C/2026/2613

7.5.2026

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3 koostoimes artikliga 105

(C/2026/2613)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„Vin de Savoie / Savoie“

PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016

MUUDATUSE SUHTES KOHALDATAVAD EESKIRJAD

Määruse (EL) nr 1308/2013 artikkel 105

TAOTLEJA JA ÕIGUSTATUD HUVI

Savoie veinide piirkondlik sordiühing (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. *Valge ja roosa poolvahuveini kategooria väljajätmine*

   Välja on jäetud kategooria „poolvahuvein“. Nende veinide tootmine on mitu aastat languses olnud, sest ettevõtjad seadsid prioriteediks kvaliteetvahuveinid ülerõhuga rohkem kui 3,5 baari (kvaliteetvahuveinid).

   Poolvahuveine käsitlevad eeskirjad on seetõttu tootespetsifikaadist välja jäetud. Riigisiseses vaidlustamismenetluses ei esitatud ühtegi vastuväidet.

   Koonddokumenti muudetakse vastavalt.

2. *Tähis „Crémant“*

   Tootespetsifikaati on muudetud, et lubada lisaks kontrollitud päritolunimetusele „Savoie“ või „Vin de Savoie“ ka tähise „Crémant“ kasutamist. Selle tähisega seotud tootmistingimused on sätestatud tootespetsifikaadis. Need asendavad varem valgetele kvaliteetvahuveinidele mõeldud tingimusi, välja arvatud need, mille puhul kasutatakse täiendavat kohanime Ayze.

   Kontrollitud päritolunimetuse nimele peab valgete kvaliteetvahuveinide puhul eelnema tähis „Crémant“, välja arvatud need, millel on täiendav kohanimi Ayze. See eeskiri on lisatud tootespetsifikaadi I peatüki II osasse „Geograafilised tähised ja täiendavad kohanimed“. II osa pealkirjas on sõna „üksikasjad“ asendatud sõnaga „tähised“.

   Sellega seoses muudetakse vastavalt koonddokumendi punkti 9 „Muud olulised tingimused“.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Vahuveini „Crémant“ geograafiline piirkond*

Tootespetsifikaadi I peatüki IV osa punktile 1 on lisatud alapunkt c, et täpsustada tähist „Crémant“ kandvate veinide tootmispiirkonda.

Sellega seoses muudetakse vastavalt koonddokumendi punkti 6 „Määratletud piirkond“.

4. *Vahuveini „Crémant“ tootmisel kasutatavad viinamarjasordid*

Tootespetsifikaadi I peatüki V osa, mis käsitleb viinamarjasorte, on muudetud.

Tähist „Crémant“ kandvate veinide tootmiseks lubatud viinamarjasortide loetelu on kitsendatud võrreldes sellega, mis on ette nähtud tähist „Vin de Savoie“ või „Savoie“ kandvate valgete kvaliteetvahuveinide valmistamiseks. Selline kitsendamine aitab väljendada paremini Savoie veinide olemust. Seetõttu on välja jäetud järgmised sordid: „Gringet B“, „Marsanne B“, „Roussette d'Ayze B“, „Velteliner Rouge Précoce Rs“ ja „Verdesse B“.

See loetelu on esitatud tootespetsifikaadi I peatüki V osa punktis 1. Kuna V osa punktis 2 kehtestatud eeskirjaga hõlmatud viinamarjasordid on välja jäetud, ei ole seda eeskirja tähise „Crémant“ puhul lisatud ja see on kvaliteetvahuveinide puhul välja jäetud.

Koonddokumendi punkti 7 „Peamised viinamarjasordid“ ei muudeta, sest sorte, mida tähist „Crémant“ kandvate kvaliteetvahuveinide tootmiseks enam ei kasutata, kasutatakse jätkuvalt teiste sama nimetusega hõlmatud veinitüüpide valmistamiseks.

5. *Lehestiku kõrgus vahuveini „Crémant“ tootmisel*

Tootespetsifikaadi I peatüki VI osa punkti 1 alapunktis c on täpsustatud, et lehestiku kõrgus peab võimaldama 1 kilogrammi viinamarjade tootmiseks 1,20 m^2 suurust taimkatte välispinda.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

6. *Keskmine maksimaalne koormus maatüki kohta vahuveini „Crémant“ tootmiseks*

Maatüki kohta arvestatavat maksimaalse koormuse konkreetset väärtust on kohandatud, et võtta arvesse istutustihedust. See meede peaks tagama taimkatte välispinna ja viinamarjatoodangu tasakaalustatud suhte. Need konkreetsed väärtused on paremini kooskõlas selle tootmise eripäradega, mis hõlmavad pressimiseeskirju, mille kohaselt on maksimaalselt 100 liitri virde saamiseks vaja 150 kilogrammi viinamarju.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. *Vahuveini „Crémant“ tootmiseks mõeldud saagi koristamist käsitlev säte*

Tootespetsifikaadi I peatüki VII osa punkti 1 alapunktis b on täpsustatud, et tähise „Crémant“ kasutamise tingimustele vastavad veinid valmistatakse käsitsi korjatud viinamarjadest kooskõlas komisjoni määruse (EÜ) nr 607/2009 artikliga 66.

See muudatus ei kajastu koonddokumendis.

8. *Vahuveini „Crémant“ tootmiseks mõeldud saagi transporti käsitlevad sätted*

Tootespetsifikaadi I peatüki VII osa punkti 1 alapunktis c on otsustatud kehtestada transporditavate koristatud viinamarjade maksimaalseks kaaluks mahuti kohta 250 kilogrammi, et piirata kobarate „isepressimist“. Samal põhjusel on saagikoristuseks kasutatavate mahutite maksimaalseks kõrguseks kehtestatud 40 sentimeetrit. Need mahutid ei ole veekindlad, seega saab mahl, mis tekib vaatamata mahla moodustumise minimeerimiseks kehtestatud eeskirjadele, mahutist kiiresti välja nõrguda. Lisaks on kehtestatud range nõue, et saagikoristuse ja pressimisprotsessi alustamise vahele peab jääma 24 tundi.

Koonddokumendis ei ole vaja seda punkti muuta.

9. *Viinamarjade küpsus vahuveini „Crémant“ tootmiseks*

I peatüki VII osa punkti 2 alapunktides a ja b on viinamarjade minimaalseks suhkrusisalduseks ja väikseimaks naturaalseks alkoholisisalduseks mahuprotsentides kehtestatud vastavalt 144 grammi virde liitri kohta ja 9 % tähist „Crémant“ kandvate veinide tootmiseks mõeldud baasveinide puhul. Need väärtused jäävad samaks, mis varem kehtestati tähisega „Vin de Savoie“ või „Savoie“ hõlmatud valgete kvaliteetvahuveinide toomiseks. Neid väärtusi kohandatakse jätkuvalt kasutatavate viinamarjasortide, eeskätt sortide „Jacquère B“ ja „Altesse B“ omadustega, mis võimaldab toota vähese alkoholisisaldusega, samas ikkagi üsna elavat ja elegantset baasveini.

Seda teavet koonddokumenti ei lisata.

10. *Saagikus vahuveini „Crémant“ tootmisel*

I peatüki VIII osa punkti 1 „Saagikus – viljakandvus“ on täiendatud, et lisada seda tüüpi vein ja võtta arvesse istutustihedust.

Koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad“ ajakohastatakse vastavalt.

I peatüki VIII osale on lisatud uus punkt 4 pealkirjaga „Erisätted veinide kohta, mille puhul on õigus kasutada tähist „Crémant“.

Punktis a sätestatud maksimaalne saagis pressimisel on kooskõlas määruse (EÜ) nr 607/2009 artikli 66 lõikes 5 sätestatud nõudega kvaliteetvahuveinidele, mis kannavad tähist „Crémant“.

Lisaks on seoses maksimaalse saagisega pressimisel punkti 4 alapunktis b määratletud „lõplikul pressimisel saadava virde“ määr. Pressimisel saadav virre (prantsuse keeles *rebêches*) tähistab virret, mis saadakse pressimisprotsessi lõpus, mis ületab maksimaalse saagise mahtu pressimisel.

Koonddokumendis ei ole vaja seda punkti muuta.

11. *Viinamarjade vastuvõtt ja pressimine vahuveini „Crémant“ tootmiseks*

I peatüki IX osas on punkti 1 lisatud uus alapunkt a. Selles sätestatakse viinamarjade kvaliteedi tagamiseks viinamarjade vastuvõtu, pressimise, pressi täitmise ja eeskätt viinamarjade transportimise, mahlade fraktsioneerimise ja hügieeni kriteeriumid.

Olemasolevate vastuvõtu- ja pressimisrajatiste jaoks on ette nähtud üleminekusäte. See võimaldab kuni 2017. aasta (k.a) saagikoristuseni kasutada esimese renni ja pressi vahel maksimaalselt kolme konveierilinti. See säte on lisatud I peatüki XI osa punkti 4.

Koonddokumendi neid punkte ei muudeta.

12. *Sordisegu vahuveini „Crémant“ tootmiseks*

I peatüki IX osa punkti 1 alapunktis b on määratletud viinamarjasortide segamise tingimused, et esile tõsta sordid „Jacquère B“ ja „Altesse B“. Need mõlemad on Savoie sordid, mis tagavad selle geograafilise piirkonna veinide eripära ja on väga sobivad pudelis järelkäärivate veinide tootmiseks. Sordi „Jacquère B“ minimaalse osakaalu kindlaksmääramine tagab Savoie olemuse täieliku avaldumise ning lihtsustab tähist „Crémant“ kandvate veinide ja teiste piirkondlike vahuveinide eristamist. Selleks et toetada nende eeskirjade mõju veinide iseloomule, on punaste viinamarjasortide osakaalu ülemmääraks kehtestatud 20 protsenti.

Üksnes Haute-Savoie departemangu kommuunide puhul lisandub neile eeskirjadele üleminekumeede, millega kodifitseeritakse seni paindlikuna püsinud tava, mis põhines lubatud viinamarjasortide mittekohustuslikul ja koguseliselt reguleerimata esinemisel valgetes kvaliteetvahuveinides. Neid eeskirju kohaldatakse alates 2021. aasta saagist.

Need punktid ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

13. *Vahuveini „Crémant“ tootmisel kasutatavad veinivalmistustavad*

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa punkti 1 alapunktis e on täpsustatud, et tähist „Crémant“ kandvate veinide tootmise puhul on puutükkide kasutamine keelatud.

See säte lisatakse koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad“.

Kui virre, millest vahuveine „Crémant“ valmistatakse, on rikastatud, on maksimaalne üldalkoholisisaldus sama, mida kasutatakse valgete kvaliteetvahuveinide puhul. Siiski on tehtud muudatus, mis puudutab vahuveini tootmisprotsessi etappi, mille käigus tuleb selle tootmisnõude täitmist kontrollida. See kontroll peab toimuma pärast järelkääritamist ja enne *expedition liqueur*„i (suhkru ja veini (või veinidestillaadi) segu) lisamist. Tootjarühm on lisanud selle aspekti kontrollimise tootespetsifikaadi III peatüki I osasse.

Koonddokumendi punkti 4 „Veini(de) kirjeldus“ ajakohastatakse vastavalt.

14. *Kääritusmahutite mahutavus vahuveini „Crémant“ tootmiseks*

I peatüki IX osa punkti 1 alapunkti g on täiendatud selle veinitüübi lisamiseks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

15. *Sätted, mis puudutavad vahuveini „Crémant“ tootmist*

I peatüki IX osa punktis 2 sätestatakse vahuveinide „Crémant“ tootmise tingimused, pudelis järelkääritamine ja veini settel hoidmise aeg kooskõlas määruse (EÜ) nr 607/2009 artikliga 66. Samuti on täpsustatud, et pudelid peavad olema valmistatud klaasist ja villimine peab algama saagikoristusele järgneval 1. detsembril.

Pudelis kääritamist ja settel hoidmise aega käsitlevad eeskirjad lisatakse koonddokumenti punkti 5 „Veinivalmistustavad“ ja punkti 9 „Muud olulised tingimused.“

16. *Vahuveini „Crémant“ pakendamine*

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa punktis 3 on sätestatud, et veinid tuleb valmistada ja viia turule samas pudelis, milles toimub järelkääritamine, erandiks on need pudelis müüdavad veinid, mille maht on kuni 37,5 sentiliitrit või rohkem kui 150 sentiliitrit. Samuti on lisatud uus nõue, mille kohaselt peavad ettevõtjad kehtestama villimisliini ja pakkematerjalide puhastamise korra.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

17. *Vahuveini „Crémant“ hoiustamine*

I peatüki IX osa punktis 4 „Ladustamist käsitlevad sätted“ on kehtestatud maksimaalne temperatuur ruumidele, kus pudeleid hoitakse veinivalmistamise protsessi ajal „riiulitel“.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

18. *Vahuveini „Crémant“ turule viimine*

I peatüki IX osa punkti 5 alapunktis a on kehtestatud tähist „Crémant“ kandvatele veinidele minimaalne periood, pärast mida võib teha veini tarbijatele kättesaadavaks. See periood algab villimise kuupäevast ja kestab vähemalt 12 kuud.

Lubatud on praktika nimega „*remise en cercle*“, mille kohaselt võib villitud veini uuesti segada. See hõlmab villitud veini tagasivalamist vaatidesse. Minimaalset laagerdumisperioodi arvestatakse kuupäevast, millal veini taas villitakse. Need eeskirjad on lisatud ka I peatüki IX osa punkti 5 alapunkti a.

Eeskirjad tähise „Crémant“ kandmise tingimustele vastavate veinide liikumisele volitatud ladude vahel on kehtestatud punkti 5 alapunktis b. Eeskirjad on identsed nendega, mida kohaldatakse valgete kvaliteetvahuveinide suhtes.

Need muudatused ei mõjuta koonddokumenti.

19. *Seos geograafilise piirkonnaga*

Tootespetsifikaadi I peatüki X osa on muudetud, et viia see kooskõlla eeskirjades tehtud muudatustega.

Punkti 1 alapunktis a täpsustatakse tähist „Crémant“ kandvate veinide geograafilise piirkonna määratlus.

Punkti 1 alapunkti b on lisatud lõik, milles selgitatakse, et veinide villimise tava, mis on olnud kasutusel 19. sajandi lõpust, tõi kaasa vahuveinide kujunemise veinides esineva suhkru loodusliku järelkäärimise tulemusel. Punkti b viimases lõigus täpsustatakse veinikategooriad, mis vastavad kontrollitud päritolunimetuse „Vin de Savoie“ või „Savoie“ tingimustele. Lõiku on vastavalt muudetud, nagu ka kvaliteetvahuveinide toodangut, mis on väljendatud pudelite arvuna (*cols*).

Punkti 2 lõigus, milles käsitletakse vaikseid veine, on täpsustatud nende veinide organoleptilisi omadusi. Kvaliteetvahuveine käsitlev lõik on ümber sõnastatud, et selgitada täpsemini, kuidas eri kvaliteetvahuveinid üksteisest erinevad. [Täiendavat] kohanime Ayze kandvate kvaliteetvahuveinide värvuse, aroomi ja maitse kohta on esitatud terviklikum kirjeldus. Lisatud on lõik tähist „Crémant“ kandvate valgete kvaliteetvahuveinide kohta, milles tuuakse ära üksikasjad nende erisuguste organoleptiliste omaduste kohta ja selgitatakse, et veinid on saadud valdavalt teatud valgete viinamarjasortide segudest.

Punktis 3 on välja jäetud lõik pealkirjaga „Vaiksed veinid“, sest sama lõik oli juba X osa lõpus.

Pärast poolvahuveinide kategooria väljajätmist kannab jaotis „Vahuveinid ja poolvahuveinid“ nüüd lihtsalt pealkirja „Kvaliteetvahuveinid“. Esimeses lõigus, mis viitab üksnes roosadele kvaliteetvahuveinidele, kehtestatakse selle tähisega hõlmatud kvaliteetvahuveinide üldised omadused.

[Täiendavat] kohanime Ayze kandvaid valgeid kvaliteetvahuveine käsitlevas lõigus on esitatud sellise konkreetse keskkonna kirjeldus, milles kohalikku sorti „Gringet B“ kasvatatakse. Selles lõigus tuuakse seetõttu esile selle ainulaadse loodusliku keskkonna omaduste, viinamarjakasvatajate valitud tootmiskohtade ja selle viinamarjasordi iseloomuga lahutamatult seotud veinide omaduste vaheline seos.

Lisatud on lõik tähist „Crémant“ kandvate veinide kohta. Selles tuuakse esile looduskeskkonna mitmekesisus, kus viinamarjasorte istutatakse, võttes arvesse pinnase omadusi. Samuti selgitatakse kliima mõju veinide teatavatele omadustele. Erieeskirjad viinamarjade koristamisele ja veinivalmistamisele on seotud sellega, kuidas viinamarjasortide omadused veinides väljenduvad. Nende Savoie veinide eripäras ja identiteedis mängivad olulist rolli kaks segudes esinevat peamist viinamarjasorti.

Koonddokumendi punkti 8 „Seos geograafilise piirkonnaga“ on vastavalt muudetud.

20. *Aruandluskohustused*

Tootespetsifikaadi II peatüki I osa on muudetud, et võtta arvesse uusi tootmiseeskirju, mis on seotud tähist „Crémant“ kandvate veinide lisamise ja poolvahuveinide väljajätmisega.

Need muudatused toovad kaasa selles punktis kvaliteetvahuveinide puhul juba kehtinud nõuete muutmise. Punktidesse 3 ja 7 on lisatud ka kaks märget, mis puudutavad konkreetselt tähist „Crémant“ kandvaid veine.

Selles punktis on mõningates sätetes tehtud redaktsioonilisi muudatusi, näiteks on asendatud kohad, kus tegusõna „*devoir*“ [pidama] kasutati ajavormiga „*indicatif présent*“ [oleviku kindel kõneviis], millel on Prantsusmaa õigusaktides kohustust väljendav tähendus. Lisaks on välja jäetud viited poolvahuveinidele.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

21. *Andmete säilitamine*

II peatüki II osa, mis ei sisaldanud varem ühtegi sätet, on täiendatud, et lisada kolm konkreetset näitajat tähist „Crémant“ kandvate veinide jaoks. Nagu ka eespool nimetatud deklareerimiskohustuste puhul, on eesmärk võimaldada täpsemat kontrolli konkreetsete tootmiseeskirjade järgimise üle.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

22. *Peamised kontrollitavad punktid ja hindamismeetodid*

Täiendatud on tootespetsifikaadi III peatüki tabeli „Peamised kontrollitavad punktid ja hindamismeetodid“ järgmisi osi: „Struktuurieeskirjad“, „Tootmistsükliga seotud eeskirjad“ ja „Toote kontroll“. Tähise „Crémant“ kasutamise tingimustele vastavate kvaliteetvahuveinide tootespetsifikaadile lisatud eeskirju peetakse enamasti peamisteks kontrollitavateks punktideks, sest need mängivad kõige suuremat rolli toote eripärade tagamisel.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

23. *Piiritletud kasvatusala*

Kontrollitud päritolunimetuse „Vin de Savoie“ või „Savoie“ tootespetsifikaati on muudetud, et lisada kuupäev, mil pädev riigi ametiasutus peab heaks kiitma geograafilise tootmispiirkonna piiridesse jääva määratletud maatüki muutused. Maatükkide piiritlemiseks tehakse kindlaks geograafilises tootmispiirkonnas asuvad maatükid, mis sobivad asjaomase kontrollitud päritolunimetusega toote tootmiseks mõeldud viinamarjade koristamiseks.

Muudatuse sõnastus on järgmine: tootespetsifikaadi I peatüki IV osa punkti 2 alapunktis a on pärast sõnu: „10. september 2009“ lisatud järgmised sõnad: „12. veebruar 2015“.

See muudatus tuleneb täiendava kohanime Chignin-Bergeron jaoks konkreetsete maatükkide piiritlemise heakskiitmisest. Enne seda kuupäeva, mis nüüd on lisatud, võis neid veine toota igal pool kontrollitud päritolunimetusega veini „Vin de Savoie“ tootmiseks määratletud aladel kolmes kommuunis, mis kuuluvad selle täiendava kohanime geograafilisse piirkonda. Tähist „Chignin-Bergeron“ kandvate veinide valmistamiseks on traditsiooniliselt kasutatud üksnes viinamarjasorti „Roussanne B“, mida kasvatatakse vaid selles täiendavat kohanime kandvas piirkonnas ja mis on kohandunud kohalike tingimustega selles allpiirkonnas, millele on iseloomulikud lõunasse avanevad mäenõlvad. See konkreetne tähis võimaldab siduda viinamarjasordi „Roussanne B“ *terroir*„iga (looduslike ja inimtekkeliste elementide summa), võttes arvesse sordi võimet kohanduda selle keskkonnaga.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

24. *Istutustihedus*

Tootespetsifikaadi I peatüki VI osa punkti 1 alapunkti a on täiendatud, et lisada eeskirjad, mida kohaldatakse konkreetselt täiendavale kohanimele Ayze. Minimaalset istutustihedust on suurendatud ja maksimaalset kaugust viinapuude ridade vahel on vähendatud. Viinamarjakasvatusala asub kõrgemal kui kontrollitud päritolunimetuse „Vin de Savoie“ viinamarjaistandustes keskmiselt. Tegemist on eriti häid lõunasuunalisi alasid hõlmava piirkonnaga, kus valdavaks viinapuuks on viinamarjasort „Gringet B“. Nendes viinamarjaistandustes toodetakse peamiselt valgeid kvaliteetvahuveine. Need konkreetsed eeskirjad vastavad tavadele, mida viinamarjakasvatajad juba niigi kasutavad, ning nende lisamine tootespetsifikaati kinnitab nende viinamarjaistanduste ainulaadsust.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

25. *Viinamarjasortide segud*

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa punkti 1 alapunkti b „Viinamarjasortide segud“ on muudetud. Kvaliteetsete valgete vahuveinide tootmise säilitamine üksnes täiendava kohanime Ayze kasutamise puhul on kaasa toonud lubatud viinamarjasortide segu täpsustamise. Järelkääritamiseks kasutatavas baasveinis peab olema vähemalt 70 % viinamarjasorti „Gringet B“, mis on omane selle tähise geograafilisele piirkonnale ja mille omadused tagavad nende veinide eripära. See uus minimaalse osakaalu näitaja asendab varem kehtestatud 50 % nõude tootespetsifikaadi I peatüki V osa punktis 2, millega määrati selle sordi minimaalne protsent, asendades vanema (ja madalama) väärtuse, mis oli seotud selle sordi minimaalse osakaaluga põllumajandusettevõttes. See täiendus (tootespetsifikaadi varasema versiooni V osa punkt 2) kinnitab segamistavasid.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

26. *Täiendus sõnastusvea tõttu*

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa punkti 1 alapunkti e sõnastust on muudetud, lisades sellele, et täiendavat kohanime Ayze kandvate valgete kvaliteetvahuveinide puhul kohaldatakse maksimaalset üldalkoholisisaldust mahuprotsendina üksnes siis, kui virret on rikastatud. See on tingitud sõnastusveast tootespetsifikaadi eelmises versioonis.

See täiendus lisatakse koonddokumenti punkti 4 „Veini(de) kirjeldus“ all.

27. *Muudatus, mis toob kaasa alapunkti tähistava tähe ja pealkirja muutmise*

I peatüki IX osa punkti 1 alapunkt g on tootespetsifikaadi praeguses versioonis alapunkt h. Alapunkti h pealkiri on asendatud järgmisega: „Veinikeldrite hooldus ja materjalid“.

See muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

28. *Geograafiline piirkond*

Tootespetsifikaadi I peatüki IV osa punkti 1 alapunktides a, b, c ja d on sõnad „sont assurés“ (on tagatud) asendatud sõnaga „ont lieu“ (toimuvad) ning pärast sõna „suivantes“ (järgmised) on lisatud sõnad „sur la base du code officiel géographique de l’année 2020“ (2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel).

See redaktsiooniline muudatus võimaldab viidata geograafilisele piirkonnale riikliku statistika ja majandusuuringute instituudi (INSEE) avaldatud ametliku geograafiaseadustiku 2020. aasta redaktsiooni järgi ja tagada geograafilise piirkonna õiguslik määratlemine.

Võttes arvesse toimunud haldusmuudatusi, on geograafilise piirkonna koosseisu kuuluvate kommuunide nimekirja ning kommuunide nimesid ajakohastatud, muutmata piirkonna ulatust.

Muudetakse koonddokumendi punkti 6 „Määratletud geograafiline piirkond“.

Samuti on IV osa punkti 1 lisatud lause, millega teavitatakse sellest, et INAO veebisaidi kaudu võimaldatakse juurdepääs geograafilist piirkonda hõlmavatele kaartidele.

29. *Vahetus läheduses asuv piirkond*

Tootespetsifikaadi I peatüki IV osa punkti 3 alapunkti a on pärast sõna „suivantes“ (järgmised) lisatud sõnad „sur la base du code officiel géographique de l’année 2020“ (2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel).

See redaktsiooniline muudatus võimaldab viidata geograafilisele piirkonnale INSEE avaldatud ametliku geograafiaseadustiku 2020. aastal kehtinud redaktsiooni järgi.

Selle viite lisamine tagab vahetus läheduses asuva piirkonna õiguskindla piiritlemise.

Võttes arvesse toimunud haldusmuudatusi, on vahetus läheduses asuva piirkonna koosseisu kuuluvate kommuunide nimekirja ning kommuunide nimesid ajakohastatud, muutmata selle piirkonna ulatust.

Muudetakse koonddokumendi osa „Lisatingimused“.

30. *Viinamarjasordid*

Tootespetsifikaadi I peatüki V osa punktis 1 on kohandamise eesmärgil huvipakkuvad sordid „Bia B“, „Corbeau N“, „Dousset N“, „Hibou Noir N“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“ lisatud järgmiste veinide tootmiseks lubatud viinamarjasortidele:

— vaiksed punased ja roosad veinid, millel puudub täiendav kohanimi: sordid „Corbeau N“, „Dousset N“, „Hibou Noir N“ ja „Mondeuse Grise G“

— vaiksed valged veinid, millel puudub täiendav kohanimi: sordid „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“

— roosad kvaliteetvahuveinid: sordid „Bia B“, „Corbeau N“, „Dousset N“, „Hibou Noir N“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“

— veinid, mis vastavad tähise „Crémant“ kasutamise tingimustele: sordid „Bia B“, „Petite-Sainte-Marie B“, „Mondeuse Grise G“, „Pinot Gris G“, „Corbeau N“, „Dousset N“ ja „Hibou Noir N“

— täiendava kohanimega Abymes või Les Abymes: sordid „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“

— täiendava kohanimega Apremont, Cruet, Montmélian, Saint-Jeoire-Prieuré: sordid „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“

— vaiksed valged veinid täiendava kohanimega Chautagne, Chignin, Jongieux: sordid „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“

— vaiksed punased veinid täiendava kohanimega Chautagne, Chignin Jongieux: sordid „Corbeau N“, „Dousset N“ ja „Hibou Noir N“

— täiendava kohanimega Crépy, Marignan, Marin, Ripaille: sordid „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ja „Pinot Gris G“

Kliimamuutusega kohanemiseks ja seoses ühiskonna ootustega taimekaitsevahendite kasutamisel on riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädev riiklik komisjon otsustanud lubada nimetuste puhul, mille suhtes on esitatud taotlus, võtta kohandamise eesmärgil kasutusele huvipakkuvad sordid.

Need viinamarjasordid, mis on algselt pärit Alpi piirkonnast, võivad kujutada endast eelist kliimasoojenemise kontekstis. Need küpsevad hiljem ja sobivad seega tasakaalukamate veinide valmistamiseks. Need sordid on haiguste suhtes vähemalt sama resistentsed kui viinamarjasordid, mida on nimetuse jaoks juba lubatud kasutada. Nende sortide kasutuselevõtmise eesmärk on rõhutada ka päritolunimetusega veinide eriomadusi.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

Tuleks märkida, et ehkki viinamarjasordid „Dousset N“, „Hibou Noir N“, „Mondeuse Grise G“ ja „Petite Sainte-Marie B“ on lisatud õigusaktiga nende viinamarjasortide loetellu, mida võib istutada, ümber istutada või pookida veinide valmistamiseks, ei ole neid teabesüsteemis eAmbrosia pakutud viinamarjasortide loetelus.

31. *Põllumajandusettevõtetele kehtestatud proportsiooninõuded*

Tootespetsifikaadi I peatüki V osa punktis 2 on lisatud säte, milles täpsustatakse, et kohandamise eesmärgil lisatavate sortide osakaal piirdub 5 protsendiga põllumajandusettevõtte viinamarjasortidest.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

32. *Istutustihedus*

Tootespetsifikaadi I peatüki VI osa punkti 1 alapunkt a „Üldsätted“ on asendatud järgmiste sätetega.

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 5 000 taime hektari kohta. Ridadevaheline kaugus võib olla kuni 2,50 meetrit. Samas reas olevate viinapuude vaheline kaugus on vähemalt 0,80 meetrit.

Viinapuude puhul, mille istutustihedus on vähemalt 6 000 taime hektari kohta, peab samas reas olevate viinapuude tüvede vahe olema vähemalt 0,70 meetrit.

Algset sõnastust on muudetud ilma nõuet muutmata.

Lisatud on uus nõue, mis võimaldab kasutada päritolunimetust selliste istanduste puhul, kus viinapuude istutustihedus on miinimumtihedusest suurem, kuid suurema istutustiheduse tõttu on samas reas kasvavate viinapuude vaheline kaugus 0,70–0,80 meetrit

Koonddokumendi punkti 5 „Veinivalmistustavad“ muudetakse.

33. *Viinamarjasortide segud*

I peatüki IX osa punkti 1 alapunktile b on lisatud säte, mille kohaselt ei tohi kohandamise eesmärgil huvipakkuvad sordid kokku ega eraldi moodustada veinide lõppsegus rohkem kui 10 %.

See muudatus ei puuduta koonddokumenti.

34. *Veini liikumine volitatud ladustajate vahel*

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa punkti 5 alapunkt b, mis käsitleb veinide liikumist volitatud ladustajate vahel, on välja jäetud.

Selleks et veini saaks eelkõige kaubandusettevõtjatele kiiresti edastada, on välja jäetud kuupäev, millest alates võib vein volitatud ladustajate vahel liikuda.

Seetõttu on muudetud IX osa punkti 5 pealkirja, jättes välja sõnad „à la circulation des produits et“ (toodete liikumine ja).

IX osa punkti 5 alapunkti a pealkiri on välja jäetud.

Need tootespetsifikaadis tehtud muudatused ei mõjuta koonddokumenti.

35. *Üleminekumeetmed*

I peatüki XI osa punkt 2 on välja jäetud. Üleminekumeede viinamarjakasvatusmeetodite kohta (sätted minimaalse istutustiheduse kohta) on kehtivuse kaotanud.

Need tootespetsifikaadis tehtud muudatused ei mõjuta koonddokumenti.

36. *Viited kontrolliasutusele*

Tootespetsifikaadi III peatüki II osas on ajakohastatud kontrolliasutuse aadressi.

Teise lõigu sõnastust on muudetud ja kolmas lõik välja jäetud, et võtta arvesse punktis II sätestatud uusi koostamiseeskirju.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus(ed)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Vaiksed valged veinid, mille puhul ei täpsustata viinamarjasorti*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid, mille värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, on õrna ja värske iseloomuga, erineva ümaruse ja täidlusega. Noortel veinidel esineb sageli mulle, mis on tingitud peenel settel hoidmisest. Nende puhul on tunda lille- ja puuviljaaroome.

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

2. *Vaiksed valged veinid koos märkega viinamarjasordi „Chardonnay B“ kohta:*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

13

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)

10

Minimaalne üldhappesus

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)

—

3. *Vaiksed valged veinid koos märkega viinamarjasordi „Jacquère B“ kohta*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

11,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

8,5

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

4. *Vaiksed valged veinid, mille puhul on märgitud muud viinamarjasordid kui „Chardonnay B“ või „Jacquère B“*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

5. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Abymes, Les Abymes või Apremont*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

6. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Chautagne, Chignin või Cruet*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

7. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Jongieux või Montmélian*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

8. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Saint-Jeoire-Prieuré*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

9. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Ayze, Crépy või Marignan*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9,5

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

10. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Marin või Ripaille*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9,5

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

11. *Vaiksed valged veinid, millele on lisatud kohanimi Chignin-Bergeron*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus ei või ületada viinhappe grammides liitri kohta väljendatud üldhappesuse väärtust pluss 2, kuid mitte rohkem kui 8 grammi kääritatavaid suhkruid liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

13

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

10

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

12. *Vaiksed punased veinid, mille puhul ei täpsustata viinamarjasorti*

LÜHIKIRJELDUS

Punased veinid on rubiinpunased, vahel sügavpunased, kirsipunased või lillakad, eriti sordi „Mondeuse N“ puhul.

Veini lõhnas on sageli tunda punaseid ja musti puuvilju, kohati ka vürtsikaid ja pipraseid noote.

Sordist „Mondeuse N“ valmistatud veinid on hea struktuuriga, tanniinised ja täidlased, samas ka elavad.

Sortidest „Gamay N“ või „Pinot N“ valmistatud veinid on pehmemad, elegantse struktuuriga ja sisaldavad vähem tanniine.

Punaste veinide õunhappesisaldus ei ületa pakendamise ajal 0,4 grammi liitri kohta.

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 3 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

13. *Vaiksed punased veinid koos märkega viinamarjasordi „Gamay N“ või „Pinot Noir N“ kohta*

LÜHIKIRJELDUS

Punaste veinide õunhappesisaldus ei ületa pakendamise ajal 0,4 grammi liitri kohta.

Turustamisvalmis villimata või villitud veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 3 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9,5

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

14. *Vaiksed punased veinid, mille puhul on märgitud muud viinamarjasordid kui „Gamay N“ või „Pinot Noir N“*

LÜHIKIRJELDUS

Punaste veinide õunhappesisaldus ei ületa pakendamise ajal 0,4 grammi liitri kohta.

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 3 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

15. *Vaiksed punased veinid, millele on lisatud kohanimi Arbin või Saint-Jean-de-la-Porte*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 3 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9,5

Minimaalne üldhappesus

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

16. *Vaiksed punased veinid, millele on lisatud kohanimi Chautagne, Chignin või Jongieux*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 3 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

13

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

10

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

17. *Vaiksed roosad veinid, mille puhul ei ole täpsustatud viinamarjasorti või on märgitud viinamarjasort „Gamay N“ või „Pinot Noir N“*

LÜHIKIRJELDUS

Roosad veinid on erksa värvusega, kahvatust kuni väga kahvaturoosani, sageli õrna lillelõhnaga. Maitselt on need värsked ning iseloomulike tsitruseliste ja punaste puuviljade nootidega.

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 5 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12,5

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9,5

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

18. *Vaiksed roosad veinid, mille puhul on märgitud muu viinamarjasort kui „Gamay N“ või „Pinot Noir N“*

LÜHIKIRJELDUS

Turustamisvalmis villimata või villitud veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 5 grammi liitri kohta.

Üldeeskirjades sätestatud standardeid kohaldatakse minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse ja maksimaalse vääveldioksiidi üldsisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

12

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

19. *Roosad kvaliteetvahuveinid*

LÜHIKIRJELDUS

Roosad kvaliteetvahuveinid, mille värvus varieerub kahvatust kuni eriti kahvaturoosani, on värsked ja kerged tänu väikesele alkoholisisaldusele ning nende valmistamisel kasutatud viinamarjasortide erksusele. Neil on puuviljane lõhn ja maitse, mis täiendab maitseskaalat.

Roosade kvaliteetvahuveinide valmistamiseks mõeldud baasveinide naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti.

Veinivirde rikastamise korral ei või veinide maksimaalne üldalkoholisisaldus pärast järelkääritamist ja enne sette eemaldamist ületada 13 mahuprotsenti.

Üldeeskirjad kehtivad minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse, vääveldioksiidi maksimaalse üldsisalduse, suhkrusisalduse suhtes veinide puhul, mis vastavad tähise „Crémant“ kasutamise tingimustele, ja süsinikdioksiidi sisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

13

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

20. *Valged kvaliteetvahuveinid, millele on lisatud kohanimi Ayze*

LÜHIKIRJELDUS

Täiendava kohanime Ayze puhul on valged kvaliteetvahuveinid kahvatukollase värvuse ja kuldsete varjundiga. Lõhnas ja maitses on tunda valgete lillede noote, mida täiendavad küpsete viljade, kuivatatud puuviljade ja vürtside nüansid. Need veinid on iseloomuliku erksa maitsega, mis tagab neile tasakaalu ja elegantsi.

Täiendavat kohanime Ayze kandvate valgete kvaliteetvahuveinide valmistamiseks mõeldud baasveinide naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti.

Veinivirde rikastamise korral ei või veinide maksimaalne üldalkoholisisaldus ületada 13 mahuprotsenti.

Üldnõuded kehtivad minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse, vääveldioksiidi maksimaalse üldsisalduse, suhkrusisalduse suhtes kvaliteetvahuveinide puhul, millele on lisatud kohanimi Ayze, ning süsinikdioksiidi sisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

13

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

21. *Valged kvaliteetvahuveinid, mis kannavad tähist „Crémant“*

LÜHIKIRJELDUS

Valged kvaliteetvahuveinid, mis kannavad tähist „Crémant“, on valmistatud peamiselt valgete viinamarjasortide segudest. Just need valged viinamarjasordid muudavad veinid värskeks, erksaks ja kergeks.

Veinid on kahvatu värvusega, peente ja püsivate mullidega. Neil on elegantne, väljendusrikas ja selgelt tajutav eri lillede, mineraalide ja puuviljade aroom. Veinidel on värske ja mineraalne järelmaitse.

Tähist „Crémant“ kandvate veinide valmistamiseks mõeldud baasveini minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 9 mahuprotsenti.

Veinivirde rikastamise korral ei või veinide maksimaalne üldalkoholisisaldus pärast järelkääritamist ja enne *expedition liqueur*„i lisamist ületada 13 mahuprotsenti.

Üldeeskirjad kehtivad minimaalse üldhappesuse, maksimaalse lenduvate hapete sisalduse, vääveldioksiidi maksimaalse üldsisalduse, suhkrusisalduse suhtes veinide puhul, mis vastavad tähise „Crémant“ kasutamise tingimustele, ja süsinikdioksiidi sisalduse suhtes.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):

13

Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides):

9

Minimaalne üldhappesus:

Milliekvivalentides liitri kohta

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta):

—

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta):

—

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

1. Punaste ja roosade veinide valmistamine

Veinivalmistamise eritavad

Roosade veinide puhul on aktiivsöe kasutamine veini valmistamisel nii puhtal kujul kui ka seguna keelatud.

Punase veini puhul on lubatud kasutada subtraktiivseid rikastamismeetodeid ja maksimaalne osalise kontsentratsiooni määr kasutatud koguste suhtes on 10 %.

2. Kvaliteetvahuveinide tootmine

Veinivalmistamise eritavad

Kvaliteetvahuveinid valmistatakse pudelis järelkääritamise teel.

Tähise „Crémant“ kasutamise tingimustele vastavate veinide tootmiseks peavad viinamarjad olema pressi valamise ajal terved ning puutükkide kasutamine on keelatud.

3. Viinamarjaistanduse pidamine

Viljelustava

— Istutustihedus

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 5 000 taime hektari kohta. Ridadevaheline kaugus võib olla kuni 2,50 meetrit. Samas reas olevate viinapuude vaheline kaugus on vähemalt 0,80 meetrit. Viinapuude puhul, mille istutustihedus on vähemalt 6 000 taime hektari kohta, peab samas reas olevate viinapuude tüvede vahe olema vähemalt 0,70 meetrit.

— Viinapuude lõikamise eeskirjad

Viinapuid, mille viinamarjadest veini valmistatakse, lõigatakse igal aastal:

— lühike lõikus (lehtri- või lehvikukujuline või Royat' nöörpuu vorm); viinapuule jäetakse kuni neli punga. Igal võrsel on kõige rohkem kaks punga. Kui viinamarjaistanduse noorendamisel kasutatakse Royat' nöörpuu vormi, võib viinapuule jätta kuni kaheksa punga;

— pikk lõikus (ühe- või kaheõlaline Guyot' lõikus); viinapuule jäetakse kuni 12 punga, välja arvatud järgmistel juhtudel: viinamarjasort „Gamay N“, mille puhul viinapuule jäetakse kuni 10 punga; viinamarjasort „Chardonnay B“, mille puhul viinapuule jäetakse kuni 16 punga, kui pikad vilju kandvad oksad painutatakse kaarjaks tehnikaga „*arcure du long bois*“; viinamarjasort „Mondeuse N“, mille puhul viinapuule jäetakse kuni 6 punga;

5.2. *Maksimaalne saagis*

1. Punased veinid

72 hektoliitrit hektari kohta

2. Roosad veinid, valged veinid, roosad kvaliteetvahuveinid

78 hektoliitrit hektari kohta

3. Tähist „Crémant“ kandvad veinid; viinapuud, mille istutustihedus on vähemalt 5 500 taime hektari kohta

83 hektoliitrit hektari kohta

4. Tähist „Crémant“ kandvad veinid; viinapuud, mille istutustihedus on 5 000–5 500 taime hektari kohta

80 hektoliitrit hektari kohta

5. Veinid, millele on lisatud kohanimi Abymes, Les Abymes, Apremont, Crépy või Cruet

75 hektoliitrit hektari kohta

6. Veinid, millele on lisatud kohanimi Marignan, Marin või Montmélian

75 hektoliitrit hektari kohta

7. Veinid, millele on lisatud kohanimi Ripaille või Saint-Jeoire-Prieuré

75 hektoliitrit hektari kohta

8. Veinid, millele on lisatud kohanimi Arbin või Saint-Jean-de-la-Porte

69 hektoliitrit hektari kohta

9. Valged veinid, millele on lisatud kohanimi Ayze

75 hektoliitrit hektari kohta

10. Valged kvaliteetvahuveinid, millele on lisatud kohanimi Ayze

78 hektoliitrit hektari kohta

11. Valged veinid, millele on lisatud kohanimi Chautagne, Chignin või Jongieux:

75 hektoliitrit hektari kohta

12. Punased veinid, millele on lisatud kohanimi Chautagne, Chignin või Jongieux:

69 hektoliitrit hektari kohta

13. Veinid, millele on lisatud kohanimi Chignin-Bergeron

72 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

a) Viinamarjade koristamine, veini valmistamine ja töötlemine punaste ja roosade veinide puhul ning viinamarjade koristamine, veini valmistamine, töötlemine, laagerdamine ja pakendamine roosade kvaliteetvahuveinide puhul toimub 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumil:

— Aini departemang: Corbonod ja Seyssel;

— Isère'i departemang: Chapareillan;

— Savoie departemang: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (ainult see osa, mis vastab endise kommuuni Saint-Germain-la-Chambotte'i territooriumile), 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 ja Yenne;

— Haute-Savoie departemang: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (ainult see osa, mis vastab endise Clarafondi kommuuni territooriumile), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy ja Ville-la-Grand.

b) Valgete veinide puhul toimub viinamarjade koristamine, veini valmistamine ja töötlemine 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumil:

— Isère'i departemang: Chapareillan;

— Savoie departemang: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (ainult see osa, mis vastab endise kommuuni Saint-Germain-la-Chambotte'i territooriumile), 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 ja Yenne;

— Haute-Savoie departemang: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (ainult see osa, mis vastab endise Clarafondi kommuuni territooriumile), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy ja Ville-la-Grand.

c) Veinid, mis vastavad tähise „Crémant" kasutamise tingimustele

– Viinamarjade koristamine, veini valmistamine, töötlemine, laagerdamine ja pakendamine toimub 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumil:

— Haute-Savoie departemang: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (ainult see osa, mis vastab endise Clarafondi kommuuni territooriumile), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy ja Ville-la-Grand;

— Isère'i departemang: Chapareillan;

— Savoie departemang: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (ainult see osa, mis vastab endise kommuuni Saint-Germain-la-Chambotte'i territooriumile), 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 ja Yenne.

Veinide valmistamine, töötlemine, laagerdamine ja pakendamine võib toimuda 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel ka järgmiste kommuunide territooriumil:

— Aini departemang: Corbonod, Seyssel ja Peyrieu;

— Haute-Savoie departemang: Seyssel.

d) Viinamarjade koristamine, veini valmistamine ja töötlemine iga täiendava kohanimega valgete ja punaste veinide puhul ning viinamarjade koristamine, veini valmistamine, töötlemine, laagerdamine ja pakendamine valgete kvaliteetvahuveinide puhul toimub 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumil:

— täiendav kohanimi Abymes või Les Abymes: Apremont (osa), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (ainult see osa, mis vastab endise kommuuni Les Marches'i territooriumile)

— täiendav kohanimi Apremont: Apremont (osa), Porte-de-Savoie (ainult see osa, mis vastab endise Les Marchesi kommuuni territooriumile), Saint-Baldoph (osa)

— täiendav kohanimi Arbin: Arbin, Cruet (osa), Montmélian (osa)

— täiendav kohanimi Ayze: Ayze, Bonneville, Marignier

— täiendav kohanimi Chautagne: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— täiendav kohanimi Chignin: Chignin

— täiendav kohanimi Chignin-Bergeron: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (ainult see osa, mis vastab endise Francini kommuuni territooriumile)

— täiendav kohanimi Crépy: Ballaison, Douvaine, Loisin

— täiendav kohanimi Cruet: Cruet

— täiendav kohanimi Cruet: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— täiendav kohanimi Marignan: Sciez

— täiendav kohanimi Marin: Marin, Publier

— täiendav kohanimi Montmélian: Montmélian, Porte-de-Savoie (ainult see osa, mis vastab endise Francini kommuuni territooriumile)

— täiendav kohanimi Ripaille: Thonon-les-Bains

— täiendav kohanimi Saint-Jean-de-la-Porte: Saint-Jean-de-la-Porte

— täiendav kohanimi Saint-Jeoire-Prieuré: Saint-Jeoire-Prieuré

Geograafilise piirkonna kaartidega on võimalik tutvuda riikliku päritolunimetuste instituudi (INAO) veebisaidil.

7. **Peamine veiniviinamarjasort / peamised veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Seost väljendavate loodustegurite kirjeldus*

Savoie viinamarjaistandused paiknevad poolringis Alpide mäemassiivi jalamil, ulatudes Thon-les-Bainsi kommuunist põhjas Albertville'i lääneservani lõunas, läbides Frangy kommuuni, Bourget" järve ümbrust ja Chambéry kommuuni lõunaosa, ning kulgevad edasi Combe de Savoie suunas.

Geograafiline piirkond koosneb 56 kommuunist, mis asuvad Savoie, Haute-Savoie ja Aini departemangus ning Isère'ist põhja pool paikneval maaribal.

Tähist „Crémant" kandvate veinide tootmise geograafiline piirkond hõlmab 54 samades departemangudes asuvat kommuuni, välja arvatud kommuunid, mis moodustavad täiendava kohanime Ayze geograafilise piirkonna.

Savoie viinamarjaistanduste geoloogilised tingimused on mitmekesised:

— Savoie eelmäestik, mis asub Alpide-äärsel madalikul ja on kaetud molassiga (tertsiaarajastul Alpide erosiooni tagajärjel tekkinud meresetted), mida katavad sageli hiljutised uhtsetted või mida on uuristanud kvaternaariajastu liustikud, millest annavad tunnistust Genfi (Lémani) ja Bourget" järved;

— juuraajastul tekkinud kurrud, mis on kaetud molassiga ja moodustavad mäemassiivi kõige läänepoolsemas osas enamasti põhja-lõunasuunalisi kõrgendikke (Dent du Chat, Chaude),

— Alpi orud ja madalikud, mis kulgevad piki Alpide lubjakivist välisserva (Arve, Chambéry ja Savoie orud).

Hoolikalt määratletud maatükid, millelt viinamarju koristatakse, asuvad üsna hiljutistel geoloogilistel kihistutel, mis on tekkinud Alpi mäemassiivi intensiivse ja veel praegugi aset leidva erosiooni tulemusel:

— kärestikuliste Alpi piirkonna jõgede poolt (eelkõige Ripaille, Marin) kohale kantud kruusased kvaternaariajastu setted;

— vanemast kvaternaariajastust pärit liustikusetted, mis moodustavad ladestused mäejalamitel ja oruseintel (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel jne);

— pärast liustike sulamist tekkinud rusukalded mägede jalamil (Combe de Savoie, Ayze jne);

— tertsiaarajastul tekkinud molass (Frangy, Chautagne);

— hiljutise (1248) geoloogilise katastroofi tulemusena kokkuvarisenud Mont-Granier" rusud, mis koosnevad merglist (savikas lubjakivi) ja kriidiajastu (Abymes) lubjakivist.

Kohati on paljastunud vanemad kivimid, peamiselt ülemjuura mergel ja lubjakivi (Arbin, Jongieux), mida ei kata hilisemad kihistused.

Kliima on ookeaniline, seda mõjutavad läänetuuled, mis toovad kaasa niiskuse ja mõõdukad temperatuurid. Samas on tunda ka kontinentaalse ja vahemerelise kliima mõjusid. Põhjatuuled toovad aeg-ajalt kaasa kuiva külma, lõunatuuled aga mahedat soojust. Piirkonna topograafia muudab neid mõjusid.

Alpi mäemassiivi läänepoolsel nõlval asuvates viinamarjaistandustes sajab palju vihma, pidevalt enam kui 1 000 millimeetrit aastas.

Niiskest kliimast tulenevat mõju võimendavad kohalikud veevarud (järved, lumi ja jää), mis moodustavad suure püsiva hüdrograafilise võrgustiku.

Päikesepaistet on umbes 1 600 tundi aastas ning hilissügis on soe.

Viinamarjaistandused on lõuna-, kagu- või läänesuunalised ning asukoha kõrgus varieerub 250–500 meetri vahel.

Kõik need tingimused, topograafia, kõrgus merepinnast, temperatuuride varieerumine sõltuvalt kõrgusest põhjustavad kliimaerinevusi, mistõttu viinamarjaistandused paiknevad piirkonnas suuremate või väiksemate saarekestena.

8.2. *Inimtegurid, mis kinnitavad seost piirkonnaga*

Viinamarjakasvatus sai alguse juba galloromaani perioodil ja see on teada tänu sellistele Rooma kirjanikele nagu Lucius Junius Moderatus Columella ja Plinius Vanem.

Orgudes asuvate viinamarjaistanduste olemasolu keskajast kuni 19. sajandini on kirjeldatud reisikirjades ja ametlikes aruannetes.

Sardiinia kataster, mille lõi 1728. aastal Savoies kuningas Victor Amadeus II, tähendas seda, et viinamarjaistanduste paiknemise ja väärtuse kohta hakati andmeid talletama.

1774. aastal avaldas A. Costa de Beauregard essee põllumajanduse kohta, milles kirjeldas kohalikku viinamarjakasvatust.

1884. aastaks olid istandused saavutanud oma tipptaseme 21 143 hektari suuruse pindalaga ja saagisega 504 943 hektoliitrit; viinapuutäi tekitatud kriisi tõttu ähvardas viinamarjaistandusi aga täielik häving.

Kui veinide villimine 19. sajandi lõpus algas, hakati tänu veinides loomupäraselt esinevate suhkrute loodusliku järelkäärimise tulemusel valmistama esimesi vahuveine. Tootjad asusid seda meetodit täiustama, tuginedes eeskätt pudelis järelkääritamise meetodile. Mõned ettevõtjad võivad veine riiulil hoida kauem kui aasta. Mõnest kohalikust viinamarjasordist, näiteks „Jacquère B“ ja „Altesse B“, saab selle tulemusel valmistada väikese alkoholisisaldusega elavaid veine. Need sobivad hästi vahuveinide tootmiseks ja ettevõtjad on neid eelistanud oma baasveinisegudes, sest need peegeldavad „Savoie“ veinide olemust.

Pärast Teist maailmasõda ühinesid viinamarjakasvatajad vajaliku kvalitatiivse muutuse elluviimiseks, et viljelus- ja tootmismeetodeid kaasajastada. Tootjad koondusid kohalikesse ja piirkondlikesse liitudesse ning seejärel loodi 1945. aastal päritolunimetusega kvaliteetveinide „Savoie-Lyonnais“ föderatsioon ja lõpuks „Savoie“ veinide piirkondlik sordiühing. Savoies loodi kolm veinikooperatiivi (Montmélian, Cruet ja Chautagne).

Alates kontrollitud päritolunimetuse tunnustamisest 1973. aastal on viinamarjaistandused kiiresti arenenud, kuid säilitanud siiski oma traditsioonilised viljelusmeetodid.

Kontrollitud päritolunimetusega veine „Savoie“ iseloomustab väga erinevate viinamarjasortide kasutamine, mis peegeldab kohalike tingimuste mitmekesisust, millega sordid on kohanenud: „Chasselas B“ (peaaegu eranditult Genfi järve kallastel), „Gringet B“ (Arve oru ääres), „Jacquère B“ (Chambéry mäekurus), „Roussanne B“ (Chignin, lõunapoolsetel nõlvadel), „Mondeuse N“ (Combe de Savoie orus), „Gamay N“ (Chautagne'is), samuti „Pinot Noir N“, „Molette B“ ja „Altesse B“. Lisaks viinamarjakasvatajate tööle on Combe de Savoie piirkonnas asuvate puukoolide ümber kujunenud välja edukas tööstusharu. Need puukoolid on pikka aega keskendunud kohaliku taimestiku kui terviku propageerimisele ja säilitamisele.

Kontrollitud päritolunimetus „Savoie“ hõlmab seega vaikseid valgeid, punaseid ja roosasid veine, roosasid kvaliteetvahuveine ja valgeid kvaliteetvahuveine, millel on tähis „Crémant“. 2009. aastal toodeti „Savoie“ viinamarjakasvatuspiirkonnas 110 000 hektoliitrit, sealhulgas 500 000 pudelit kvaliteetvahuveini.

8.3. *Vaiksete veinide põhjuslikud seosed*

Mägised olud, mis põhjustavad istanduste erinevat avatust ilmakaarte suhtes ja mõjutavad teatavate õhuvoolude teket (orgudes puhuv tuul, alt üles suunduvad õhuvood), ning tihe veekogude võrgustik (järved, allikad, jõed) on põhjus, miks mäenõlvadele, orupõhja ja järvede äärde on tekkinud istandused, mis moodustavad suuremaid või väiksemaid eraldiseisvaid „saari“.

Maastikule, mis koosneb väikeste ja hoolikalt määratletud maatükkide mosaiigist, on ilmselgelt omane viinamarjakasvatus. Järskudel nõlvadel on laiali pillutatud väikesed traditsioonilised ehitised nimetusega „*sartots*“ (nõlvadele ehitatud maalähedased hooned, paiknevad rühmadena või eraldi; kasutatakse veini hoidmiseks ning suvel eluruumidena)

Savoie viinamarjakasvatuspiirkonna peamisteks tunnusjoonteks on seega paljudelt eri „saartelt“ pärit toodete mitmekesisus, mis on kohaliku kliima, pinnase ja viinamarjasortide suurepärase koostoime tulemus.

Näiteks Genfi järve piirkond, mis koosneb kvaternaariajastu moreenikihtidest ja uhtsetetest lääne- ja loodepoolsetel nõlvadel, sobib ideaalselt „Chasselas B“ sordi põhiomaduste avaldumiseks kuivades valgetes veinides. Järsud ja päikeselised lõunasuunalised nõlvad Chigninist kuni Montmélianini on tekkinud rusukaldeid meenutavast ülemjuura lubjakivist ja merglisest lubjakivist, mis on ladestunud merglisest lubjakivist aluspõhjale või madalamatel nõlvadel moreen- või voolusetetele. Need pinnasetüübid ja topograafilised iseärasused võimaldavad viinamarjasordil „Roussanne B“ väljendada küpsema veini kompleksust. Kui viinamarjasorte „Gamay N“ ja „Pinot Noir N“ leidub tavaliselt moreenküngastel ja platoodel ning tulemuseks on tugevad ja hea struktuuriga veinid, millel on sügav ja ere värvus, piirdub nõudlikum viinamarjasort „Mondeuse N“ juuraajastust pärit peene kiviklibuse pinnaga nõlvadega, millel on tavaliselt suur lubjakivisisaldus ja pidev veevarustus. Sordist „Mondeuse“ valmistakse seega tugevaid, sügava värvusega veine, mis on „venivad“ ja sobivad hästi laagerdamiseks.

Vastupidav viinamarjasort „Jacquère B“, mis kasvab hästi jahedas ja sügavas mullas, on aidanud leevendada geoloogilist kaost, mille tekitas Mont Granieri lubjakivimäe varing. Vein peegeldab nende elementide kombinatsiooni, olles selgelt mineraalse maitsega, samas ka värskete ja lilleliste nootidega.

Seevastu viinamarjasort „Altesse B“ vajab asukohta mäenõlval, väheviljakat mulda või hea kuivendusega savi-lubjakivist pinnast, milles savi osakaal on väike, ning mis asetseb lõuna ja edela suunas. Viinamarjasordist „Altesse B“ valmistatud vein on elegantne ja pehme, violetse varjundiga, sarapuupähkli, mee ja magusmandli aroomiga.

Kuna mäenõlvadel asuvates istandustes on mehhaniseeritud saagikoristus keeruline, keskenduvad viinamarja-kasvatajad sellistele viinapuude kultiveerimise tehnikatele nagu pungade eemaldamine, roheline korje, lehtede eemaldamine ja teiste jätkusuutlikkusele keskenduvate tavade kasutamine. Tänu nendele meetoditele on võimalik viinapuude tugevust ja saagikust kontrollida. Samuti aitavad need viinamarjade tervislikku seisundit parandada.

Pärast viinamarjade koristamist õiges küpsusastmes toob veinivalmistusprotsess kaasa märkimisväärsel määral tööd iga viinamarjasordiga (põhisordid ja täiendavad sordid), et saavutada hea tasakaaluga veinid.

8.4. *Kvaliteetvahuveinide põhjuslikud seosed*

Roosasid kvaliteetvahuveine toodetakse samades tingimustes ja eespool esitatud selgitused kehtivad ka saadavatele toodetele.

Viinamarjasortide optimaalse küpsemisaja varieerumise tõttu peavad viinamarjakasvatajad tegelema veinivalmistamise protsessis iga sordiga eraldi. Omandatud oskusteave võimaldab neil kasutada segusid, et tagada sõltuvalt aastakäikudest veinide happesuse ja puuviljasuse järjepidevus ja tasakaal.

Täiendavat kohanime Ayze kandvate veinide eripärad on seotud Arve oru kohaliku hilise viinamarjasordi „Gringet B“ omadustega; see sort kasvab lõunapoolsetel mäenõlvadel suunaga Mont Blanci massiivi poole keskkonnas, millele on iseloomulikud kontrastsed ilmastikumõjud suurte temperatuurikõikumistega.

Veinide värskus ja elavus on seotud konkreetse mesokliimaga ning viinamarjasort „Gringet B“, mida istutatakse molassi (pehme lubjakas liivakivi) sisaldavasse kruusarikkasse mulda, mis on moodustunud liustike sulamise järel tekkinud rusukalletele, väljendab oma lillelist ja vürtsikat olemust, kusjuures küpsemad noodid kujunevad välja kõige järsematel nõlvadel ja madalamas mullas.

Mäenõlvadel, orgude põhjas või järvede kaldal asuvates istandustes (mis moodustavad eri suuruses „saari“) aitab viinamarjasortide kohandumine pinnasega (mis on üldjuhul hiljuti moodustunud) ja ilmastikutingimustega (mida iseloomustab tervikuna vähene soojus) saavutada tähist „Crémant“ kandvate veinide värskuse, samuti esmaste aroomide tekke.

Toote „Crémant de Savoie“ valmistamiseks mõeldud veini suhtes kohaldatakse rangeid koristamis- ja pressimiseeskirju, et tagada aroomi säilimine. Tänu virde aeglasele ja hoolikale pressimisele saadakse selge välimusega vein. Arvestades kasutatud viinamarjasortide omadusi, on veini värvus kahvatu.

Tuginedes veinivalmistamise käigus viinamarjasortide eraldi hoidmisel omandatud oskusteabele, loovad tähist „Crémant“ kandvate kvaliteetvahuveinide tootjad täiuslikult tasakaalustatud segusid, tuginedes oma oskusteabele iga viinamarjasordi ja aastakäigu kohta, et tagada teatav järjepidevus ja tasakaal veinide erksuse, lillenootide ja puuviljasuse vahel. Nõue, et „Jacquère B“ ja „Altesse B“ oleksid nendes segudes peamised viinamarjasordid, annab toodetele nende eripära ja identiteedi „Savoie“ veinidena. Laagerdumine settel toetab nende veinide komplekssust ja mineraalsust sellega, et aitab kujuneda kolmanda taseme aroomidel.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vahetus läheduses asuv piirkond vaiksete punaste ja roosade veinide valmistamiseks ja töötlemiseks ning roosade kvaliteetvahuveinide valmistamiseks, töötlemiseks, laagerdamiseks ja pakendamiseks

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse ühelt poolt punaste ja roosade veinide tootmise ja töötlemise ning teiselt poolt roosade kvaliteetvahuveinide tootmise, töötlemise, laagerdamise ja pakendamise erandit, hõlmab 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumi:

— Aini departemang: 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 ja Virignin.

— Isère'i departemang: Les Abrets en Dauphiné (ainult see osa, mis vastab endistele Les Abrets' ja Fitilieu kommuunidele), 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 (ainult see osa, mis vastab endisele Moretel-de-Mailles' kommuunile), 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 ja Villard-Bonnot.

Vahetus läheduses asuv piirkond vaiksete punaste ja roosade veinide valmistamiseks ja töötlemiseks ning roosade kvaliteetvahuveinide valmistamiseks, töötlemiseks, laagerdamiseks ja pakendamiseks

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse ühelt poolt punaste ja roosade veinide tootmise ja töötlemise ning teiselt poolt roosade kvaliteetvahuveinide tootmise, töötlemise, laagerdamise ja pakendamise erandit, hõlmab 2020. aasta ametliku geograafiaseadustiku alusel järgmiste kommuunide territooriumi:

— Savoie departemang: 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 (ainult see osa, mis vastab järgmiste endiste kommuunide territooriumile: Albens, Cessens, Epersy, Mognard et Saint-Girod), Entremont-le-Vieux, Epierre, Frontenex, Gerbaix, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, La Ravoire, Rochefort, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Georges-d'Hurtières, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Offenge, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Val-d'Arc, Valgelon-La Rochette, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac ja Voglans.

— Haute-Savoie departemang: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (ainult see osa, mis vastab järgmiste endiste kommuunide territooriumile: Annecy ja 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 (ainult see osa, mis vastab järgmiste endiste kommuunide territooriumile: Aviernoz, Evires, Les Ollières ja 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 (ainult see osa, mis vastab endise Reignieri kommuuni territooriumile), 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,

— Haute-Savoie departemang (jätkub): 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 ja Yvoire.

Vahetus läheduses asuv piirkond valgete veinide valmistamiseks ja töötlemiseks

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse valgete veinide valmistamist ja töötlemist käsitlevat erandit, hõlmab vahetus läheduses asuva piirkonna kommuunide territooriumi, milles suhtes kohaldatakse punaste ja roosade veinide valmistamist ja töötlemist käsitlevat erandit, ning roosade kvaliteetvahuveinide valmistamist, töötlemist, laagerdamist ja pakendamist käsitlevat erandit, ning millele on lisatud kommuunid Corbonod ja Seyssel (Aini departemang) ja Seyssel (Haute-Savoie departemang).

Täiendavate kohanimede vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus:

täiendavate kohanimede puhul koosneb vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse:

— valgete ja roosade veinide valmistamise ja töötlemise,

— ning valgete kvaliteetvahuveinide valmistamise, töötlemise, laagerdamise ja pakendamisega seotud erandit,

punaste ja roosade veinide ning roosade kvaliteetvahuveinide geograafilisse piirkonda kuuluvate kommuunide territooriumist, ning nende kommuunide territooriumist, mis paiknevad vahetus läheduses asuvas piirkonnas, mille suhtes on ühelt poolt kehtestatud erand punaste ja roosade veinide valmistamiseks ja töötlemiseks, ja teiselt poolt roosade kvaliteetvahuveinide valmistamiseks, töötlemiseks, laagerdamiseks ja pakendamiseks, välja arvatud kommuunid või kommuunide osad, mille territoorium moodustab ükskõik millise vastava täiendava kohanime geograafilise piirkonna.

Täiendavad kohanimed

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kontrollitud päritolunimetuse nimele võib järgneda üks järgmistest täiendavatest kohanimedest veinide puhul, mis vastavad iga nimetuse jaoks sätestatud tootmistingimustele.

— Abymes või Les Abymes;

— Apremont;

— Arbin;

— Ayze;

— Chautagne;

— Chignin;

— Chignin-Bergeron;

— Crépy;

— Cruet;

— Jongieux;

— Marignan;

— Marin;

— Montmélian;

— Ripaille;

— Saint-Jean-de-la-Porte;

— Saint-Jeoire-Prieuré“

Märgistamine

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

lisaks kontrollitud päritolunimetuse nime lisamisele võib märkida ka viinamarjasordi tingimusel, et veine valmistatakse üksnes kõnealusest sordist ja eeldusel, et veini puhul järgitakse kõiki selle tähise suhtes kohaldatavaid teisi tootmiseeskirju.

Viinamarjasordi nimetus peab etiketil olema tähemärkidega, mille mõõtmed (kõrgus ja laius) moodustavad kuni kaks kolmandikku nende tähemärkide mõõtmetest, millega on kirjutatud kontrollitud päritolunimetuse nimi.

Kontrollitud päritolunimetuse nimele peab valgete kvaliteetvahuveinide puhul, mis on valmistatud kooskõlas selle tootmismeetodi jaoks sätestatud tootmistingimustega, kindlasti eelnema tähis „Crémant“.

Pakend

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

roosad või valged kvaliteetvahuveinid valmistatakse pudelis järelkääritamise teel.

Nende veinide puhul tuleb pudeleid hoida settel vähemalt üheksa kuud.

Link tootespetsifikaadile

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