das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf

— die Herstellung und die Bereitung von Weiß- und Rotweinen,

— die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von weißen Qualitätsschaumweinen

gilt, das Gebiet der Gemeinden des geografischen Gebiets der Rot- und Roséweine und der Rosé-Qualitätsschaumweine sowie das Gebiet der Gemeinden des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und Bereitung von Rot- und Roséweinen sowie in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Rosé-Qualitätsschaumweinen eine Ausnahmeregelung gilt, wobei die Gemeinden oder Teile von Gemeinden, deren Gebiet zu dem geografischen Gebiet der jeweiligen ergänzenden geografischen Bezeichnung gehört, nicht dazu gehören.

*Ergänzende geografische Bezeichnungen*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch eine der folgenden ergänzenden geografischen Bezeichnungen ergänzt werden, sofern die Weine die Erzeugungsbedingungen erfüllen, die für die jeweilige Bezeichnung festgelegt wurden:

— „Abymes“ oder „Les Abymes“;

— „Apremont“;

— „Arbin“;

— „Ayze“;

— „Chautagne“;

— „Chignin“;

— „Chignin-Bergeron“;

— „Crépy“;

— „Cruet“;

— „Jongieux“;

— „Marignan“;

— „Marin“;

— „Montmélian“;

— „Ripaille“;

— „Saint-Jean-de-la-Porte“;

— „Saint-Jeoire-Prieuré“.

*Kennzeichnung*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die Angabe der Rebsorte ergänzt werden, sofern die Weine ausschließlich aus dieser Rebsorte gewonnen werden und die anderen Erzeugungsvorschriften erfüllen, die für die Kennzeichnung mit dieser Angabe festgelegt wurden.

Die Angabe der Rebsorte ist auf der Kennzeichnung in Schriftzeichen anzugeben, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite um mehr als ein Drittel kleiner als die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung sind.

Vor dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung steht bei weißen Qualitätsschaumweinen zwingend die Angabe „Crémant“, sofern diese gemäß den Erzeugungsbedingungen bereitet wurden, die für die Angabe dieses Erzeugungsverfahrens festgelegt wurden.

*Abfüllung*

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Bereitung von weißen und Rosé-Qualitätsschaumweinen erfolgt durch eine zweite Gärung in der Flasche.

Bei diesen Weinen muss die Dauer der Lagerung auf der Hefe in der Flasche mindestens 9 Monate betragen.

**Link zur Produktspezifikation**

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