C/2026/2613

7.5.2026

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 σε συνδυασμό με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/2613)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Vin de Savoie / Savoie»

PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΥ ΔΙΕΠΟΥΝ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013

ΑΙΤΩΝ ΚΑΙ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

Περιφερειακή Ένωση Οινοποιών Σαβοΐας (Syndicat régional des vins de Savoie)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. *Απαλοιφή της κατηγορίας των λευκών και ερυθρωπών ημιαφρωδών οίνων.*

   Απαλείφεται η κατηγορία «ημιαφρώδης οίνος». Η παραγωγή των εν λόγω οίνων μειωνόταν επί σειρά ετών, καθώς οι επιχειρήσεις έδιναν προτεραιότητα στους αφρώδεις οίνους ποιότητας με τιμή υπερπίεσης άνω των 3,5 bar (αφρώδεις οίνοι ποιότητας).

   Συνεπώς, οι κανόνες σχετικά με τους ημιαφρώδεις οίνους απαλείφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Στο πλαίσιο της διαδικασίας ένστασης που διεξήχθη σε εθνικό επίπεδο δεν προβλήθηκαν αντιρρήσεις.

   Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται αναλόγως.

2. *Ένδειξη «Crémant»*

   Τροποποιούνται οι προδιαγραφές προϊόντος, ώστε να είναι δυνατή η χρήση της ένδειξης «Crémant» επιπλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Savoie» ή «Vin de Savoie». Οι προϋποθέσεις παραγωγής για την εν λόγω ένδειξη καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Αντικαθιστούν εκείνες που προορίζονταν προηγουμένως για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας, με εξαίρεση τους οίνους που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze».

   Πριν από την ένδειξη της ΠΟΠ πρέπει να προηγείται η ένδειξη «Crémant» αν πρόκειται για λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας, με εξαίρεση εκείνους που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze». Ο κανόνας αυτός προστίθεται στο τμήμα II «Γεωγραφικές ονομασίες και συμπληρωματικές ονομασίες» του κεφαλαίου I των προδιαγραφών προϊόντος. Στον τίτλο του τμήματος II, η λέξη «ονομασίες» αντικαθίσταται από τη λέξη «ενδείξεις».

   Συνεπώς, τροποποιείται αναλόγως το σημείο 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Γεωγραφική περιοχή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα IV σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται νέο στοιχείο γ) ώστε να οριστεί η περιοχή παραγωγής των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant».

Συνεπώς, τροποποιείται αναλόγως το σημείο 6 «Οριοθετημένη περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

4. *Ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Crémant»*

Τροποποιείται το τμήμα V του κεφαλαίου I των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου.

Περιορίζεται ο κατάλογος των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant», ώστε να εστιάζει σε μικρότερο αριθμό ποικιλιών αμπέλου από εκείνον που οριζόταν προηγουμένως για την παραγωγή λευκών αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ονομασία «Vin de Savoie» ή «Savoie». Αυτή η αλλαγή εστίασης θα συμβάλει στην καλύτερη έκφραση της ταυτότητας των εν λόγω οίνων Σαβοΐας. Συνεπώς, απαλείφονται οι ποικιλίες Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs και Verdesse B.

Για τον κατάλογο, βλέπε κεφάλαιο I τμήμα V σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος. Δεδομένου ότι οι ποικιλίες τις οποίες αφορά ο κανόνας που ορίζεται στο τμήμα V σημείο 2 απαλείφονται, ο κανόνας αυτός δεν συμπεριλαμβάνεται για την ένδειξη «Crémant» και απαλείφεται για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Το σημείο 7 «Κύριες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου δεν τροποποιείται, διότι οι ποικιλίες που δεν θα χρησιμοποιούνται πλέον για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant» θα εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται για τους άλλους τύπους οίνου που φέρουν την ονομασία προέλευσης.

5. *Ύψος του φυλλώματος για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα VI σημείο 1 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος διευκρινίζεται ότι το ύψος του φυλλώματος πρέπει να επιτρέπει την ύπαρξη εξωτερικής επιφάνειας φυτικής κάλυψης, έκτασης1,20 m^2, για την παραγωγή 1 kg σταφυλιών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

6. *Μέσο μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο για την παραγωγή του «Crémant»*

Προσαρμόζονται οι ειδικές τιμές του μέγιστου φορτίου ανά αμπελοτεμάχιο, ώστε να ληφθεί υπόψη η πυκνότητα φύτευσης. Το μέτρο αυτό αποσκοπεί στη διασφάλιση ισορροπημένης αναλογίας μεταξύ της εξωτερικής επιφάνειας φυτικής κάλυψης και της παραγωγής σταφυλιών. Αυτές οι ειδικές τιμές συνάδουν περισσότερο με τις ιδιαιτερότητες της εν λόγω παραγωγής, για την οποία προβλέπονται κανόνες σχετικά με την έκθλιψη που επιβάλλουν ποσότητα 150 kg σταφυλιών για 100 λίτρα γλεύκους κατ' ανώτατο όριο.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. *Διάταξη σχετικά με τη συγκομιδή για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα VII σημείο 1 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος διευκρινίζεται ότι οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant» παρασκευάζονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά, σύμφωνα με το άρθρο 66 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής.

Η παρούσα τροποποίηση δεν περιλαμβάνεται στο ενιαίο έγγραφο.

8. *Διάταξη σχετικά με τη μεταφορά της συγκομιδής για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα VII σημείο 1 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος αποφασίζεται να οριστεί μέγιστο βάρος 250 kg ανά περιέκτη για τη μεταφορά των σταφυλιών που συγκομίζονται, με σκοπό τον περιορισμό της σύνθλιψης των τσαμπιών υπό το βάρος τους. Για τον ίδιο λόγο, το μέγιστο ύψος των περιεκτών που χρησιμοποιούνται για τη συγκομιδή ορίζεται στα 40 cm. Οι περιέκτες αυτοί δεν είναι στεγανοί, ώστε να είναι δυνατόν να στραγγίζονται άμεσα τυχόν χυμοί που παράγονται, παρά τους κανόνες που εφαρμόζονται για την ελαχιστοποίηση του σχηματισμού χυμού. Τέλος, θεσπίζεται αυστηρό όριο 24 ωρών μεταξύ της συγκομιδής και της έναρξης της διαδικασίας έκθλιψης.

Το συγκεκριμένο σημείο δεν τροποποιείται στο ενιαίο έγγραφο.

9. *Ωρίμαση των σταφυλιών για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα VII σημείο 2 στοιχεία α) και β), η ελάχιστη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα και ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ορίζονται σε 144 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους και σε 9 %, αντίστοιχα, για τους οίνους βάσης που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant». Οι τιμές αυτές παραμένουν οι ίδιες με εκείνες που ορίζονταν προηγουμένως για την παραγωγή λευκών αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ονομασία «Vin de Savoie» ή «Savoie». Οι εν λόγω τιμές προσαρμόζονται στα χαρακτηριστικά των ποικιλιών αμπέλου που θα εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται, ιδίως των ποικιλιών Jacquère B και Altesse B, και καθιστούν δυνατή την παραγωγή οίνου βάσης με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη, ο οποίος όμως εξακολουθεί να είναι αρκετά ζωηρός και εκλεπτυσμένος.

Οι πληροφορίες αυτές δεν προστίθενται στο ενιαίο έγγραφο.

10. *Απόδοση για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα VIII τροποποιείται το σημείο 1 «Απόδοση — Έναρξη παραγωγής των νεαρών αμπέλων», ώστε να συμπεριληφθεί ο συγκεκριμένος τύπος οίνου και να ληφθεί υπόψη η πυκνότητα φύτευσης.

Επικαιροποιείται αναλόγως το σημείο 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

Στο κεφάλαιο I τμήμα VIII προστίθεται νέο σημείο 4 με τίτλο «Ειδικές διατάξεις για τους οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη "Crémant"».

Η μέγιστη απόδοση στο πιεστήριο που ορίζεται στο στοιχείο α) ακολουθεί τον κανόνα που προβλέπεται στο άρθρο 66 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant».

Τέλος, όσον αφορά τη μέγιστη απόδοση στο πιεστήριο, στο σημείο 4 στοιχείο β) ορίζεται συντελεστής «τελευταίας έκθλιψης». Η «τελευταία έκθλιψη» (rebêches στη γαλλική γλώσσα) αντιστοιχεί στο γλεύκος που παράγεται στο τέλος της διαδικασίας έκθλιψης και υπερβαίνει τον όγκο της μέγιστης επιτρεπόμενης απόδοσης στο πιεστήριο.

Το σημείο αυτό δεν τροποποιείται στο ενιαίο έγγραφο.

11. *Παραλαβή των σταφυλιών και έκθλιψη για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα IX σημείο 1 προστίθεται νέο στοιχείο α) σχετικά με το «Crémant», το οποίο καθορίζει τα κριτήρια για την παραλαβή των σταφυλιών, για το πιεστήριο, για τον τρόπο φόρτωσης του πιεστηρίου και ιδίως για τον τρόπο μετακίνησης των σταφυλιών, για τον διαχωρισμό των χυμών και για την υγιεινή, με σκοπό τη διασφάλιση της ποιότητας των σταφυλιών.

Προβλέπεται μεταβατική διάταξη για τις υφιστάμενες εγκαταστάσεις παραλαβής και πίεσης, η οποία επιτρέπει τη χρήση τριών, κατ' ανώτατο όριο, μεταφορικών ιμάντων μεταξύ της πρώτης τροφοδοσίας και του πιεστηρίου, έως και τη συγκομιδή του 2017. Η διάταξη αυτή προστίθεται στο κεφάλαιο I τμήμα XI σημείο 4.

Τα συγκεκριμένα σημεία του ενιαίου εγγράφου δεν τροποποιούνται.

12. *Ποικιλιακή σύνθεση για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο I τμήμα IX σημείο 1 στοιχείο β) καθορίζονται οι προϋποθέσεις για την ανάμειξη των ποικιλιών αμπέλου, ώστε να αναδειχθούν οι ποικιλίες Jacquère B και Altesse B. Και οι δύο αυτές ποικιλίες της Σαβοΐας, οι οποίες εξασφαλίζουν τον τυπικό χαρακτήρα των οίνων της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, ενδείκνυνται ιδιαιτέρως για την παραγωγή οίνων με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Ο καθορισμός ελάχιστου ποσοστού Jacquère B συμβάλλει στην πλήρη έκφραση της ταυτότητας της Σαβοΐας και διευκολύνει τη διάκριση μεταξύ των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant» και άλλων αφρωδών οίνων της περιοχής. Για να ενισχυθεί ο αντίκτυπος των κανόνων αυτών στα χαρακτηριστικά των οίνων, το ποσοστό των ερυθρών ποικιλιών αμπέλου περιορίζεται στο 20 %.

Μόνο για τους δήμους του νομού Haute-Savoie, οι εν λόγω κανόνες συνοδεύονται από μεταβατικό μέτρο, με το οποίο κωδικοποιείται μια πρακτική η οποία ήταν ευέλικτη μέχρι σήμερα, δεδομένου ότι βασιζόταν στη μη υποχρεωτική και ποσοτικά μη ρυθμιζόμενη παρουσία των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου στους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας. Οι κανόνες θα εφαρμόζονται από τη συγκομιδή του 2021 και μετά.

Τα σημεία αυτά δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

13. *Χρησιμοποιούμενες οινοποιητικές πρακτικές στην παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 1 στοιχείο ε) των προδιαγραφών προϊόντος διευκρινίζεται ότι απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου για την παραγωγή οίνων που μπορούν την ένδειξη «Crémant».

Η διάταξη αυτή προστίθεται στο σημείο 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους από το οποίο παράγονται οι οίνοι «Crémant», ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι ο ίδιος με εκείνον που ίσχυε στο παρελθόν για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας. Ωστόσο, τροποποιείται το στάδιο στο οποίο πρέπει να ελέγχεται αυτή η απαίτηση παραγωγής κατά τη διαδικασία παραγωγής του αφρώδους οίνου. Ο έλεγχος αυτός πρέπει να διενεργείται μετά τη δεύτερη ζύμωση και πριν από την προσθήκη του λικέρ απογέμισης (liqueur d'expédition). Η ομάδα παραγωγών συμπεριέλαβε επίσης τον έλεγχο του στοιχείου αυτού στο κεφάλαιο ΙΙΙ τμήμα Ι των προδιαγραφών προϊόντος.

Επικαιροποιείται αναλόγως το σημείο 4 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

14. *Χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 1, το στοιχείο ζ) συμπληρώνεται ώστε να συμπεριληφθεί ο συγκεκριμένος τύπος οίνου.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

15. *Ειδικές διατάξεις για την παραγωγή του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 2 καθορίζονται οι προϋποθέσεις παραγωγής των οίνων «Crémant», η δεύτερη ζύμωση στη φιάλη και η διάρκεια διατήρησης των φιαλών σε επαφή με τις οινολάσπες, σύμφωνα με το άρθρο 66 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής. Διευκρινίζεται επίσης ότι οι φιάλες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από γυαλί και ότι η εμφιάλωση πρέπει να ξεκινά από την 1η Δεκεμβρίου μετά τη συγκομιδή.

Οι κανόνες σχετικά με τη ζύμωση στη φιάλη και σχετικά με τη διάρκεια διατήρησης των φιαλών σε επαφή με τις οινολάσπες περιλαμβάνονται στο ενιαίο έγγραφο, στο σημείο 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» και στο σημείο 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις».

16. *Συσκευασία του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος διευκρινίζεται ότι οι οίνοι πρέπει να παράγονται και να διατίθενται στην αγορά στις ίδιες φιάλες στις οποίες πραγματοποιείται η δεύτερη ζύμωση, με εξαίρεση τους οίνους που πωλούνται σε φιάλες χωρητικότητας ίσης με ή μικρότερης από 37,5 εκατοστόλιτρα ή μεγαλύτερης από 150 εκατοστόλιτρα. Προστίθεται επίσης νέα απαίτηση, σύμφωνα με την οποία οι επιχειρήσεις πρέπει να ορίζουν διαδικασία για τον καθαρισμό της γραμμής εμφιάλωσης και των υλικών συσκευασίας.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

17. *Αποθήκευση του «Crémant»*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 4 «Διατάξεις αποθήκευσης» ορίζεται θερμοκρασία για τις εγκαταστάσεις στις οποίες οι φιάλες αποθηκεύονται «οριζόντια σε ειδικά ράφια» κατά τη διάρκεια της διαδικασίας οινοποίησης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

18. *Διάθεση του «Crémant» στην αγορά*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 5 στοιχείο α) ορίζεται ελάχιστη περίοδος πριν από τη διάθεση των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant» στους καταναλωτές. Η απαιτούμενη περίοδος είναι τουλάχιστον 12 μήνες από την ημερομηνία εμφιάλωσης των οίνων.

Επιτρέπεται η πρακτική «remise en cercle», σύμφωνα με την οποία ο εμφιαλωμένος οίνος μπορεί να αναμειχθεί εκ νέου. Αυτό συνεπάγεται την επιστροφή του εμφιαλωμένου οίνου στους κάδους. Η ελάχιστη περίοδος παλαίωσης υπολογίζεται από την ημερομηνία κατά την οποία εμφιαλώνεται εκ νέου ο οίνος. Οι κανόνες αυτοί περιλαμβάνονται επίσης στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 5 στοιχείο α).

Οι κανόνες σχετικά με την κυκλοφορία των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant» μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών καθορίζονται στο σημείο 5 στοιχείο β) και είναι πανομοιότυποι με εκείνους που ίσχυαν για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

19. *Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή*

Τροποποιείται το τμήμα Χ του κεφαλαίου Ι των προδιαγραφών προϊόντος ώστε να συνάδει με τις αλλαγές των κανόνων.

Στο σημείο 1 στοιχείο α), σε ένα εδάφιο περιγράφεται η οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Crémant».

Στο σημείο 1 στοιχείο β) προστίθεται παράγραφος ώστε να διευκρινιστεί ότι η εμφιάλωση των οίνων, πρακτική που εφαρμόζεται από το τέλος του 19ου αιώνα, οδήγησε στην ανάπτυξη αφρωδών οίνων που προκύπτουν από τη φυσική επαναζύμωση των σακχάρων που περιέχονται στους οίνους. Στο τελευταίο εδάφιο του στοιχείου β) καθορίζονται οι κατηγορίες οίνων που μπορούν να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Vin de Savoie» ή «Savoie». Το εδάφιο αυτό τροποποιείται αναλόγως, όπως και η παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας που εκφράζεται σε «cols» (δηλαδή σε αριθμό φιαλών).

Στο σημείο 2, στην παράγραφο σχετικά με τους μη αφρώδεις οίνους προσδιορίζονται τα κύρια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των εν λόγω οίνων. Αναδιατυπώνεται η παράγραφος σχετικά με τους αφρώδεις οίνους, ώστε να παρέχεται σαφέστερη επεξήγηση του τρόπου με τον οποίο διαφοροποιούνται μεταξύ τους οι διάφοροι αφρώδεις οίνοι ποιότητας. Παρέχεται πληρέστερη περιγραφή των χρωμάτων, του αρώματος και της γεύσης των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν τη [συμπληρωματική] γεωγραφική ονομασία «Ayze». Προστίθεται παράγραφος σχετικά με τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant», στην οποία παρέχονται λεπτομέρειες σχετικά με τα διαφορετικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους και διευκρινίζεται ότι παράγονται, επί το πλείστον, από την ανάμειξη ορισμένων λευκών ποικιλιών αμπέλου.

Στο σημείο 3 απαλείφεται η τελευταία παράγραφος με τίτλο «Αφρώδεις οίνοι», διότι η ίδια παράγραφος περιλαμβάνεται ήδη στο τέλος του τμήματος Χ.

Μετά την απαλοιφή της κατηγορίας ««ημιαφρώδης οίνος», ο τίτλος «Αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνοι» αλλάζει σε «Αφρώδεις οίνοι ποιότητας». Στην πρώτη παράγραφο, η οποία αναφέρεται μόνο στους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους ποιότητας, καθορίζονται τα γενικά χαρακτηριστικά των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την εν λόγω ονομασία.

Στην παράγραφο σχετικά με τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν τη [συμπληρωματική] γεωγραφική ονομασία «Ayze» περιγράφεται το συγκεκριμένο περιβάλλον στο οποίο καλλιεργείται η ενδημική ποικιλία Gringet B. Επομένως, στην εν λόγω παράγραφο υπογραμμίζεται η σχέση μεταξύ των χαρακτηριστικών αυτού του μοναδικού φυσικού περιβάλλοντος, των τόπων παραγωγής που επιλέγουν οι αμπελουργοί και των χαρακτηριστικών των οίνων, τα οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με τον χαρακτήρα της εν λόγω ποικιλίας αμπέλου.

Προστίθεται παράγραφος σχετικά με τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Crémant». Επισημαίνεται η ποικιλομορφία του φυσικού περιβάλλοντος στο οποίο φυτεύονται οι ποικιλίες αμπέλου, που είναι προσαρμοσμένες στις εδαφολογικές συνθήκες. Επεξηγείται επίσης ο αντίκτυπος που έχει το κλίμα σε ορισμένα χαρακτηριστικά των οίνων. Οι ειδικοί κανόνες σχετικά με τη συγκομιδή και την οινοποίηση συνδέονται με τον τρόπο έκφρασης των ιδιοτήτων των ποικιλιών αμπέλου στους οίνους. Οι δύο ποικιλίες αμπέλου που αντιπροσωπεύουν την πλειονότητα των ποικιλιών στην ποικιλιακή σύνθεση διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην ιδιαιτερότητα και την ταυτότητα αυτών των οίνων Σαβοΐας.

Συνεπώς, τροποποιείται το σημείο 8 «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

20. *Υποχρεώσεις δήλωσης*

Στο κεφάλαιο ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται το τμήμα Ι ώστε να ληφθούν υπόψη οι νέοι κανόνες παραγωγής οι οποίοι συνδέονται με την προσθήκη των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant» και την απαλοιφή των ημιαφρωδών οίνων.

Οι τροποποιήσεις αυτές επιφέρουν αλλαγές στις απαιτήσεις που ίσχυαν προηγουμένως στο εν λόγω σημείο όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους ποιότητας. Στα σημεία 3 και 7 προστίθενται επίσης δύο δηλώσεις οι οποίες αναφέρονται ειδικά στους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Crémant».

Σε ορισμένες από τις διατάξεις του εν λόγω σημείου εισάγονται συντακτικές τροποποιήσεις, όπως η αντικατάσταση της σύνταξης με το ρήμα «devoir» [πρέπει] από τη σύνταξη με τον ρηματικό τύπο «indicatif présent» [οριστική ενεστώτα], που έχει επιτακτικό χαρακτήρα στο γαλλικό δίκαιο. Τέλος, απαλείφονται οι αναφορές στους ημιαφρώδεις οίνους.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

21. *Τήρηση αρχείων*

Στο κεφάλαιο ΙΙ, συμπληρώνεται το τμήμα ΙΙ —το οποίο δεν περιείχε προηγουμένως καμία διάταξη— ώστε να συμπεριληφθούν τρία ειδικά αρχεία για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Crémant». Όπως και στις υποχρεώσεις δήλωσης που αναφέρονται ανωτέρω, σκοπός είναι να καταστεί δυνατή η ακριβέστερη παρακολούθηση της συμμόρφωσης με τους ειδικούς κανόνες παραγωγής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

22. *Κύρια σημεία ελέγχου και μέθοδοι αξιολόγησης*

Στο κεφάλαιο ΙΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος συμπληρώνονται οι ακόλουθες ενότητες του πίνακα με τίτλο «Κύρια σημεία ελέγχου και μέθοδοι αξιολόγησης»: «Διαρθρωτικοί κανόνες», «Κανόνες που συνδέονται με τον κύκλο παραγωγής» και «Έλεγχοι των προϊόντων». Οι κανόνες που προστίθενται στις προδιαγραφές προϊόντος για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant» θεωρούνται τα κύρια σημεία που πρέπει να ελέγχονται, διότι διαδραματίζουν τον μεγαλύτερο ρόλο στη διασφάλιση της ιδιοτυπίας του προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

23. *Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων*

Τροποποιούνται οι προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ «Vin de Savoie» ή «Savoie», ώστε να συμπεριληφθεί η ημερομηνία έγκρισης, από την αρμόδια εθνική αρχή, της αλλαγής στην οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για τη συγκομιδή των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή του προϊόντος της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η διατύπωση της τροποποίησης έχει ως εξής: στο κεφάλαιο Ι τμήμα IV σημείο 2 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος, μετά τις λέξεις: «της 10ης Σεπτεμβρίου 2009», προστίθενται οι ακόλουθες λέξεις: «της 12ης Φεβρουαρίου 2015».

Η τροποποίηση αυτή προκύπτει από την έγκριση της ειδικής οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων για τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chignin-Bergeron». Πριν από την εν λόγω ημερομηνία, η οποία έχει πλέον προστεθεί, η παραγωγή των οίνων αυτών μπορούσε να πραγματοποιείται οπουδήποτε στην οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων της ΠΟΠ «Vin de Savoie» εντός των τριών δήμων που περιλαμβάνονται στη γεωγραφική περιοχή της εν λόγω συμπληρωματικής γεωγραφικής ονομασίας. Οι οίνοι που φέρουν την ονομασία «Chignin-Bergeron» παράγονται παραδοσιακά μόνο από την ποικιλία αμπέλου Roussanne B, η οποία καλλιεργείται μόνο στην εν λόγω συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία και έχει προσαρμοστεί στις τοπικές συνθήκες της εν λόγω υποπεριοχής, η οποία χαρακτηρίζεται από πλαγιές με νότιο προσανατολισμό. Αυτή η ειδική οριοθέτηση καθιστά δυνατή τη σύνδεση της ποικιλίας αμπέλου Roussanne B με το οινοπέδιο (terroir) βάσει της ικανότητας προσαρμογής της στο συγκεκριμένο περιβάλλον.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

24. *Πυκνότητα φύτευσης*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα VI σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος συμπληρώνεται το στοιχείο α) ώστε να συμπεριληφθούν οι κανόνες που ισχύουν ειδικά για τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze». Αυξάνεται η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης και μειώνεται η μέγιστη απόσταση μεταξύ των σειρών των πρέμνων. Η συγκεκριμένη αμπελουργική περιοχή βρίσκεται σε μεγαλύτερο υψόμετρο από τον μέσο όρο των αμπελώνων της ΠΟΠ «Vin de Savoie». Πρόκειται για περιοχή με ιδιαίτερα καλές τοποθεσίες με νότιο προσανατολισμό, στις οποίες καλλιεργείται επί το πλείστον η ποικιλία αμπέλου Gringet B. Οι αμπελώνες αυτοί παράγουν κυρίως λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας. Οι εν λόγω ειδικοί κανόνες αντιστοιχούν σε πρακτικές που εφαρμόζουν ήδη οι αμπελουργοί και η προσθήκη τους στις προδιαγραφές προϊόντος επιβεβαιώνει τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της συγκεκριμένης υποπεριοχής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

25. *Ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, τροποποιείται το στοιχείο β) «Ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα». Η συνέχιση της παραγωγής λευκών αφρωδών οίνων ποιότητας μόνο για τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze» απαιτεί αλλαγές στην επιτρεπόμενη ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα. Ο οίνος βάσης που χρησιμοποιείται για τη δεύτερη ζύμωση περιέχει υποχρεωτικά ελάχιστο ποσοστό 70 % από την ποικιλία αμπέλου Gringet B, η οποία είναι ενδημική της γεωγραφικής περιοχής της συγκεκριμένης ονομασίας, και στα χαρακτηριστικά της οποίας οφείλεται η ιδιαιτερότητα των εν λόγω οίνων. Αυτή η νέα τιμή για το ελάχιστο ποσοστό αντικαθιστά το 50 % που οριζόταν προηγουμένως στο κεφάλαιο Ι τμήμα V σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο καθόριζε το ελάχιστο ποσοστό της εν λόγω ποικιλίας με την αντικατάσταση μιας παλαιότερης (και χαμηλότερης) τιμής που συνδεόταν με το ελάχιστο ποσοστό της εν λόγω ποικιλίας στην εκμετάλλευση. Η προσθήκη αυτή (τμήμα V σημείο 2 της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος) επιβεβαιώνει τις πρακτικές ανάμειξης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

26. *Προσθήκη λόγω συντακτικής παραδρομής*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 1 στοιχείο ε) των προδιαγραφών προϊόντος αλλάζει η διατύπωση ώστε να προστεθεί ότι για τους λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze», ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ισχύει μόνο σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους. Η εν λόγω παράλειψη οφειλόταν σε συντακτική παραδρομή της προηγούμενης έκδοσης των προδιαγραφών προϊόντος.

Το στοιχείο αυτό προστίθεται στο σημείο 4 «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

27. *Τροποποίηση που συνεπάγεται αλλαγή σε στοιχείο αρίθμησης παραγράφου και στον τίτλο*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα ΙΧ σημείο 1, το στοιχείο ζ) γίνεται πλέον στοιχείο η) στην τρέχουσα έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος. Ο τίτλος του στοιχείου η) αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο: «Συντήρηση οινοποιείων και υλικών».

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

28. *Γεωγραφική περιοχή*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα IV σημείο 1 στοιχεία α), β), γ) και δ) των προδιαγραφών προϊόντος, η λέξη «εξασφαλίζονται» αντικαθίστανται από τη λέξη «πραγματοποιούνται», ενώ μετά τη φράση «των ακόλουθων δήμων» προστίθενται οι λέξεις «βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020».

Η τελευταία συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2020 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής.

Ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή, συμπεριλαμβανομένων των ονομασιών τους, επικαιροποιείται χωρίς να μεταβληθούν τα γεωγραφικά όρια, ώστε να ληφθούν υπόψη οι διοικητικές τροποποιήσεις που έχουν επέλθει.

Τροποποιείται το σημείο 6 «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Επίσης, στο τμήμα IV σημείο 1 προστίθεται περίοδος με την πληροφορία ότι οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο του INAO.

29. *Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή*

Στο κεφάλαιο Ι τμήμα IV σημείο 3 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος, μετά τη φράση «των ακόλουθων δήμων» προστίθενται οι λέξεις «βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020».

Αυτή η συντακτική τροποποίηση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής βάσει της ισχύουσας το 2020 έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα που δημοσίευσε το INSEE.

Η προσθήκη της συγκεκριμένης παραπομπής παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτηση της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής.

Ο κατάλογος των δήμων που απαρτίζουν την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, συμπεριλαμβανομένων των ονομασιών τους, επικαιροποιείται χωρίς να μεταβληθούν τα γεωγραφικά όρια, ώστε να ληφθούν υπόψη οι διοικητικές τροποποιήσεις που έχουν επέλθει.

Τροποποιείται το σημείο με τίτλο «Πρόσθετες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

30. *Ποικιλίες αμπέλου*

Στο κεφάλαιο I τμήμα V σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθενται οι ποικιλίες προσαρμογής, και συγκεκριμένα οι ποικιλίες Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G, στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών για την παραγωγή των ακόλουθων οίνων:

— Μη αφρώδεις ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι που δεν φέρουν συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N και Mondeuse Grise G

— Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που δεν φέρουν συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G

— Ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G

— Οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant»: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N και Hibou Noir N

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Abymes» ή «Les Abymes»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G

— Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Apremont», «Cruet», «Montmélian», «Saint-Jeoire-Prieuré»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G

— Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G

— Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»: Corbeau N, Dousset N και Hibou Noir N

— Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Crépy», «Marignan», «Marin», «Ripaille»: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B και Pinot Gris G

Η αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) αποφάσισε να επιτρέψει, για τις ονομασίες για τις οποίες κατατίθεται φάκελος αίτησης, τη δυνατότητα προσθήκης ποικιλιών προσαρμογής στην κλιματική αλλαγή ή στις κοινωνικές προσδοκίες όσον αφορά τη χρήση των προϊόντων προστασίας των καλλιεργειών.

Οι εν λόγω ποικιλίες αμπέλου, οι οποίες προέρχονται από την περιοχή των Άλπεων, μπορούν να αποτελέσουν πλεονέκτημα στο πλαίσιο της υπερθέρμανσης του πλανήτη. Πρόκειται για ποικιλίες όψιμης ωρίμασης και, ως εκ τούτου, ενδείκνυνται για την παραγωγή πιο ισορροπημένων οίνων. Είναι τουλάχιστον εξίσου ανθεκτικές στις ασθένειες με τις ποικιλίες που επιτρέπονται για την ονομασία προέλευσης. Η προσθήκη των εν λόγω ποικιλιών αποσκοπεί επίσης στην ενίσχυση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Είναι σκόπιμο να σημειωθεί ότι, παρά το γεγονός ότι οι ποικιλίες Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G και Petite Sainte-Marie B έχουν προστεθεί βάσει διατάγματος στον κατάλογο των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που επιτρέπεται να φυτεύονται, να αναφυτεύονται ή να εμβολιάζονται με σκοπό την οινοπαραγωγή, δεν συμπεριλαμβάνονται στον κατάλογο των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που προτείνονται στο σύστημα e-Ambrosia.

31. *Κανόνες σχετικά με τις αναλογίες φύτευσης*

Στο κεφάλαιο I τμήμα V σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται διάταξη με την οποία διευκρινίζεται ότι το ποσοστό των ποικιλιών που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για σκοπούς προσαρμογής περιορίζεται στο 5 % των ποικιλιών αμπέλου της εκμετάλλευσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

32. *Πυκνότητα φύτευσης*

Στο κεφάλαιο I τμήμα VI σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, το στοιχείο α) αντικαθίσταται από τις ακόλουθες διατάξεις:

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα. Μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς, η απόσταση είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

Για τις αμπέλους με πυκνότητα φύτευσης ίση με ή μεγαλύτερη από 6 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά είναι τουλάχιστον 0,70 μέτρα.

Η αρχική διατύπωση αναδιατυπώνεται χωρίς να αλλάξει ο κανόνας.

Προστίθεται ένας νέος κανόνας, ο οποίος καθιστά δυνατή τη διατήρηση στην ονομασία της χρήσης αμπέλων με πυκνότητα φύτευσης μεγαλύτερη από την ελάχιστη πυκνότητα, οι οποίες όμως, λόγω της πυκνότητας αυτής, φυτεύονται με απόσταση μεταξύ των πρέμνων που κυμαίνεται από 0,70 έως 0,80 μέτρα.

Τροποποιείται το σημείο 5 «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

33. *Ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα*

Στο κεφάλαιο I τμήμα IX σημείο 1 στοιχείο β) προστίθεται διάταξη, σύμφωνα με την οποία οι ποικιλίες προσαρμογής δεν επιτρέπεται να αναλογούν, συνολικά ή χωριστά, σε ποσοστό μεγαλύτερο από το 10 % του τελικού μείγματος των οίνων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

34. *Κυκλοφορία μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών*

Στο κεφάλαιο I τμήμα IX σημείο 5, απαλείφεται το στοιχείο β) σχετικά με την ημερομηνία μεταφοράς των οίνων μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών.

Προκειμένου να επιτρέπεται νωρίτερα η μεταφορά οίνων, ιδίως προς τους εμπόρους, απαλείφεται η ημερομηνία μεταφοράς των οίνων μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών.

Στο τμήμα IX, ο τίτλος του σημείου 5 τροποποιείται με την απαλοιφή της φράσης «την κυκλοφορία των προϊόντων και».

Στο τμήμα IX σημείο 5, απαλείφεται ο τίτλος του στοιχείου α).

Οι ανωτέρω τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

35. *Μεταβατικά μέτρα*

Στο κεφάλαιο I τμήμα XI απαλείφεται το σημείο 2. Το μεταβατικό μέτρο για τις μεθόδους μόρφωσης των πρέμνων (διατάξεις σχετικά με την ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης) έχει λήξει.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

36. *Αναφορές στον φορέα ελέγχου*

Στο κεφάλαιο III τμήμα II των προδιαγραφών προϊόντος επικαιροποιείται η διεύθυνση του φορέα ελέγχου.

Τροποποιείται η διατύπωση της δεύτερης παραγράφου και απαλείφεται η τρίτη παράγραφος ώστε να συνάδει με τους νέους κανόνες σύνταξης που καθορίζονται στο σημείο II.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια/-ες**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που δεν φέρουν ένδειξη ποικιλίας αμπέλου*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι, με χρώμα που κυμαίνεται από ωχροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, είναι εκλεπτυσμένοι και δροσεροί, με ποικίλα επίπεδα στρογγυλότητας και όγκου. Στους νεαρούς οίνους παρουσιάζονται συχνά φυσαλίδες λόγω της αποθήκευσής τους σε επαφή με τις λεπτές τους οινολάσπες. Τα αρώματά τους είναι ανθώδη και φρουτώδη.

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

2. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν την ένδειξη ποικιλίας αμπέλου Chardonnay B*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

10

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

3. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν την ένδειξη ποικιλίας αμπέλου Jacquère B*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

11,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

8,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

4. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν διαφορετική ένδειξη ποικιλίας αμπέλου από τις Chardonnay B ή Jacquère B*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

5. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Abymes» ή «Les Abymes» ή «Apremont»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

6. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chautagne», «Chignin» ή «Cruet»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

7. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Jongieux» ή «Montmélian»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

8. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Saint-Jeoire-Prieuré»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

9. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze», «Crépy» ή «Marignan»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

10. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Marin» ή «Ripaille»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

11. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chignin-Bergeron»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παρτίδες οίνου που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένες έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει την ολική οξύτητα, εκφραζόμενη σε γραμμάρια ανά λίτρο τρυγικού οξέος συν δύο, με ανώτατο όριο τα 8 γραμμάρια ζυμώσιμων σακχάρων ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

10

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

12. *Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που δεν φέρουν ένδειξη ποικιλίας αμπέλου*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι έχουν χρώμα ρουμπινί, ορισμένες φορές βαθυκόκκινο, κόκκινο του κερασιού ή πορφυρό, ιδίως αν είναι παρούσα η ποικιλία Mondeuse N.

Η μύτη συχνά χαρακτηρίζεται από κόκκινα και μαύρα φρούτα, ενίοτε με πικάντικες και πιπεράτες νότες.

Οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία Mondeuse N είναι δομημένοι, τανικοί και έχουν γεμάτο σώμα, αλλά διατηρούν τη ζωντάνια τους.

Οι οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες Gamay N ή Pinot N είναι πιο απαλοί, με κομψή δομή και λιγότερες τανίνες.

Η περιεκτικότητα των ερυθρών οίνων σε μηλικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο στο στάδιο της συσκευασίας.

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

13. *Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που φέρουν τις ενδείξεις ποικιλίας αμπέλου Gamay N ή Pinot Noir N*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η περιεκτικότητα των ερυθρών οίνων σε μηλικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο στο στάδιο της συσκευασίας.

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

14. *Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που φέρουν διαφορετικές ενδείξεις ποικιλίας αμπέλου από τις Gamay N ή Pinot Noir N*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η περιεκτικότητα των ερυθρών οίνων σε μηλικό οξύ δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο στο στάδιο της συσκευασίας.

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

15. *Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Arbin» ή «Saint-Jean-de-la-Porte»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

16. *Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chautagne», «Chignin» ή «Jongieux»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

10

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

17. *Μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι που δεν φέρουν ένδειξη ποικιλίας αμπέλου ή που φέρουν τις ενδείξεις ποικιλίας αμπέλου Gamay N ή Pinot Noir N*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ζωηρό χρώμα, που κυμαίνεται από απαλό έως πολύ απαλό ρόδινο, πολύ συχνά με ανθώδεις νότες στη μύτη. Είναι δροσεροί στον ουρανίσκο, με χαρακτηριστικές νότες εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων.

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12,5

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

18. *Μη αφρώδεις ερυθρωποί οίνοι που φέρουν διαφορετικές ενδείξεις ποικιλίας αμπέλου από τις Gamay N ή Pinot Noir N*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που διατίθενται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Για τις τιμές της ελάχιστης ολικής οξύτητας, της μέγιστης πτητικής οξύτητας και της μέγιστης περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη εφαρμόζονται τα πρότυπα που προβλέπονται στη γενική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

12

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

19. *Ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας, με χρώμα που κυμαίνεται από απαλό έως πολύ απαλό ρόδινο, είναι δροσεροί και ελαφροί, χάρη στη χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη και στη ζωντάνια των ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους. Έχουν φρουτώδη αρώματα στη μύτη και στο στόμα, ολοκληρώνοντας έτσι την παλέτα των γεύσεων.

Οι οίνοι βάσης που προορίζονται για την παραγωγή των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας πρέπει να έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τη δεύτερη ζύμωση και πριν από την εκπωμάτιση δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Οι γενικοί κανόνες ισχύουν για την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πτητική οξύτητα, τη μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, αν πρόκειται για οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant», και για την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

20. *Λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Για τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze», οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν ωχροκίτρινο χρώμα με χρυσαφένιες ανταύγειες. Στη μύτη και στον ουρανίσκο, οι ανθώδεις νότες θυμίζουν λευκά λουλούδια και ολοκληρώνονται με τόνους ώριμων φρούτων, αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. Οι οίνοι αυτοί έχουν χαρακτηριστική ζωντάνια στο στόμα που τους προσδίδει ισορροπία και κομψότητα.

Οι οίνοι βάσης οι οποίοι προορίζονται για την παραγωγή των λευκών αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze» πρέπει να έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Οι γενικοί κανόνες ισχύουν για την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πτητική οξύτητα, τη μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, αν πρόκειται για αφρώδη οίνο ποιότητας που φέρει τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze», και για την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

21. *Λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant»*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant» παράγονται κυρίως από την ανάμειξη λευκών σταφυλιών. Αυτές ακριβώς οι λευκές ποικιλίες αμπέλου προσδίδουν τον δροσερό, ζωηρό και ελαφρύ χαρακτήρα στους συγκεκριμένους οίνους.

Στην όψη είναι ανοιχτόχρωμοι, με λεπτές, επίμονες φυσαλίδες. Είναι κομψοί και εκφραστικοί στη μύτη, με ποικίλα ανθώδη, ορυκτώδη και φρουτώδη αρώματα που γίνονται άμεσα αντιληπτά. Αφήνουν επίσης μια αρκετά δροσερή, ορυκτώδη επίγευση στον ουρανίσκο.

Οι οίνοι βάσης οι οποίοι προορίζονται για την παραγωγή των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant» πρέπει να έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %.

Σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους, ο μέγιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μετά τη δεύτερη ζύμωση και πριν από την προσθήκη του λικέρ απογέμισης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Οι γενικοί κανόνες ισχύουν για την ελάχιστη ολική οξύτητα, τη μέγιστη πτητική οξύτητα, τη μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα, αν πρόκειται για οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant», και για την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

9

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

—

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συμπύκνωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %.

2. Παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Για την παραγωγή των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant»: τα σταφύλια πρέπει να είναι ολόκληρα όταν μπαίνουν στο πιεστήριο και απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

3. Μόρφωση του αμπελώνα

Καλλιεργητική πρακτική

— Πυκνότητα φύτευσης.

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα. Μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς, η απόσταση είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα. Για τις αμπέλους με πυκνότητα φύτευσης ίση με ή μεγαλύτερη από 6 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων στην ίδια σειρά είναι τουλάχιστον 0,70 μέτρα.

— Κανόνες κλαδέματος.

Οι οίνοι προέρχονται από αμπέλους που κλαδεύονται ετησίως:

— Βραχύ κλάδεμα [γραμμικό σύστημα μόρφωσης (Cordon de Royat), κυπελλοειδές σχήμα, σχήμα παλμέτας] με ανώτατο όριο τις τέσσερις κεφαλές ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει δύο οφθαλμούς κατ' ανώτατο όριο. Όταν ένα αμπελοτεμάχιο ανανεώνεται με τη χρήση γραμμικού συστήματος μόρφωσης (Cordon de Royat), ο αριθμός των οφθαλμών ανά πρέμνο πρέπει να είναι ίσος με ή μικρότερος από 8.

— Στο μακρό κλάδεμα (μονόπλευρο Guyot ή διπλό Guyot), ο μέγιστος επιτρεπόμενος αριθμός είναι 12 οφθαλμοί ανά πρέμνο, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις: ποικιλία Gamay N, για την οποία ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 10· ποικιλία Chardonnay B, για την οποία ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 16, όταν τα μακριά καρποφόρα κλαδιά κλαδεύονται σε σχήμα αψίδας με την τεχνική «arcure du long bois»· και ποικιλία Mondeuse N, για την οποία ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών ανά πρέμνο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 6.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ερυθροί οίνοι

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθρωποί οίνοι, λευκοί οίνοι, ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας

78 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Crémant», αμπελώνες με πυκνότητα φύτευσης τουλάχιστον 5 500 πρέμνων ανά εκτάριο

83 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Crémant», αμπελώνες με πυκνότητα φύτευσης μεταξύ 5 000 και 5 500 πρέμνων ανά εκτάριο

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Abymes» ή «Les Abymes», «Apremont», «Crépy» ή «Cruet»

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Marignan», «Marin» ή «Montmélian»

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Ripaille» ή «Saint-Jeoire-Prieuré»

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. Οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Arbin» ή «Saint-Jean-de-la-Porte»

69 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Λευκοί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze»

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. Λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze»

78 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. Λευκοί οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Chautagne», «Chignin» ή «Jongieux»:

75 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. Ερυθροί οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Chautagne», «Chignin» ή «Jongieux»:

69 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. Οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chignin-Bergeron»

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

(α) Για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους, η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων· και για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους ποιότητας, η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή, η παλαίωση και η συσκευασία των οίνων πρέπει να πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός Ain: Corbonod και Seyssel·

— Νομός Isère: Chapareillan·

— Νομός Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου 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 και Yenne·

— Νομός Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy και Ville-la-Grand.

(β) Αν πρόκειται για λευκούς οίνους, η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των λευκών οίνων πρέπει να πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός Isère: Chapareillan·

— Νομός Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου 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 και Yenne·

— Νομός Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy και Ville-la-Grand.

(γ) Οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Crémant»

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή, η παλαίωση και η συσκευασία των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy και Ville-la-Grand·

— Νομός Isère: Chapareillan·

— Νομός Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου 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 και Yenne.

Η οινοποίηση, η παρασκευή, η παλαίωση και η συσκευασία των οίνων είναι επίσης δυνατόν να πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός Ain: Corbonod, Seyssel και Peyrieu·

— Νομός Haute-Savoie: Seyssel.

(δ) Για καθεμία από τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, αν πρόκειται για τους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους, η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων· και αν πρόκειται για τους ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους ποιότητας, η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή, η παλαίωση και η συσκευασία των οίνων πρέπει να πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Abymes» ή «Les Abymes»: Apremont (τμήμα), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (μόνο σε τμήμα του εδάφους του πρώην δήμου Les Marches)

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Apremont»: Apremont (τμήμα), Porte-de-Savoie (μόνο σε τμήμα του εδάφους του πρώην δήμου Les Marches), Saint-Baldoph (τμήμα)

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Arbin»: Arbin, Cruet (τμήμα), Montmélian (τμήμα)

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze»: Ayze, Bonneville, Marignier

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chautagne»: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chignin»: Chignin

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chignin-Bergeron»: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Francin)

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Crépy»: Ballaison, Douvaine, Loisin

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Cruet»: Cruet

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Jongieux»: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Marignan»: Sciez

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Marin»: Marin, Publier

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Montmélian»: Montmélian, Porte-de-Savoie (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Francin)

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ripaille»: Thonon-les-Bains

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Saint-Jean-de-la-Porte»: Saint-Jean-de-la-Porte

— Συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Saint-Jeoire-Prieuré»: Saint-Jeoire-Prieuré

Οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο του INAO.

7. **Κυρια/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

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. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Οι αμπελώνες της Σαβοΐας είναι διατεταγμένοι σε ημικύκλιο στους πρόποδες του ορεινού όγκου των Άλπεων, από την πόλη Thonon-les-Bains, στα βόρεια, δυτικά της Albertville στα νότια, μέσα από το Frangy, κατά μήκος της λίμνης Bourget, νοτίως του Chambéry έως την κλειστή κοιλάδα του Combe de Savoie.

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει 56 δήμους, οι οποίοι βρίσκονται στους νομούς Savoie, Haute-Savoie, Ain και στο βόρειο άκρο του νομού Isère.

Για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant», η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει 54 δήμους, οι οποίοι βρίσκονται στους ίδιους νομούς, με εξαίρεση τους δήμους που απαρτίζουν τη γεωγραφική περιοχή της συμπληρωματικής γεωγραφικής ονομασίας «Ayze».

Οι αμπελώνες της Σαβοΐας καταλαμβάνουν μια σειρά από περιοχές με πολύ διαφορετικά γεωλογικά δεδομένα:

— τους πρόποδες της Σαβοΐας, που ανήκουν στη μεγάλη περιαλπική λεκάνη, οι οποίοι καλύπτονται από μολασσικά ιζήματα (θαλάσσιες αποθέσεις που οφείλονται στη διάβρωση των Άλπεων κατά την τριτογενή περίοδο), τα οποία συχνά σκεπάζονται από πιο πρόσφατες αλλουβιακές αποθέσεις ή έχουν διαβρωθεί από παγετώνες της τεταρτογενούς περιόδου, όπως στις περιπτώσεις της λίμνης της Γενεύης ή της λίμνης Bourget,

— πτυχώσεις της ιουρασικής περιόδου ενσωματωμένες σε μολασσικά ιζήματα, που σχηματίζουν τα δυτικότερα βουνά του ορεινού όγκου (Dent du Chat, Chautagne), με γενικό προσανατολισμό από Βορρά προς Νότο,

— τις κοιλάδες και τις λεκάνες που διασχίζουν τις ασβεστολιθικές Άλπεις (κοιλάδα Arve, κοιλάδα Chambéry και κλειστή κοιλάδα του Combe de Savoie).

Τα επακριβώς οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για τη συγκομιδή των σταφυλιών καταλαμβάνουν σχετικά πρόσφατους γεωλογικούς σχηματισμούς που οφείλονται στην έντονη διάβρωση του ορεινού όγκου των Άλπεων, η οποία συνεχίζει να βρίσκεται σε εξέλιξη μέχρι και σήμερα:

— άμμος και χαλίκι που προκύπτουν από προσχώσεις της τεταρτογενούς περιόδου, που αποτίθενται από τους αλπικούς χειμαρρώδεις ποταμούς (Ripaille, Marin),

— παγετώδη μοραινικά εδάφη που χρονολογούνται από την πρώιμη τεταρτογενή περίοδο και σχηματίζουν μοραινικές αποθέσεις στους πρόποδες της οροσειράς ή στα τοιχώματα της κοιλάδας (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel κ.λπ.),

— μεταπαγετωνικοί λιθώνες στους πρόποδες των ορεινών όγκων (Chignin, Combe de Savoie, Ayze κ.λπ.),

— μολασσικά ιζήματα της τριτογενούς περιόδου (Frangy, Chautagne),

— υποστρώματα από την κατάρρευση του Mont-Granier, που προκύπτουν ως αποτέλεσμα της κατολίσθησης του 1248 και της ανάμειξης μαργών (αργιλώδης ασβεστόλιθος) και ασβεστόλιθου της κρητιδικής περιόδου (Abymes).

Εντοπίζονται επίσης τοπικές εμφανίσεις παλαιότερων πετρωμάτων που δεν καλύπτονται από πρόσφατες αποθέσεις, κυρίως μάργες και ασβεστόλιθοι της ανώτερης ιουρασικής περιόδου (Arbin, Jongieux).

Το θαλάσσιο κλίμα της περιοχής επηρεάζεται από δυτικούς ανέμους που προκαλούν υγρασία και μέτριες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Ωστόσο, υπόκειται επίσης σε ηπειρωτικές και νότιες επιρροές. Ο βόρειος άνεμος ενίοτε φέρνει ξηρό κρύο. Ο νότιος άνεμος δημιουργεί ήπιες συνθήκες. Η μορφολογία του εδάφους επηρεάζει τις εν λόγω επιδράσεις.

Οι αμπελώνες στη δυτική πλευρά του ορεινού όγκου των Άλπεων δέχονται πολλές βροχοπτώσεις, οι οποίες υπερβαίνουν σταθερά τα 1 000 χιλιοστόμετρα ετησίως.

Η υγρασία που συνδέεται με το κλίμα ενισχύεται από την παρουσία υδατικών αποθεμάτων (με τη μορφή λιμνών, χιονιού και πάγου), που αποτελούν τη βάση ενός σημαντικού μόνιμου υδρογραφικού δικτύου.

Η ηλιοφάνεια διαρκεί περίπου 1 600 ώρες ετησίως, με θερμό φθινόπωρο.

Οι αμπελώνες έχουν νότιο, νοτιοανατολικό ή δυτικό προσανατολισμό, με υψόμετρο που κυμαίνεται από 250 m έως 500 m.

Τα εν λόγω στοιχεία —μορφολογία του εδάφους, υψόμετρο, προσανατολισμός, διακύμανση της θερμοκρασίας κατά υψόμετρο— καθορίζουν τους πολυάριθμους συνδυασμούς κλιματικών συνθηκών στους οποίους εκτίθενται οι αμπελώνες, οι οποίοι είναι κατανεμημένοι σε αμπελοτεμάχια διαφόρων μεγεθών.

8.2. *Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η αμπελοκαλλιέργεια μαρτυρείται ήδη από τους γαλατορωμαϊκούς χρόνους, χάρη στα έργα των Ρωμαίων συγγραφέων Λεύκιου Ιούνιου Μοδεράτου Κολουμέλλα και Πλίνιου του Πρεσβύτερου.

Από τον Μεσαίωνα έως τον 19ο αιώνα, η παρουσία αμπελώνων στις κοιλάδες περιγράφεται στις αφηγήσεις ταξιδιωτών και στις επίσημες αναφορές.

Το γεγονός ότι το 1728 ο βασιλιάς Βίκτωρ Αμαντέους Β΄ ιδρύει στη Σαβοΐα το κτηματολόγιο της Σαρδηνίας μαρτυρεί ότι τηρούνται πλέον αρχεία σχετικά με την κοινωνική κατανομή και την αξία των αμπελώνων.

Το 1774 ο Α. Κόστα ντε Μπορεγκάρ δημοσιεύει δοκίμιο σχετικά με τη γεωργία, στο οποίο περιγράφει την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή.

Το 1884 οι αμπελώνες φθάνουν στο απόγειό τους με την παραγωγή 504 943 εκατόλιτρων από 21 143 εκτάρια. Οι αμπελώνες αυτοί σχεδόν αφανίζονται με την κρίση της φυλλοξήρας.

Όταν στο τέλος του 19ου αιώνα ξεκινά η εμφιάλωση των οίνων, κάνουν την εμφάνισή τους και οι πρώτοι αφρώδεις οίνοι, οι οποίοι προκύπτουν ως αποτέλεσμα της φυσικής δεύτερης ζύμωσης των σακχάρων που περιέχονται στους οίνους. Στη συνέχεια, οι παραγωγοί βελτιώνουν περαιτέρω τη μέθοδο που χρησιμοποιούν, βασιζόμενοι ιδίως στην τεχνική της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη. Κάποιοι οινοποιοί μπορούν να διατηρούν τους οίνους οριζόντια τοποθετημένους σε ειδικά ράφια για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο του ενός έτους. Από ορισμένες τοπικές ποικιλίες αμπέλου, όπως οι Jacquère B και Altesse B, προκύπτουν ζωηροί οίνοι με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Οι οίνοι αυτοί ενδείκνυνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων και τους προτιμούν οι οινοποιοί στα μείγματα οίνων βάσης που χρησιμοποιούν, διότι αντανακλούν την ταυτότητα των οίνων «Savoie».

Μετά τον Β΄ Παγκόσμιο Πόλεμο, οι μικροί αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής οργανώνονται προκειμένου να προβούν σε ποιοτικό μετασχηματισμό και να εκσυγχρονίσουν τις μεθόδους καλλιέργειας και παραγωγής τους. Για τον σκοπό αυτόν, οι παραγωγοί δημιουργούν τοπικές και περιφερειακές ενώσεις, τις οποίες διαδέχεται το 1945 η Ομοσπονδία Οίνων με Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας «Savoie-Lyonnais» και, τέλος, η Περιφερειακή Ένωση Οινοποιών Σαβοΐας. Στη Σαβοΐα δημιουργήθηκαν τρία συνεταιριστικά οινοποιία (Montmélian, Cruet και Chautagne).

Από την αναγνώρισή της το 1973 ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης, η αμπελουργική περιοχή έχει εξελιχθεί, διατηρώντας παράλληλα τις παραδοσιακές καλλιεργητικές της μεθόδους.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Savoie» χαρακτηρίζονται από μεγάλο αριθμό ποικιλιών αμπέλου, οι οποίες αντανακλούν την ποικιλομορφία των τοπικών συνθηκών στις οποίες έχουν προσαρμοστεί οι ποικιλίες: Chasselas B (σχεδόν αποκλειστικά στις όχθες της λίμνης της Γενεύης), Gringet B (κατά μήκος της κοιλάδας Arve), Jacquère B (κλειστή κοιλάδα του Chambéry), Roussanne B (στο Chignin, στις πλαγιές με νότιο προσανατολισμό), Mondeuse N (στην κλειστή κοιλάδα του Combe de Savoie), Gamay N (στο Chautagne), καθώς και Pinot Noir N, Molette B, και Altesse B. Παράλληλα με το έργο των αμπελουργών, έχει αναπτυχθεί και ένας δυναμικός κλάδος φυτωριούχων αμπέλου, οι οποίοι δραστηριοποιούνται στην περιοχή του Combe de Savoie. Τα εν λόγω φυτώρια επικεντρώνονται παλαιόθεν στην προώθηση και στη διατήρηση της φυτικής κληρονομιάς της περιοχής συνολικά.

Σε αυτό το πνεύμα, η ΠΟΠ «Savoie» περιλαμβάνει μη αφρώδεις λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους, ερυθρωπούς αφρώδεις οίνους ποιότητας και λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant». Το 2009 η παραγωγή της αμπελουργικής περιοχής «Savoie» ανήλθε σε 110 000 εκατόλιτρα, συμπεριλαμβανομένων 500 000 φιαλών αφρώδους οίνου ποιότητας.

8.3. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις για τους μη αφρώδεις οίνους*

Οι οροσειρές της περιοχής, οι οποίες δημιουργούν έντονες διαφορές στον προσανατολισμό και συγκεκριμένα ρεύματα αέρα (πεδινές αύρες, ανοδικά ρεύματα), σε συνδυασμό με το πυκνό υδρογραφικό δίκτυο (λίμνες, αναβλύσεις, ποταμοί), οδηγούν στη χωροθέτηση των αμπελώνων σε λοφοπλαγιές, πυθμένες κοιλάδων και όχθες λιμνών που σχηματίζουν «νήσους» διαφόρων μεγεθών.

Το τοπίο, το οποίο περιλαμβάνει ένα μωσαϊκό μικρών και επακριβώς οριοθετημένων αμπελοτεμαχίων, χαρακτηρίζεται εμφανώς από την αμπελοκαλλιέργεια. Στις απότομες πλαγιές υπάρχουν διάσπαρτα μικρά παραδοσιακά κτίσματα, τα οποία ονομάζονται «sartots» (αγροτικά κτίσματα, ομαδοποιημένα ή απομονωμένα, χτισμένα μέσα στην πλαγιά, που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των οίνων και ως στεγαστικά καταλύματα τη θερινή περίοδο).

Επομένως, το βασικό χαρακτηριστικό της αμπελουργικής περιοχής «Savoie» συνίσταται στην ποικιλία των προϊόντων που προέρχονται από αυτές τις διάφορες «νήσους», τα οποία δημιουργούνται από την άριστη αλληλεπίδραση μεταξύ του μεσοκλίματος, των εδαφών και των ποικιλιών αμπέλου.

Για παράδειγμα, η περιοχή της λίμνης της Γενεύης, η οποία αποτελείται από μοραινικές και αλλουβιακές αποθέσεις της τεταρτογενούς περιόδου στις πλαγιές με δυτικό / βορειοδυτικό προσανατολισμό, είναι ιδανική για την έκφραση των κύριων χαρακτηριστικών της ποικιλίας Chasselas B στους ξηρούς λευκούς οίνους. Οι απότομες, ηλιόλουστες πλαγιές με νότιο προσανατολισμό που υψώνονται μεταξύ του Chignin και του Montmélian αποτελούνται από λιθώνες ασβεστόλιθου και ασβεστολιθικών μαργών της ανώτερης ιουρασικής περιόδου, οι οποίοι σχηματίστηκαν πάνω στο μαργώδες-ασβεστογενές υπόβαθρο ή —στις χαμηλότερες πλαγιές— πάνω από μοραινικές ή χειμαρρώδεις αποθέσεις. Οι εν λόγω εδαφικοί τύποι και προσανατολισμοί παρέχουν τη δυνατότητα στην ποικιλία Roussanne B να εκφράσει τον πολύπλοκο χαρακτήρα πιο παλαιωμένων οίνων. Ομοίως, ενώ οι ποικιλίες Gamay N και Pinot Noir N απαντούν συνήθως σε μοραινικούς λόφους και υψίπεδα, συμβάλλοντας έτσι στην παραγωγή μεστών, καλά δομημένων οίνων με βαθιά, λαμπερά χρώματα, η πιο απαιτητική ποικιλία Mondeuse N περιορίζεται στις πλαγιές που καλύπτονται από λεπτό στρώμα λιθώνων, οι οποίοι ανάγονται στην ιουρασική περίοδο, είναι επί το πλείστον ασβεστολιθικοί και χαρακτηρίζονται από τακτική παροχή νερού. Υπό αυτές τις συνθήκες, η ποικιλία Mondeuse δίνει συμπαγείς, βαθύχρωμους οίνους που χαρακτηρίζονται από πλούσιο, λιπαρό στόμα («chewy») και ενδείκνυνται για παλαίωση.

Η ανθεκτική ποικιλία Jacquère B, η οποία ευδοκιμεί σε δροσερά και βαθιά εδάφη, συνέβαλε στην αποκατάσταση του γεωλογικού χάους που δημιουργήθηκε από την κατάρρευση του όρους ασβεστολιθικής σύστασης Mont-Granier. Επομένως, ο οίνος προσφέρει ένα συνδυασμό αυτών των στοιχείων, αφήνοντας χαρακτηριστική ορυκτώδη γεύση στο στόμα, μαζί με δροσερές και ανθώδεις νότες.

Από την άλλη πλευρά, η ποικιλία Altesse B απαιτεί τη χωροθέτηση σε λοφοπλαγιές και φτωχά ή καλά αποστραγγιζόμενα αργιλοασβεστώδη εδάφη, με χαμηλή περιεκτικότητα σε άργιλο και νότιο / νοτιοδυτικό προσανατολισμό. Υπό αυτές τις συνθήκες, η ποικιλία Altesse B δίνει ήπιους, μαλακούς οίνους με νότες βιολέτας και αρώματα φουντουκιού, μελιού και αμύγδαλου.

Οι αμπελουργοί που βρίσκονται αντιμέτωποι με τα ζητήματα των αμπελώνων στις λοφοπλαγιές όπου η μηχανική συγκομιδή είναι δύσκολη, εστιάζουν σε τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας όπως το κορυφολόγημα, η πρώιμη συγκομιδή, η αφαίρεση φύλλων, καθώς και σε άλλες πρακτικές που έχουν ως στόχο τη διασφάλιση της βιωσιμότητας. Οι τεχνικές αυτές καθιστούν δυνατό τον έλεγχο της αντοχής και της απόδοσης των πρέμνων. Συμβάλλουν επίσης στη βελτίωση της κατάστασης της υγείας των σταφυλιών.

Μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών στο κατάλληλο στάδιο ωρίμασης, η διαδικασία οινοποίησης συνεπάγεται σημαντικό όγκο εργασιών ανά κατηγορία αμπέλου (κύρια και δευτερεύουσα) για την παραγωγή ισορροπημένων οίνων.

8.4. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας*

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται υπό τις ίδιες συνθήκες και οι διευκρινίσεις που παρέχονται ανωτέρω ισχύουν και για τα προϊόντα που προκύπτουν.

Λόγω των διαφορών ως προς τους χρόνους βέλτιστης ωρίμασης των ποικιλιών αμπέλου, οι οινοποιοί οφείλουν κατά γενικό κανόνα να προβαίνουν σε διαδικασία χωριστής οινοποίησης κάθε ποικιλίας αμπέλου. Χάρη στην εμπειρογνωσία που έχουν αναπτύξει, μπορούν να διαχειρίζονται τα μείγματά τους προκειμένου να διασφαλίζεται η άρτια ισορροπία μεταξύ της οξύτητας και της φρουτώδους γεύσης των οίνων, ανάλογα με τις εσοδείες.

Οι οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Ayze» οφείλουν την ιδιαιτερότητά τους στα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Gringet B, μιας ποικιλίας όψιμης έκπτυξης οφθαλμών που είναι ενδημική της κοιλάδας Arve και ευδοκιμεί στις πλαγιές με νότιο προσανατολισμό που βρίσκονται απέναντι από τον ορεινό όγκο Mont Blanc, σε ένα περιβάλλον που χαρακτηρίζεται από εναλλαγές των διασταυρούμενων αλληλεπιδράσεων του κλίματος και από σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.

Η φρεσκάδα και η ζωντάνια των οίνων συνδέονται με αυτό το ιδιαίτερο μεσόκλιμα, και η ποικιλία αμπέλου Gringet B, η οποία είναι φυτεμένη σε αργιλοασβεστώδη μολασσικά ιζήματα που είναι πλούσια σε χαλίκια και έχουν σχηματιστεί πάνω σε μεταπαγετωνικούς λιθώνες, εκφράζει τη χαρακτηριστική ανθική και πικάντικη ταυτότητά της, με ώριμες νότες που αναπτύσσονται στις πιο απότομες πλαγιές και στα πιο αβαθή εδάφη.

Η χωροθέτηση των αμπελώνων (με τον σχηματισμό «νήσων» διαφόρων μεγεθών) σε λοφοπλαγιές, πυθμένες κοιλάδων ή όχθες λιμνών, η προσαρμογή των ποικιλιών αμπέλου στα εδάφη (τα οποία είναι συνήθως πρόσφατοι σχηματισμοί) και οι κλιματολογικές συνθήκες (που χαρακτηρίζονται από χαμηλό άθροισμα θερμότητας) συμβάλλουν στη φρεσκάδα των οίνων που φέρουν την ένδειξη «Crémant», καθώς και στον σχηματισμό των πρωτογενών αρωμάτων.

Ο οίνος που προορίζεται για την παραγωγή του «Crémant de Savoie» υπόκειται σε αυστηρούς κανόνες όσον αφορά τη συγκομιδή και την έκθλιψη, προκειμένου να διασφαλίζεται η διατήρηση των αρωμάτων. Από την αργή και υπό προσεκτικό χειρισμό εκχύλιση του γλεύκους προκύπτουν οίνοι που είναι διαυγείς στην όψη. Δεδομένων των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών αμπέλου, ο οίνος έχει απαλό χρώμα.

Χάρη στην πείρα που αποκτήθηκε με τη χωριστή οινοποίηση των ποικιλιών αμπέλου, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την ένδειξη «Crémant» διαχειρίζονται τα μείγματά τους —η παρασκευή των οποίων απαιτεί ιδιαίτερη τεχνογνωσία ανάλογα με τις οινοποιήσιμες ποικιλίες και τις εσοδείες— προκειμένου να διασφαλίζεται η άρτια ισορροπία ανάμεσα στη ζωντάνια, στις ανθώδεις νότες και στη φρουτώδη γεύση των οίνων. Η υποχρέωση σύμφωνα με την οποία οι ποικιλίες Jacquère B και Altesse B πρέπει να αντιπροσωπεύουν την πλειονότητα των ποικιλιών στα μείγματα αυτά προσδίδει ουσιαστικά στα εν λόγω προϊόντα την ιδιαιτερότητα και την ταυτότητα των οίνων «Savoie». Η ωρίμαση των οίνων σε οινολάσπη ενισχύει τον πολύπλοκο χαρακτήρα και την ορυκτώδη γεύση των οίνων, συμβάλλοντας στην ανάπτυξη τριτογενών αρωμάτων.

9. **Άλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, λοιπες απαιτησεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή για την οινοποίηση και την παρασκευή των μη αφρωδών ερυθρών και ερυθρωπών οίνων και για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία καθορίζεται κατά παρέκκλιση, αφενός, για την οινοποίηση και την παρασκευή των ερυθρών οίνων και των ερυθρωπών οίνων και, αφετέρου, για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός 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 and Virignin·

— Νομός Isère: Les Abrets en Dauphiné (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Les Abrets και 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 (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου 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 και Villard-Bonnot.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή για την οινοποίηση και την παρασκευή των μη αφρωδών ερυθρών και ερυθρωπών οίνων και για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία καθορίζεται κατά παρέκκλιση, αφενός, για την οινοποίηση και την παρασκευή των ερυθρών οίνων και των ερυθρωπών οίνων και, αφετέρου, για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός 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 (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Albens, Cessens, Epersy, Mognard και 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 και Voglans.

— Νομός Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Annecy και 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 (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Aviernoz, Evires, Les Ollières et 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 (μόνο για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Reignier), Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes,

— Νομός Haute-Savoie (συνέχεια): 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 και Yvoire.

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή για την οινοποίηση και την παρασκευή των λευκών οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των λευκών οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των δήμων της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής που καθορίζεται κατά παρέκκλιση, αφενός, για την οινοποίηση και την παρασκευή των ερυθρών και των ερυθρωπών οίνων και, αφετέρου, για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας, στην οποία προστίθενται οι δήμοι Corbonod και Seyssel (νομός Ain) και Seyssel (νομός Haute-Savoie).

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή για τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση

— για την οινοποίηση και την παρασκευή των λευκών και των ερυθρών οίνων,

— και για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των λευκών αφρωδών οίνων ποιότητας,

περιλαμβάνει το έδαφος των δήμων της γεωγραφικής περιοχής των ερυθρών και των ερυθρωπών οίνων και των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας, καθώς και το έδαφος των δήμων της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής που καθορίζεται κατά παρέκκλιση, αφενός, για την οινοποίηση και την παρασκευή των ερυθρών και των ερυθρωπών οίνων και, αφετέρου, για την οινοποίηση, την παρασκευή, την παλαίωση και τη συσκευασία των ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας, με εξαίρεση τους δήμους ή τα τμήματα δήμων των οποίων το έδαφος απαρτίζει τη γεωγραφική περιοχή οποιασδήποτε από τις αντίστοιχες συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες.

Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από μία από τις ακόλουθες συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, αν πρόκειται για οίνους οι οποίοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για καθεμία από τις εν λόγω ονομασίες:

— «Abymes» ή «Les Abymes»,

— «Apremont»,

— «Arbin»,

— «Ayze»,

— «Chautagne»,

— «Chignin»,

— «Chignin-Bergeron»,

— «Crépy»,

— «Cruet»,

— «Jongieux»,

— «Marignan»,

— «Marin»,

— «Montmélian»,

— «Ripaille»,

— «Saint-Jean-de-la-Porte»,

— «Saint-Jeoire-Prieuré».

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Επιπλέον της ένδειξης της ΠΟΠ, επιτρέπεται να αναγράφεται επίσης η ποικιλία αμπέλου, υπό την προϋπόθεση ότι οι οίνοι παράγονται αποκλειστικά από την εν λόγω ποικιλία και με την επιφύλαξη της συμμόρφωσης με όλους τους άλλους κανόνες παραγωγής που ισχύουν για τη συγκεκριμένη ένδειξη.

Η ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου πρέπει αναγράφεται στην ετικέτα με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις, σε ύψος και σε πλάτος, δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ΠΟΠ.

Πριν από την ένδειξη της ΠΟΠ πρέπει να προηγείται η ένδειξη «Crémant» αν πρόκειται για λευκούς αφρώδεις οίνους ποιότητας οι οποίοι παρασκευάζονται σύμφωνα με τις προϋποθέσεις παραγωγής που καθορίζονται για τη συγκεκριμένη μέθοδο παραγωγής.

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι ερυθρωποί ή οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Για τους οίνους αυτούς, οι φιάλες πρέπει να διατηρούνται σε επαφή με τις οινολάσπες για τουλάχιστον εννέα μήνες.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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