C/2026/2613

7.5.2026

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdan sekä 105 artiklan nojalla

(C/2026/2613)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

”Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016

MUUTOKSEEN SOVELLETTAVAT SÄÄNNÖT:

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla.

HAKIJA JA OIKEUTETTU ETU

Savoie-viinejä käsittelevä alueellinen yhteenliittymä (Syndicat régional des vins de Savoie)

MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. *Helmeilevien valko- ja roseeviinien luokan poistaminen*

Luokka ”helmeilevä viini” on poistettu. Näiden viinien tuotanto on vähentynyt useiden vuosien ajan toimijoiden keskittyessä laatukuohuviineihin, joiden ylipaine on yli 3,5 baaria (laatukuohuviinit).

Näin ollen helmeileviä viinejä koskevat säännöt on poistettu tuote-eritelmästä. Muutosta ei vastustettu kansallisen tason vastaväitemenettelyissä.

Yhtenäistä asiakirjaa on muokattu vastaavasti.

2. *Merkintä ”Crémant”*

Tuote-eritelmää on muutettu sallimalla merkinnän ”Crémant” käyttö suojatun alkuperänimityksen ”Savoie” tai ”Vin de Savoie” yhteydessä. Merkinnän ”Crémant” edellyttämät tuotanto-olosuhteet vahvistetaan tuote-eritelmässä. Ne korvaavat aiemmat, laadukkaita kuohuvia valkoviinejä koskevat tuotanto-olosuhteet. Tämä ei kuitenkaan koske täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” varustettuja viinejä.

Laadukkaissa kuohuvissa valkoviineissä SAN-nimityksen edessä on oltava merkintä ”Crémant” lukuun ottamatta viinejä, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Ayze”. Tämä sääntö on lisätty tuote-eritelmän I luvun II jaksoon (Maantieteelliset nimitykset ja täydentävät nimitykset). II jakson otsikossa sana ”tiedot” on korvattu sanalla ”merkinnät”

Yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (Olennaiset lisäedellytykset) on muutettu vastaavasti.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien maantieteellinen tuotantoalue*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohtaan on lisätty uusi c alakohta, jossa vahvistetaan merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien tuotantoalue.

Yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (Rajattu maantieteellinen alue) on muutettu vastaavasti.

4. *Crémant-viinien valmistuksessa käytettävät viiniköynnöslajikkeet*

Tuote-eritelmän I luvun viiniköynnöslajikkeita koskevaa V jaksoa on muutettu.

Merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien valmistukseen sallittujen rypälelajikkeiden luetteloa on typistetty siten, että se sisältää rajallisemman määrän rypälelajikkeita verrattuna Vin de Savoie- tai Savoie-merkinnällä varustettujen laadukkaiden kuohuvien valkoviinien valmistukseen sallittujen lajikkeiden luetteloon. Sallittujen lajikkeiden luettelon keskittäminen rajallisempaan määrään lajikkeita auttaa tuomaan näiden Savoie-viinien luonteen paremmin esiin. Tämän vuoksi luettelosta on poistettu lajikkeet Gringet B, Marsanne B, Roussette d’Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs ja Verdesse B.

Sallittujen lajikkeiden luettelo esitetään tuote-eritelmän I luvun V jakson 1 kohdassa. Tuote-eritelmän V jakson 2 kohdassa vahvistettua sääntöä ei ole sisällytetty merkintää ”Crémant” koskeviin sääntöihin ja se on poistettu laatukuohuviinien osalta, koska myös lajikkeet, joita se koski, on poistettu.

Yhtenäisen asiakirjan 7 kohtaa (Pääasialliset rypälelajikkeet) ei ole muutettu, koska lajikkeita, joita ei enää käytetä merkinnällä ”Crémant” varustettujen laatukuohuviinien valmistukseen, käytetään edelleen muiden nimityksen kattamien viinityyppien valmistukseen.

5. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien viiniköynnösten lehvistön korkeus*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan c alakohdassa on täsmennetty, että lehvistön korkeuden on oltava sellainen, että ulkoista kasvipinta-alaa on käytettävissä vähintään 1,20 m^2 yhden rypälekilogramman tuottamiseen.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden keskimääräinen enimmäistuotos viljelylohkoa kohti*

Viljelylohkokohtaisen enimmäistuotoksen arvoja on muutettu istutustiheyden huomioon ottamiseksi. Tämän toimenpiteen tarkoituksena on varmistaa tasapainoinen suhde ulkoisen kasvipinta-alan ja rypäletuotoksen välillä. Muutetut arvot vastaavat paremmin Crémant-viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden tuotannon erityispiirteitä, kuten puristamista koskevia sääntöjä, joiden mukaan 150 kilogrammasta rypäleitä saa puristaa enintään 100 litraa puristemehua.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden korjuuta koskeva määräys*

Tuote-eritelmän I luvun VII jakson 1 kohdan b alakohdassa on täsmennetty, että merkinnällä ”Crémant” varustettavat viinit valmistetaan käsin korjatuista rypäleistä komission asetuksen (EY) N:o 607/2009 66 artiklan mukaisesti.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden kuljettamista koskeva määräys*

Tuote-eritelmän I luvun VII jakson 1 kohdan c alakohdassa on päätetty vahvistaa kuljetettavien rypäleastioiden enimmäispainoksi 250 kg astiaa kohden, jotta rypälетertut puristuisivat kuljetuksen aikana mahdollisimman vähän. Samasta syystä korjuussa käytettävien astioiden enimmäiskorkeudeksi on vahvistettu 40 cm. Korjuussa käytettävät astiat eivät ole vesitiiviitä, joten jos mehun muodostumisen minimoimiseksi vahvistetuista säännöistä huolimatta rypäleistä puristuu mehua, se pääsee valumaan pois nopeasti. Lisäksi on otettu käyttöön tiukka 24 tunnin aikaraja, jonka sisällä puristusprosessi on aloitettava korjuun jälkeen.

Tätä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ei ole muutettu.

9. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden kypsyys*

Tuote-eritelmän I luvun VII jakson 2 kohdan a ja b alakohdassa vahvistetaan, että merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettuja cuvée-viinejä valmistettaessa raaka-aineena käytettävien rypäleiden sokeripitoisuuden on oltava vähintään 144 grammaa sokeria litraa puristemehua kohden ja näiden cuvée-viinien luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden on oltava 9 tilavuusprosenttia. Arvot vastaavat aiempia, nimityksellä ”Vin de Savoie” tai ”Savoie” varustettujen laadukkaiden kuohuvien valkoviinien tuotantoa varten vahvistettuja arvoja. Näitä arvoja määritettäessä on otettu huomioon erityisesti Jacquère B- ja Altesse B -lajikkeiden sekä muiden sellaisten rypälelajikkeiden erityispiirteet, joita käytetään jatkossakin, ja ne mahdollistavat sellaisen cuvée-viinin valmistuksen, jonka alkoholipitoisuus on alhainen mutta joka on silti melko eloisa ja hienostunut.

Näitä tietoja ei ole lisätty yhtenäiseen asiakirjaan.

10. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien köynnösten tuotos*

Tuote-eritelmän I luvun VIII jakson 1 kohtaan, jossa määritetään nuorten viiniköynnösten ensimmäinen tuotos, on täydennetty tuotosmäärä tämän viinityypin osalta istutustiheyden huomioon ottamiseksi.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa (Viininvalmistusmenetelmät) on päivitetty vastaavasti.

Tuote-eritelmän I luvun VIII jaksoon on lisätty uusi 4 kohta, jonka otsikko on ”Merkinnällä ”Crémant” varustettuja viinejä koskevat erityiset määräykset”.

Uutena lisätyn 4 kohdan a alakohdassa vahvistettu rypälemehutuotoksen enimmäismäärä on komission asetuksen (EY) N:o 607/2009 66 artiklan 5 kohdassa merkinnällä ”Crémant” varustettujen laatukuohuviinien osalta vahvistetun säännön mukainen.

Rypälemehutuotoksen enimmäismäärän osalta on määritetty myös viimeisen puristusvaiheen rypälemehutuotos, joka vahvistetaan 4 kohdan b alakohdassa. Viimeisen puristusvaiheen (ranskaksi rebêches) rypälemehutuotoksella tarkoitetaan puristusprosessin lopuksi saatavaa rypälemehua, joka ylittää rypälemehutuotoksen sallitun enimmäismäärän.

Tätä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ei ole muutettu.

11. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden vastaanottaminen ja puristaminen*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohtaan on lisätty uusi a alakohta (Crémant). Siinä vahvistetaan rypäleiden laadun varmistamiseen tähtäävät vaatimukset, jotka koskevat rypäleiden vastaanottamista, puristinta, rypäleiden asettamista puristimeen ja erityisesti rypäleiden siirtämistä sekä mehujen erottelua ja hygieniaa.

Nykyisten rypäleiden vastaanottamiseen ja puristamiseen käytettävien tilojen ja laitteiden osalta on otettu käyttöön siirtymäsäännös. Se sallii enintään kolme kuljetushihnaa ensimmäisen kourun ja puristimen välillä vuoden 2017 sadonkorjuuseen asti. Tämä määräys on lisätty I luvun XI jakson 4 kohtaan.

Tätä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ei ole muutettu.

12. *Crémant-viinien valmistukseen käytettävien lajikkeiden yhdistelmät*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan b alakohdassa on määritelty rypälelajikkeiden sekoittamista koskevat vaatimukset Jacquère B- ja Altesse B -lajikkeiden esille tuomiseksi. Molemmat nämä savoijilaiset lajikkeet soveltuvat erinomaisesti sellaiseen viinien tuotantoon, jossa hyödynnetään pullossa tapahtuvaa jälkikäymistä, ja niillä varmistetaan, että kyseisen maantieteellisen alueen viinit erottuvat muista viineistä. Jacquère B -lajikkeen osalta vahvistetun vähimmäisprosenttiosuuden avulla varmistetaan, että Savoijin alueen luonne välittyy viineihin täydellisesti, ja helpotetaan merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien ja muiden alueellisten kuohuviinien erottamista toisistaan. Jotta näillä säännöillä olisi mahdollisimman näkyvä vaikutus viinien ominaisuuksiin, punaisten rypälelajikkeiden osuus on rajoitettu 20 prosenttiin.

Näillä säännöillä kodifioidaan käytäntö, joka on tähän asti ollut joustava, sillä aiemmin ei ole ollut voimassa pakollista sääntöä, jolla olisi määrätty, kuinka paljon laadukkaissa kuohuvissa valkoviineissä saa käyttää kutakin sallittua rypälelajiketta. Haute-Savoien departementtiin kuuluvien kuntien osalta näihin sääntöihin liittyy siirtymätoimenpide. Sääntöjä sovelletaan vuoden 2021 sadosta alkaen.

Nämä seikat eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

13. *Crémant-viinien valmistuksessa käytettävät viininvalmistusmenetelmät*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan e alakohdassa on täsmennetty, että puunpalasten käyttö on kielletty merkinnällä ”Crémant” varustettavien viinien tuotannossa.

Tämä määräys on lisätty yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan (Viininvalmistusmenetelmät).

Jos Crémant-viinien valmistukseen käytettävä rypäleen puristemehu väkevöidään, kokonaisalkoholipitoisuuden yläraja tilavuusprosentteina ilmaistuna on sama kuin laadukkaisiin kuohuviin valkoviineihin aiemmin sovellettu yläraja. Nyt tämän tuotantovaatimuksen noudattaminen on kuitenkin tarkastettava eri vaiheessa kuohuviinin tuotantoprosessia kuin tähän asti: tarkastus on tehtävä jälkikäymisen jälkeen mutta ennen expedition-liuoksen lisäämistä. Tuottajaryhmä on sisällyttänyt tämän vaatimuksen noudattamista koskevan tarkastuksen myös tuote-eritelmän III luvun I jaksoon.

Yhtenäisen asiakirjan 4 kohta (Viini(e)n kuvaus) on päivitetty vastaavasti.

14. *Viininvalmistamojen Crémant-viinien valmistukseen käytettävissä oleva kapasiteetti*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan g alakohtaa on täydennetty Crémant-viinityypin huomioon ottamiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

15. *Crémant-viinien tuotantoa koskevat erityismääräykset*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 2 kohdassa vahvistetaan komission asetuksen (EY) N:o 607/2009 66 artiklan mukaisesti edellytykset, jotka koskeva Crémant-viinien tuotantoa, pullossa tapahtuvaa jälkikäymistä sekä sitä, kuinka kauan viiniä on säilytettävä pullossa sakan päällä. Lisäksi on täsmennetty, että pullot on valmistettava lasista ja että pullotus alkaa 1. joulukuuta sadonkorjuun jälkeen.

Pullossa tapahtuvaa käymistä koskevat säännöt sekä säännöt, joissa määrätään, kuinka kauan viiniä on säilytettävä pullossa sakan päällä, on sisällytetty yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan (Viininvalmistusmenetelmät) ja 9 kohtaan (Olennaiset lisäedellytykset).

16. *Crémant-viinien pakkaaminen*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 3 kohdassa on täsmennetty, että viinit on valmistettava ja saatettava markkinoille samoissa pulloissa, joissa jälkikäyminen tapahtuu, lukuun ottamatta viinejä, jotka myydään tilavuudeltaan enintään 37,5 senttilitran suuruisissa tai 150 senttilitraa suuremmissa pulloissa. Lisäksi toimijoille on asetettu uusi vaatimus, jonka mukaan niiden on otettava käyttöön menettely pullotuslinjaston ja pakkauslaitteiston puhdistamiseksi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

17. *Crémant-viinien varastointi*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 4 kohdassa (Varastointia koskevat määräykset) on vahvistettu niiden tilojen enimmäislämpötila, joissa pullot varastoidaan telineissä viininvalmistusprosessin aikana.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

18. *Crémant-viinien markkinoille saattaminen*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 5 kohdan a alakohdassa on vahvistettu vähimmäismääräaika, jota ennen merkinnällä ”Crémant” varustettuja viinejä ei saa saattaa kuluttajien saataville. Tämä määräaika on vähintään 12 kuukautta viinien pullotuspäivästä.

Pullotetun viinin uudelleen sekoittaminen (remise en cercle) on sallittu. Tämä tarkoittaa pullotetun viinin kaatamista takaisin sammioihin. Vähimmäiskypsytysaika lasketaan siitä päivästä alkaen, jona viini pullotetaan uudelleen. Nämä säännöt sisältyvät myös I luvun IX jakson 5 kohdan a alakohtaan.

Säännöt merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien siirrolle valtuutettujen varastonpitäjien välillä vahvistetaan 5 kohdan b alakohdassa. Tältä osin sovelletaan samoja sääntöjä, joita aiemmin sovellettiin laadukkaisiin kuohuviin valkoviineihin.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

19. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Tuote-eritelmän I luvun X jaksoa on muutettu sääntöihin tehtyjen muutosten huomioon ottamiseksi.

Mainitun jakson 1 kohdan a alakohdassa täsmennetään merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien maantieteellisen alueen rajaus.

Saman kohdan b alakohtaan on lisätty kappale, jossa selitetään, että viinien pullottaminen, joka on ollut käytäntönä 1800-luvun lopulta lähtien, johti viinien sokerien luonnolliseen jälkikäymiseen ja sitä kautta kuohuviinien kehittymiseen. Kyseisen alakohdan viimeisessä kappaleessa vahvistetaan suojatun alkuperänimityksen ”Vin de Savoie” tai ”Savoie” kattamat viiniluokat. Kappaleeseen on tehty tarvittavat muutokset, samoin kuin pullojen määränä (cols) ilmaistun laatukuohuviinien tuotannon kuvaukseen.

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 2 kohdan hiilihapottomia viinejä koskevassa kappaleessa on täsmennetty näiden viinien tärkeimmät aistinvaraiset ominaisuudet. Laatukuohuviinejä koskeva kappale on muotoiltu uudelleen, jotta siitä käy selkeämmin esille, miten eri laatukuohuviinit eroavat toisistaan. Maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” (täydentävä maantieteellinen nimitys) varustettujen laatukuohuviinien väri, aromit ja maku on kuvattu kattavammin. Tekstiin on lisätty uusi kappale, jossa annetaan yksityiskohtaiset tiedot merkinnällä ”Crémant” varustettujen laadukkaiden kuohuvien valkoviinien erilaisista aistinvaraisista ominaisuuksista ja kerrotaan, että nämä viinit valmistetaan pääasiassa yhdistämällä tiettyjä valkoisia rypälelajikkeita.

Tuote-eritelmän I luvun X jakson 3 kohdassa hiilihapottomia viinejä koskevan kohdan viimeinen kappale on poistettu, koska sama kappale sisältyi jo X jakson loppuun.

Luokan ”helmeilevä viini” poistamisen myötä otsikko ”Kuohuviinit ja helmeilevät viinit” on korvattu otsikolla ”Laatukuohuviinit”. Ensimmäisessä kappaleessa, jossa käsitellään ainoastaan roseelaatukuohuviinejä, esitetään asianomaisen nimityksen kattamien laatukuohuviinien yleiset ominaisuudet.

Maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” (täydentävä maantieteellinen nimitys) varustettuja laadukkaita kuohuvia valkoviinejä koskevassa kappaleessa kuvataan kotoperäisen Gringet B -lajikkeen erityinen viljely-ympäristö. Tässä kappaleessa tuodaan esille, kuinka alueen ainutlaatuisen luonnonympäristön piirteet, viininviljelijöiden valitsemat tuotantopaikat ja viinien ominaisuudet – jotka liittyvät erottamattomasti Gringet B -rypälelajikkeen luonteeseen – ovat yhteydessä toisiinsa.

Tekstiin on myös lisätty merkinnällä ”Crémant” varustettuja viinejä koskeva kappale. Siinä kuvataan luonnonympäristön monimuotoisuutta rypälelajikkeiden istutuspaikoilla, joiden valintaan ovat vaikuttaneet myös maaperäolosuhteet. Kappaleessa selitetään myös, miten ilmasto vaikuttaa viinien tiettyihin ominaisuuksiin. Korjuuta ja viininvalmistusta koskevat erityissäännöt liittyvät siihen, miten rypälelajikkeiden ominaisuudet ilmenevät viineissä. Kahdella tärkeimmällä seoksissa käytettävällä rypälelajikkeella on tärkeä rooli näiden Savoie-viinien omaperäisen ja tunnusomaisen luonteen kehittymisessä.

Yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) on muutettu vastaavasti.

20. *Ilmoitusvelvollisuudet*

Koska merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien lisäämisen myötä on otettu käyttöön uusia tuotantosääntöjä ja helmeilevien viinien luokka on poistettu, tuote-eritelmän II luvun I jaksoa on muutettu näiden seikkojen huomioon ottamiseksi.

Nämä muutokset ovat aiheuttaneet muutoksia myös tähän kohtaan aiemmin sisältyneisiin laatukuohuviinejä koskeviin vaatimuksiin. Lisäksi 3 ja 7 kohtaan on lisätty kaksi uutta määräystä, jotka koskevat nimenomaan merkinnällä ”Crémant” varustettuja viinejä.

Joihinkin tämän kohdan määräyksiin on tehty toimituksellisia muutoksia. Tällaisia muutoksia on tehty muun muassa kohtiin, joissa verbiä ”devoir” (täytyä) käytettiin indikatiivin preesensissä, jolla Ranskan lainsäädännössä ilmaistaan pakollisuutta. Lisäksi viittaukset helmeileviin viineihin on poistettu.

Tällä ei ole vaikutusta yhtenäiseen asiakirjaan.

21. *Lokitietojen keruu*

Tuote-eritelmän II luvun II jaksossa, johon ei aiemmin sisältynyt yhtään määräystä, määrätään kolmen erityisen rekisterin käytöstä merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien osalta. Edellä mainittujen ilmoitusvaatimusten tavoin myös tämän muutoksen tarkoituksena on mahdollistaa erityisten tuotantosääntöjen noudattamisen tarkempi valvonta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

22. *Tärkeimmät valvottavat kohdat ja arviointimenetelmät*

Tuote-eritelmän III luvussa olevan taulukon ”Tärkeimmät tarkastettavat kohdat ja arviointimenetelmät” seuraavia kohtia on täydennetty: Rakenteelliset säännöt, Tuotantosykliin liittyvät säännöt ja Tuotteiden valvonta. Tuote-eritelmään merkinnällä ”Crémant” varustettujen laatukuohuviinien osalta lisätyt säännöt luokitellaan tärkeimpiin tarkastettaviin kohtiin, koska ne ovat tärkeimmässä roolissa tuotteen erityispiirteiden varmistamisessa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

23. *Rajattu viljelyalue*

Suojatun alkuperänimityksen ”Vin de Savoie” tai ”Savoie” tuote-eritelmää on muutettu sisällyttämällä siihen päivämäärä, jona toimivaltainen kansallinen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon tarkoitettujen rypäleiden viljelyyn soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Muutoksen sanamuoto on seuraava: Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 2 kohdan a alakohdassa olevan päivämäärän ”10. syyskuuta 2009” jälkeen on lisätty päivämäärä ”12. helmikuuta 2015”.

Tämä muutos liittyy täydentävän maantieteellisen nimityksen ”Chignin-Bergeron” erityisen viljelyalueen hyväksymiseen. Ennen tällä muutoksella lisättyä päivämäärää näitä viinejä voitiin tuottaa suojatun alkuperänimityksen ”Vin de Savoie” rajatulla viljelyalueella missä tahansa niiden kolmen kunnan alueella, jotka kuuluvat täydentävän maantieteellisen nimityksen ”Chignin-Bergeron” maantieteelliseen tuotantoalueeseen. Nimityksellä ”Chignin-Bergeron” varustettujen viinien valmistukseen on käytetty perinteisesti vain Roussanne B -rypälelajiketta, jota viljellään ainoastaan kyseisen täydentävän maantieteellisen nimityksen kattamalla alueella ja joka on sopeutunut kyseisen etelään antaville rinteille painottuvan alueen paikallisiin olosuhteisiin. Tämän erityisen viljelyalueen rajaamisen avulla Roussanne B -rypälelajikkeen ja sen kasvuympäristön välille voidaan luoda yhteys, joka perustuu kyseisen lajikkeen kykyyn sopeutua asianomaiseen ympäristöön.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

24. *Istutustiheys*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan a alakohtaa on täydennetty sisällyttämällä siihen säännöt, joita sovelletaan nimenomaan täydentävään maantieteelliseen nimitykseen ”Ayze”. Vähimmäisistutustiheyttä on kasvatettu ja viiniköynnösrivien enimmäisetäisyyttä pienennetty. Täydentävän maantieteellisen nimityksen ”Ayze” kattama viininviljelyalue sijaitsee korkeammalla kuin suojatulla alkuperänimityksellä ”Vin de Savoie” varustettujen viinien viljelyalueet keskimäärin. Kyseisellä alueella viljelyalueet ovat erityisen suotuisia ja ne antavat etelään päin. Suurin osa alueella viljeltävistä viiniköynnöksistä on Gringet B -lajiketta. Näillä viinitarhoilla tuotetaan pääasiassa laadukkaita kuohuvia valkoviinejä. Tuote-eritelmään lisätyt erityiset säännöt vastaavat viininviljelijöiden jo käyttöön ottamia käytäntöjä, ja niiden sisällyttäminen tuote-eritelmään vahvistaa, että kyseisellä alueella on erityisiä piirteitä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

25. *Rypälelajikkeiden sekoittaminen*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan b alakohtaa (Rypälelajikkeiden sekoittaminen) on muutettu. Laadukkaiden kuohuvien valkoviinien tuotannon jatkaminen (vain täydentävän maantieteellisen nimityksen ”Ayze” osalta) on edellyttänyt sallittujen rypälelajikkeiden sekoituksen muuttamista. Jälkikäymistä varten käytettävästä cuvée-viinistä vähintään 70 prosenttia on oltava Gringet B -lajiketta, joka on nimityksen ”Ayze” maantieteellisen alueen kotoperäinen lajike ja jonka ominaisuudet varmistavat näiden viinien ainutlaatuisuuden. Tämä uusi vähimmäisprosenttiosuus korvaa aiemmin eritelmän I luvun V jakson 2 kohdassa vahvistetun 50 prosentin osuuden. Tämä aiempi vähimmäisprosenttiosuus korvasi sitä aiemmin voimassa olleen (pienemmän) prosenttiosuuden, joka koski kyseisen lajikkeen vähimmäisosuutta tiloilla viljeltävistä lajikkeista. Tämä lisäys (tuote-eritelmän aiemman version V jakson 2 kohta) vahvistaa sekoituskäytännöt.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

26. *Toimituksellisen virheen korjaamiseksi tehtävä lisäys*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan e alakohdan sanamuotoa on muutettu lisäämällä maininta siitä, että täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” varustettujen laadukkaiden kuohuvien valkoviinien osalta kokonaisalkoholipitoisuuden ylärajaa tilavuusprosentteina ilmaistuna sovelletaan vain, jos rypäleen puristemehu on väkevöity. Lisäyksellä korjataan tuote-eritelmän edellisessä versiossa ollut virhe.

Kyseinen maininta on lisätty yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaan (Viini(e)n kuvaus).

27. *Alakohdan numerointia ja otsikkoa koskeva muutos*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan entinen g alakohta on nykyisessä versiossa muutettu h alakohdaksi. Kyseisen h alakohdan otsikko on muutettu muotoon ”Viinikellarien ja laitteistojen ylläpito”.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

28. *Maantieteellinen alue*

Tuote-eritelmän I luvun IV jakson 1 kohdan a, b, c ja d alakohdassa ilmaus ”on suoritettava” on korvattu ilmauksella ”toteutetaan” ja ilmaisun ”seuraavat kunnat” perään on lisätty ilmaus ”vuoden 2020 virallisen geokoodin mukaan”.

Jälkimmäisen sanamuotoa koskevan muutoksen ansiosta maantieteelliseen alueeseen voidaan viitata Ranskan kansallisen tilastokeskuksen (Institut national de la statistique et des études économiques, INSEE) julkaiseman vuoden 2020 virallisen geokoodiluettelon avulla ja näin varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Maantieteellisen alueen rajoja ei ole muutettu, mutta alueen muodostavien kuntien luettelo sekä kuntien nimet on päivitetty tapahtuneiden hallinnollisten muutosten huomioon ottamiseksi.

Yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa (Rajattu maantieteellinen alue) on muutettu.

Lisätään myös IV kohdan 1 alakohtaan virke, jossa kerrotaan, että INAOn verkkosivustolla on saatavilla maantieteelliseen alueeseen liittyviä kartta-asiakirjoja.

29. *Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue*

Lisätään tuote-eritelmän I luvun IV kohdan 3 alakohdan a alakohtaan ilmaisun ”seuraavien kuntien alueesta” jälkeen ilmaisu ”vuoden 2020 virallisen geokoodin mukaan”.

Kyseisen toimituksellisen muutoksen ansiosta välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen yhteydessä voidaan viitata Inseen julkaiseman virallisen geokoodin vuonna 2020 voimassa olevaan versioon.

Lisäämällä kyseinen viittaus varmistetaan oikeudellisesti välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen määrittely.

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen muodostavien kuntien luettelo sekä kuntien nimet on päivitetty kyseisen alueen rajoja muuttamatta tapahtuneiden hallinnollisten muutosten huomioon ottamiseksi.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan otsikko ”Lisäedellytykset”.

30. *Viiniköynnöslajikkeet*

Tuote-eritelmän I luvun V jakson 1 kohdassa esitettyyn seuraavien viinien valmistuksessa sallittujen lajikkeiden luetteloon on lisätty sopeutumisen kannalta hyödylliset lajikkeet Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G:

— hiilihapottomat puna- ja roseeviinit, joilla ei ole täydentävää maantieteellistä nimitystä: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N ja Mondeuse Grise G

— hiilihapottomat valkoviinit, joilla ei ole täydentävää maantieteellistä nimitystä: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G

— roseelaatukuohuviinit: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G

— merkinnällä ”Crémant” varustettavat viinit: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N ja Hibou Noir N

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Abymes” tai ”Les Abymes”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G

— täydentävät maantieteelliset nimitykset ”Apremont”, Cruet”, Montmélian” ja ”Saint-Jeoire-Prieuré”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G

— hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chautagne”, ”Chignin” tai ”Jongieux”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G

— hiilihapottomat punaviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chautagne”, ”Chignin” tai ”Jongieux”: Corbeau N, Dousset N ja Hibou Noir N

— täydentävät maantieteelliset nimitykset ”Crépy”, ”Marignan”, ”Marin” ja ”Ripaille”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B ja Pinot Gris G.

Tuotteiden alkuperää ja laatua valvovan kansallisen laitoksen (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) toimivaltainen kansallinen komitea on päättänyt sallia nimityksille, joiden osalta sitä haetaan, sellaisten lajikkeiden käyttöönoton, jotka edesauttavat sopeutumista ilmastonmuutokseen tai viljelmiä suojaavien tuotteiden käyttöön kohdistuviin yhteiskunnallisiin odotuksiin.

Näistä viinirypälelajikkeista, jotka ovat peräisin Alppien alueelta, voi olla hyötyä, kun ilmasto lämpenee. Ne kypsyvät myöhään ja tekevät siten viineistä tasapainoisempia. Nämä lajikkeet ovat vähintään yhtä vastustuskykyisiä taudinaiheuttajille kuin lajikkeet, jotka on jo hyväksytty käytettäväksi tällä nimityksellä varustetuissa viineissä. Näiden lajikkeiden käyttöönotolla pyritään lisäksi tuomaan entistä vahvemmin esiin nimityksellä varustettujen viinien erityispiirteitä.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tässä yhteydessä huomautetaan, että vaikka Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G ja Petite Sainte-Marie B on sisällytetty asetuksen nojalla niiden rypälelajikkeiden luetteloon, joita voidaan istuttaa, uudelleenistuttaa tai varttaa viinintuotantoa varten, ne eivät sisälly e-Ambrosiassa esitettyyn rypälelajikeluetteloon.

31. *Lajikkeiden osuutta viinitilalla koskevat säännöt*

Tuote-eritelmän I luvun V jakson 2 kohtaan on lisätty määräys, jossa täsmennetään, että sopeutumisen kannalta hyödyllisten lajikkeiden osuus on rajoitettu 5 prosenttiin tilan rypälelajikkeista.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

32. *Istutustiheys*

Tuote-eritelmän I luvun VI jakson 1 kohdan a alakohta ”Yleiset määräykset” on korvattu seuraavilla määräyksillä:

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä. Samassa rivissä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,80 metriä.

Kun istutustiheys on 6 000 köynnöstä hehtaaria kohden tai tätä suurempi, samassa rivissä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,70 metriä.

Alkuperäinen sanamuoto on muotoiltu uudelleen sääntöä muuttamatta.

Tuote-eritelmään on lisätty uusi sääntö, jonka avulla nimityksessä voidaan säilyttää sellaisten viiniköynnösten käyttö, joiden istutustiheys on vähimmäistiheyttä suurempi, mutta jotka istutustiheytensä vuoksi on istutettu siten, että samassa rivissä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,70–0,80 metriä.

Yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa (Viininvalmistusmenetelmät) on muutettu.

33. *Rypälelajikkeiden sekoittaminen*

Tuote-eritelmän I luvun IX jakson 1 kohdan b alakohtaan on lisätty määräys, jossa todetaan, että sopeutumisen kannalta hyödyllisten lajikkeiden osuus yhdessä tai yksittäin saa olla enintään 10 prosenttia lopullisesta viinisekoituksesta.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

34. *Siirrot valtuutettujen varastonpitäjien välillä*

Poistetaan tuote-eritelmän I luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee päivämäärää, jona viini lasketaan liikkeelle valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Ajankohta, josta alkaen viinejä voidaan siirtää valtuutettujen varastonpitäjien välillä, on poistettu, jotta mahdollistetaan erityisesti kaupan alan toimijoille viinien siirtäminen varhaisessa vaiheessa.

Muutetaan IX kohdan 5 alakohdan otsikkoa poistamalla sanat ”tuotteiden liikkumista ja”.

Tuote-eritelmän IX jakson 5 kohdan a alakohdan otsikko on poistettu.

Nämä tuote-eritelmän muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

35. *Siirtymätoimenpiteet*

Tuote-eritelmän I luvun XI jakson 2 kohta on poistettu. Viiniköynnösten kasvatustapoja koskevan siirtymätoimenpiteen (vähimmäisistutustiheyttä koskevien määräysten) voimassaolo on päättynyt.

Nämä tuote-eritelmän muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

36. *Valvontaelimiä koskevat tiedot*

Tuote-eritelmän III luvun II kohdassa on päivitetty valvontaelimen osoite.

Toisen kappaleen sanamuotoa on muutettu ja kolmas kappale poistettu II kohdassa vahvistettujen uusien laadintasääntöjen mukaisesti.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Hiilihapottomat valkoviinit, joissa ei ole mainintaa rypälelajikkeesta*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinien väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ja ne ovat hienoja, raikkaita ja enemmän tai vähemmän pyöreitä ja voimakkaita. Nuorissa viineissä on usein kuplia, jotka syntyvät viinin levätessä varastoinnin aikana sakan päällä. Aromit ovat kukkaisia ja hedelmäisiä.

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

2. *Hiilihapottomat valkoviinit, joissa on maininta rypälelajikkeesta Chardonnay B*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

13

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

10

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

3. *Hiilihapottomat valkoviinit, joissa on maininta rypälelajikkeesta Jacquère B*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

11,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

8,5

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

4. *Hiilihapottomat valkoviinit, joissa on maininta muusta rypälelajikkeesta kuin Chardonnay B:stä tai Jacquère B:stä*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

5. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Abymes”, ”Les Abymes” tai ”Apremont”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

6. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Chautagne", "Chignin" tai "Cruet"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

7. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Jongieux" tai "Montmélian"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

8. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Saint-Jeoire-Prieuré"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

9. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Ayze", "Crépy" tai "Marignan"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9,5

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

10. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Marin" tai "Ripaille"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9,5

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

11. *Hiilihapottomat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Chignin-Bergeron"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinierien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus ei saa ylittää kokonaishappopitoisuutta, joka ilmaistaan grammoina viinihappoa litrassa, lisättynä kahdella grammalla, ja se saa olla enintään 8 grammaa käymiskykyistä sokeria litraa kohti.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

13

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

10

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

12. *Hiilihapottomat punaviinit, joissa ei ole mainintaa rypälelajikkeesta*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat väriltään rubiininpunaisia, toisinaan syvänpunaisia tai kirsikan- tai purppuranpunaisia, erityisesti silloin, kun yksi käytetyistä lajikkeista on Mondeuse N.

Tuoksussa on usein punaisten ja mustien hedelmien ja marjojen aromeita ja toisinaan mausteisia ja pippurisia vivahteita.

Mondeuse N -lajikkeesta valmistetut viinit ovat hyvärakenteisia, tanniinisia ja täyteläisiä mutta kuitenkin eloisia.

Gamay N- tai Pinot N -lajikkeesta valmistetut viinit ovat notkeampia ja rakenteeltaan hienostuneita, ja niissä on vähemmän tanniineja.

Punaviinien omenahappopitoisuus pakkausvaiheessa on enintään 0,4 grammaa litrassa.

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 3 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

13. *Hiilihapottomat punaviinit, joissa on maininta rypälelajikkeesta Gamay N tai Pinot Noir N*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinien omenahappopitoisuus pakkausvaiheessa on enintään 0,4 grammaa litrassa.

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 3 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9,5

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

14. *Hiilihapottomat punaviinit, joissa on maininta muusta rypälelajikkeesta kuin Gamay N:stä tai Pinot Noir N:stä*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinien omenahappopitoisuus pakkausvaiheessa on enintään 0,4 grammaa litrassa.

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 3 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

15. *Hiilihapottomat punaviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Arbin" tai "Saint-Jean-de-la-Porte"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 3 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9,5

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

16. *Hiilihapottomat punaviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys "Chautagne", "Chignin" tai "Jongieux"*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 3 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

13

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

10

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

17. *Hiilihapottomat roseeviinit, joissa ei ole mainintaa rypälelajikkeesta tai joissa on maininta rypälelajikkeesta Gamay N tai Pinot Noir N*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien kirkas väri vaihtelee haalean vaaleanpunaisesta erittäin haaleaan vaaleanpunaiseen. Tuoksussa on usein kukkaisia vivahteita. Maku on raikas, ja siinä erottuvat selvästi sitruksiset ja punaisten hedelmien ja marjojen vivahteet.

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 5 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12,5

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9,5

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

18. *Hiilihapottomat roseeviinit, joissa on maininta muusta rypälelajikkeesta kuin Gamay N:stä tai Pinot Noir N:stä*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen viinien käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus saa olla enintään 5 grammaa litrassa.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden ja kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä lakisääteisiä vaatimuksia.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

12

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

19. *Roseelaatukuohuviinit:*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseelaatukuohuviinien väri vaihtelee haalean vaaleanpunaisesta erittäin haaleaan vaaleanpunaiseen. Nämä viinit ovat raikkaita ja kevyitä niiden valmistukseen käytettävien rypälelajikkeiden alhaisen alkoholipitoisuuden ja eloisuuden ansiosta. Tuoksussa ja maussa ilmenevät hedelmäiset aromit pyöristävät makujen kirjoa.

Roseelaatukuohuviinien tuotantoon tarkoitettujen cuvée-viinien luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia.

Jos rypäleen puristemehu on väkevöity, kokonaisalkoholipitoisuus jälkikäymisen jälkeen ennen sakanpoistoa saa olla enintään 13 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden, kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden, merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien sokeripitoisuuden sekä hiilidioksidipitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä sääntöjä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

13

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

20. *Laadukkaat kuohuvat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Ayze”*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” varustetut laadukkaat kuohuvat valkoviinit ovat väriltään vaaleankeltaisia, ja niissä on kullanvärisiä sävyjä. Tuoksussa ja maussa on aistittavissa valkoisten kukkien kukkaisia vivahteita, joita kypsien hedelmien tai kuivattujen hedelmien ja mausteiden vivahteet pyöristävät. Näiden viinien tunnusomainen eloisa maku tekee niistä tasapainoisia ja tyylikkäitä.

Täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” varustettujen laadukkaiden kuohuvien valkoviinien tuotantoon tarkoitettujen cuvée-viinien luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia.

Jos rypäleen puristemehu on väkevöity, kokonaisalkoholipitoisuus saa olla enintään 13 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden, kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden, täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” varustettujen laatukuohuviinien sokeripitoisuuden sekä hiilidioksidipitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä sääntöjä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

13

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

21. *Merkinnällä ”Crémant” varustetut laadukkaat kuohuvat valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Merkinnällä ”Crémant” varustetut laadukkaat kuohuvat valkoviinit valmistetaan pääasiassa valkoisista rypälesekoituksista. Viinien raikkaus, eloisuus ja keveys on nimenomaan näiden valkoisten rypälelajikkeiden ansiota.

Viinit ovat väriltään haaleita, ja niissä on hienot ja pitkäkestoiset kuplat. Tuoksu on hienostunut, monivivahteinen ja avoin, ja siinä on erilaisia kukkaisia, mineraalisia ja hedelmäisiä aromeja. Jälkimaku on melko raikas ja mineraalinen.

Merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien tuotantoon tarkoitettujen cuvée-viinien luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia.

Jos rypäleen puristemehu on väkevöity, kokonaisalkoholipitoisuus jälkikäymisen jälkeen ennen expedition-liuoksen lisäämistä saa olla enintään 13 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappojen vähimmäispitoisuuden, haihtuvien happojen enimmäispitoisuuden, kokonaisrikkidioksidin enimmäispitoisuuden, merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien sokeripitoisuuden sekä hiilidioksidipitoisuuden osalta sovelletaan yleisiä sääntöjä.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

13

Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

9

Vähimmäishappopitoisuus:

milliekvivalenttia/litra

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

—

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

—

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityinen viininvalmistusmenetelmä*

1. Puna- ja roseeviinien valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina on kielletty roseeviinien valmistuksessa.

Vettä poistavat väkevöintimenetelmät ovat punaviineissä sallittuja, ja osittaisen tiivistämisen enimmäisaste suhteessa käsiteltyyn määrään on 10 prosenttia.

2. Laatukuohuviinien valmistus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Laatukuohuviinien valmistusvaiheisiin kuuluu jälkikäyminen pullossa.

Merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien valmistukseen käytettävien rypäleiden on oltava kokonaisia, kun ne kaadetaan puristimeen, ja puunpalasten käyttö on näiden viinien valmistuksessa kiellettyä.

3. Viinitarhan hoitaminen

Viljelymenetelmä

— Istutustiheys:

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,80 metriä. Kun istutustiheys on 6 000 köynnöstä hehtaaria kohden tai tätä suurempi, samassa rivissä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,70 metriä.

— Viiniköynnösten leikkaamista koskevat säännöt:

Viinien valmistuksessa käytettävät rypäleet saadaan viiniköynnöksistä, joita leikataan vuosittain jommallakummalla seuraavista leikkaustavoista:

— Matalaleikkaus (Goblet-leikkaus, viuhkaleikkaus, Royat-leikkaus), jossa kuhunkin köynnökseen jää enintään neljä kannusversoa. Kussakin kannusversossa on enintään 2 silmua. Kun viinitarhalohkoa nuorennetaan Royat-leikkauksella, silmujen määrä köynnöstä kohden saa olla enintään kahdeksan.

— Pitkä juoksijaleikkaus (yksin- tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus), jossa kuhunkin köynnökseen jää enintään 12 silmua. Poikkeuksen muodostavat Gamay N -lajike, jonka osalta silmujen enimmäismäärä kussakin köynnöksessä on kymmenen, Chardonnay B -lajike, jonka osalta silmujen enimmäismäärä kussakin köynnöksessä on 16, kun edellisvuoden versot sidotaan kaaren muotoon arcure du long bois -menetelmällä, sekä Mondeuse N -lajike, jonka osalta silmujen enimmäismäärä kussakin köynnöksessä on kuusi.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Punaviinit

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Roseeviinit, valkoviinit ja roseelaatukuohuviinit

78 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Merkinnällä ”Crémant” varustetut viinit – viiniköynnökset, joiden istutustiheys on vähintään 5 500 köynnöstä hehtaaria kohden

83 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Merkinnällä ”Crémant” varustetut viinit – viiniköynnökset, joiden istutustiheys on 5 000 – 5 500 köynnöstä hehtaaria kohden

80 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Viinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Abymes” tai ”Les Abymes”, ”Apremont”, ”Crépy” tai ”Cruet”

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. Viinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Marignan”, ”Marin” tai ”Montmélian”

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Viinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Ripaille” tai ”Saint-Jeoire-Prieuré”

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. Viinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Arbin” tai ”Saint-Jean-de-la-Porte”

69 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Ayze”

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Laadukkaat kuohuvat valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Ayze”

78 hehtolitraa hehtaaria kohden

11. Valkoviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chautagne”, ”Chignin” tai ”Jongieux”

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

12. Punaviinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chautagne”, ”Chignin” tai ”Jongieux”

69 hehtolitraa hehtaaria kohden

13. Viinit, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chignin-Bergeron”

72 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

a) Puna- ja roseeviinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava ja viinit on valmistettava ja viiniytettävä ja roseelaatukuohuviinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava ja viinit on valmistettava, viiniytettävä, kypsytettävä ja pakattava seuraavien kuntien alueella (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— Ainin departementti: Corbonod ja Seyssel

— Isèren departementti: Chapareillan

— Savoien departementti: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (vain entisen Saint-Germain-la-Chambotten kunnan aluetta vastaava osa), 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-Savoien departementti: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (vain entisen Clarafondin kunnan aluetta vastaava osa), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy ja Ville-la-Grand.

b) Valkoviinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava ja viinit on valmistettava ja viiniytettävä seuraavien kuntien alueella (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— Isèren departementti: Chapareillan

— Savoien departementti: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (vain entisen Saint-Germain-la-Chambotten kunnan aluetta vastaava osa), 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-Savoien departementti: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (vain entisen Clarafondin kunnan aluetta vastaava osa), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy ja Ville-la-Grand.

c) Merkinnällä "Crémant" varustettavat viinit:

Viinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava ja viinit on valmistettava, viiniytettävä, kypsytettävä ja pakattava seuraavien kuntien alueella (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— Haute-Savoien departementti: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (vain entisen Clarafondin kunnan aluetta vastaava osa), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy ja Ville-la-Grand

— Isèren departementti: Chapareillan

— Savoien departementti: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (vain entisen Saint-Germain-la-Chambotten kunnan aluetta vastaava osa), 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.

Viinit voidaan valmistaa, viiniyttää, kypsyttää ja pakata myös seuraavien kuntien alueella (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— Ainin departementti: Corbonod, Seyssel ja Peyrieu

— Haute-Savoien departementti: Seyssel.

d) Täydentävillä maantieteellisillä nimityksillä varustettujen valko- ja punaviinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava ja viinit on valmistettava ja viiniytettävä ja laadukkaiden kuohuvien valkoviinien valmistukseen käytettävät rypäleet on korjattava ja viinit on valmistettava, viiniytettävä, kypsytettävä ja pakattava seuraavien kuntien alueella (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— täydentävä maantieteellinen nimitys "Abymes" tai "Les Abymes": Apremont (osassa kunnasta), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (vain entisen Les Marchesin kunnan alueella)

— täydentävä maantieteellinen nimitys "Apremont": Apremont (osassa kunnasta), Porte-de-Savoie (vain entisen Les Marchesin kunnan alueella), Saint-Baldoph (osassa kunnasta)

— täydentävä maantieteellinen nimitys "Arbin": Arbin, Cruet (osassa kunnasta), Montmélian (osassa kunnasta)

— täydentävä maantieteellinen nimitys "Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chautagne”: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chignin”: Chignin

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chignin-Bergeron”: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (vain entisen Francinin kunnan alueella)

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Crépy”: Ballaison, Douvaine, Loisin

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Cruet”: Cruet

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Jongieux”: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Marignan”: Sciez

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Marin”: Marin, Publier

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Montmélian”: Montmélian, Porte-de-Savoie (vain entisen Francinin kunnan alueella)

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Ripaille”: Thonon-les-Bains

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Saint-Jean-de-la-Porte”: Saint-Jean-de-la-Porte

— täydentävä maantieteellinen nimitys ”Saint-Jeoire-Prieuré”: Saint-Jeoire-Prieuré.

Maantieteellisen alueen kattavat kartat ovat saatavilla INAO:n (Institut national de l’origine et de la qualité) verkkosivustolla.

7. **Pääasiallinen rypälelajike (pääasialliset rypälelajikkeet)**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät*

Savoijin viinitarhat sijaitsevat puoliympyrän muodossa Alppien vuoriston alarinteillä. Puoliympyrä ulottuu Thononon-les-Bainsista pohjoisessa Albertvillen länsipuolelle etelässä ja kulkee Frangyn kautta Bourget-järveä pitkin Chambéryn eteläpuolelle Combe de Savoien rotkolaaksoon asti.

Maantieteelliseen alueeseen kuuluu 56 kuntaa, jotka sijaitsevat Savoien, Haute-Savoien ja Ainin departementeissa ja Isèren departementin pohjoisrajalla.

Merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien maantieteellinen tuotantoalue käsittää 54 samoihin departementteihin kuuluvaa kuntaa, pois lukien kunnat, jotka muodostavat täydentävän maantieteellisen nimityksen ”Ayze” maantieteellisen alueen.

Savoijin viinitarhojen geologiset olosuhteet ovat hyvin vaihtelevia:

— Savoijin alarinteet vastaavat Alppien laita-alueiden suurta alankoa ja ovat molassikerrostumien (Alppien eroosiosta tertiäärikaudella syntyneiden merenpohjan kerrostumien) peitossa. Molassikerrostumien päällä on usein tuoreempia alluviaalisia kerrostumia tai niihin on vaikuttanut kvartäärikauden jäätiköiden aiheuttama eroosio, josta ovat osoituksena Genevenjärvi ja Bourget-järvi.

— Molassikerrostumien peitossa olevat jurakaudelta peräisin olevat poimut muodostavat yleisesti pohjois-eteläsuunnassa kulkevat vuoriston läntisimmät vuoret (Dent du Chat, Chautagne).

— Kalkki-Alppien läpi kulkevat laaksot ja alangot (Arven laakso, Chambéryn laakso ja Combe de Savoien rotkolaakso).

Huolella rajatut viljelylohkot sijaitsevat tavallisesti suhteellisen nuorissa geologisissa muodostumissa, jotka ovat perua Alppien vuoriston edelleen jatkuvasta voimakkaasta eroosiosta:

— alppialueiden nopeasti virtaavien jokien kvartäärikaudella kasaama hiekka- ja sorapitoinen lietemaa (Ripaille, Marin)

— varhaiselta kvartäärikaudelta peräisin oleva jäätiköiden synnyttämä moreeni, joka on kertynyt vuorten alarinteille tai laaksojen rinteille (muun muassa Marignan, Crépy, Chautagne ja Seyssel)

— jäätiköiden synnyttämät vyörysoraikot vuorten alarinteillä (muun muassa Chignin, Combe de Savoie ja Ayze)

— tertiäärikaudelta peräisin olevat molassikerrostumat (Frangy, Chautagne)

— Mont Granier -vuoren romahtamisesta syntyneet maaperätyypit, jotka ovat seurausta vuoden 1248 maanvyörymästä ja koostuvat merkelin (savi- ja kalkkipitoisen maan) ja liitukautisen kalkkikiven seoksesta (Abymes).

Alueella on myös paikallisia vanhempia avokallioita, jotka eivät ole myöhempien kerrostumien peitossa. Ne koostuvat pääasiassa myöhäisjurakaudelta peräisin olevasta merkelistä ja kalkkikivestä (Arbin, Jongieux).

Alueella vallitsee meri-ilmasto, johon vaikuttavat länsituulet. Ne tuovat mukanaan kosteutta ja pitävät lämpötila-vaihtelut kohtuullisina. Ilmastoon vaikuttavat kuitenkin myös mantereelta tulevat ja eteläiset ilmavirtaukset. Pohjoistuuli tuo alueelle ajoittain kuivaa ja kylmää ilmaa ja etelätuuli puolestaan leutoa ilmaa. Pinnanmuodostus muokkaa näitä vaikutuksia.

Alppien länsirinteillä sijaitsevilla viinitarhoilla saadaan runsaasti sateita, säännöllisesti yli 1 000 millimetriä vuodessa.

Ilmastoon liittyvää kosteutta vahvistavat vesivarannot (järvet, lumi ja jää), jotka ovat merkittävän pysyvän hydrografisen verkoston alkulähde.

Aurinko paistaa noin 1 600 tuntia vuodessa, ja syksy on lämmin.

Viinitarhat sijaitsevat etelään, kaakkoon tai länteen antavilla rinteillä 250–500 metrin korkeudessa.

Nämä tekijät – pinnanmuodostus, korkeus, viinitarhan ilmansuunta ja lämpötilan vaihtelu korkeuden mukaan – määrittävät ne monet ilmastolliset lokerot, joissa viinitarhat sijaitsevat erikokoisina viljelylohkoina.

8.2 *Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä*

Roomalaisten kirjailijoiden Lucius Junius Moderatus Columellan ja Plinius vanhemman teosten ansiosta alueen viininviljelyn voidaan osoittaa alkaneen gallialaisroomalaisella aikakaudella.

Keskiajalta 1800-luvulle ajoittuvissa matkamiesten kertomuksissa ja virallisissa asiakirjoissa kuvataan laaksoissa sijaitsevia viinitarhoja.

Kuningas Victor Amadeus II:n perustamaan Sardinian viljelylohkorekisteriin alettiin vuodesta 1728 alkaen kerätä tietoja Savoijin alueen viinitarhojen arvosta ja siitä, miten niiden omistus jakaantui yhteiskunnan eri luokkien kesken.

Vuonna 1774 A. Costa de Beauregard julkaisi maataloutta käsittelevän esseen, jossa hän kuvaili paikallista viininviljelyä.

Viinitarhojen pinta-ala saavutti huippunsa vuonna 1884, jolloin ne kattoivat 21 143 hehtaaria ja tuottivat yhteensä 504 943 hehtolitraa viiniä. Viinikirvaepidemia kuitenkin tuhosi ne lähestulkoon täysin.

Ensimmäiset kuohuviinit alkoivat ilmestyä, kun viinejä alettiin pullottaa 1800-luvun lopulla, sillä pulloissa viinien sisältämät sokerit käynnistivät luonnollisen jälkikäymisen. Tuottajat kehittivät menetelmää erityisesti pullossa tapahtuvaan jälkikäymiseen perustuvan tekniikan pohjalta. Jotkin toimijat voivat säilyttää viinejä telineissä yli vuoden ajan. Jotkin paikallisista rypälelajikkeista, kuten Jacquère B ja Altesse B, tuottavat eloisia viinejä, joissa on alhainen alkoholipitoisuus. Nämä viinit soveltuvat hyvin kuohuviinien tuotantoon, ja ne ovatkin olleet toimijoiden ykkösvalinta cuvée-viinisekoituksiin, sillä ne ilmentävät Savoie-viinien ominaisluonnetta.

Toisen maailmansodan jälkeen alueen pienimuotoista viljelyä harjoittavat viininviljelijät ryhtyivät yhdessä viemään läpi laadunparannusta modernisoidakseen viljely- ja tuotantomenetelmiään. Tätä varten tuottajat muodostivat paikallisia ja alueellisia yhdistyksiä. Vuonna 1945 perustettiin alkuperänimityksellä ”Savoie-Lyonnais” suojattujen laatuviinien liitto, josta lopulta kehittyi Savoie-viinien alueellinen yhteenliittymä. Savoijiin perustettiin kolme osuuskuntakellaria (Montmélian, Cruet ja Chautagne).

Viininviljelyalueelle myönnettiin tarkistettu alkuperänimitys vuonna 1973, ja sen jälkeen alue on kehittynyt säilyttäen samalla perinteiset viljelymenetelmänsä.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Savoie” suojatuille viineille on ominaista niihin käytettävien rypäleiden laaja valikoima. Tämä valikoima kuvastaa niiden paikallisten olosuhteiden monimuotoisuutta, joihin lajikkeet ovat sopeutuneet: Chasselas B -lajiketta viljellään lähes yksinomaan Genevenjärven rannoilla, kun taas Gringet B -lajiketta viljellään Arven laaksossa, Jacquère B -lajiketta Chambéryn rotkolaaksossa, Roussanne B -lajiketta Chigninin alueen etelärinteillä, Mondeuse N -lajiketta Combe de Savoien rotkolaaksossa ja Gamay N -lajiketta Chautagnessa. Lisäksi kasvatetaan Pinot Noir N-, Molette B- ja Altesse B -lajikkeita. Combe de Savoien alueella harjoitetaan myös taimituotantoa, josta on kehittynyt kukoistava toimiala viininviljelyn oheen.

Nämä taimitarhat ovat jo pitkään keskittyneet koko paikallisen kasviperinnön edistämiseen ja säilyttämiseen. Edellä kuvattujen tekijöiden ansiosta SAN-merkintä ”Savoie” sisältää niin hiilihapottomia valko-, puna- ja roseeviinejä, roseelaatukuohuviinejä kuin merkinnällä ”Crémant” varustettuja laadukkaita kuohuvia valkoviinejä. Vuonna 2009 Savoien viininviljelyalueella tuotettiin 110 000 hehtolitraa viiniä, josta 500 000 pulloa oli laatukuohuviinejä.

8.3 *Syy-seuraussuhteet – hiilihapottomat viinit*

Vuoristoalueista johtuvat erot rinteiden ilmansuunnissa ja erityiset tuuliolosuhteet (laaksotuulet, nousevat virtaukset) sekä järvien, pohjavesiesiintymien ja jokien muodostama tiheä hydrografinen verkosto ovat johtaneet siihen, että viinitarhat muodostavat erikokoisia saarekkeita, jotka voivat sijaita niin vuorten rinteillä, laaksonpohjilla kuin järvien rannoilla. Viininviljely on näkyvä osa paikallista maisemaa, joka koostuu pienistä ja tarkoin rajatuista viljelylohkoista.

Jyrkiltä rinteiltä erottuu siellä täällä yksittäin tai rykelminä pieniä rakennuksia, joita ranskan kielellä kutsutaan nimellä ”sartots”. Tällä nimellä viitataan rinteille rakennettuihin vaatimattomiin perinteisiin rakennuksiin, joita käytetään viinin varastointiin ja kesäisin majoittumiseen.

Savoien viininviljelyalueen keskeisenä piirteenä onkin näillä yksittäisillä saarekemaisilla tarhoilla tuotettavien tuotteiden laaja valikoima, joka perustuu paikallisilmaston, maaperän ja rypälelajikkeiden väliseen erinomaiseen vuorovaikutukseen.

Esimerkiksi Genevenjärven alue, jolla viiniä viljellään kvartäärikaudelta peräisin olevasta moreenista ja alluviaalisista kerrostumista koostuvilla länsi- ja luoteisrinteillä, soveltuu erinomaisesti Chasselas B -lajikkeelle, sillä tällainen ympäristö tuo sen tärkeimmät piirteet hyvin esiin kuivissa valkoviineissä. Chigninin ja Montmélianin välillä sijaitsevat jyrkät aurinkoiset etelään antavat rinteet koostuvat puolestaan myöhäiseltä jurakaudelta peräisin olevasta kalkkikivisoraikosta ja merkelin ja kalkkikiven muodostamasta maaperästä, jonka alla on niin ikään merkelistä ja kalkkikivestä koostuva kallioperä tai alarinteillä moreenia tai hyökytulvien jälkeensä jättämiä kerrostumia. Tällaisessa maaperässä ja jyrkillä etelän suuntaisilla rinteillä Roussanne B -lajikkeeseen kehittyy kypsytetylle viinille ominaista monivivahteisuutta. Vastaavasti Gamay N- ja Pinot Noir N -lajikkeita viljellään yleisesti moreenikukkuloilla ja -tasangoilla, jolloin saadaan rotevia ja hyvärakenteisia viinejä, joissa on syvät ja kirkkaat värit, kun taas vaativampaa Mondeuse N -lajiketta viljellään yksinomaan jurakaudella syntyneillä, yleensä hyvin kalkkikivipitoisilla rinteillä, joilla maan pintakerros on hienojakoista soraa ja joilla vettä on saatavilla säännöllisesti. Tällaisissa olosuhteissa Mondeuse-lajike tuottaa juurevia, lihaisia ja syvänvärisiä viinejä, jotka soveltuvat hyvin kypsytettäviksi.

Kestävä Jacquère B -lajike, joka viihtyy viileässä ja syvässä maaperässä, on auttanut vakauttamaan järkkyneitä geologisia olosuhteita Mont Granier -kalkkikivivuoren romahdettua. Kaikki nämä tekijät jättävät jälkensä näihin viineihin selkeän mineraalisen maun sekä raikkaiden ja kukkaisten vivahteiden muodossa.

Sitä vastoin Altesse B -lajike vaatii kasvupaikakseen niukan tai hyvin vettä läpäisevän, kalkkikiveä ja hieman savea sisältävän maaperän ja etelään tai lounaaseen antavan rinteen. Tällaisissa olosuhteissa Altesse B -lajike tuottaa notkeita ja pehmeitä viinejä, joissa on violetin vivahteita ja hasselpähkinän, hunajan ja makean mantelin aromeja.

Rinteillä sijaitsevilla viinitarhoilla koneellinen sadonkorjuu aiheuttaa haasteen, ja sen vuoksi viininviljelijöiden viljelytekniikoihin kuuluvat muun muassa silmujen poisto, raakana korjaaminen, lehtien poistaminen ja muut viljelykäytännöt, joilla pyritään varmistamaan kestävyys. Näiden tekniikoiden avulla voidaan hallita viiniköynnösten kasvua ja tuotosta, ja lisäksi ne auttavat parantamaan rypäleiden terveyttä.

Kun rypäleet on korjattu niiden saavutettua oikean kypsyyden, viininvalmistusprosessi ja kunkin (pääasiallisen ja toissijaisen) rypälelajikkeen työstäminen vaativat vielä huomattavan määrän työtä, jotta saadaan tasapainoisia viinejä.

8.4 *Syy-seuraussuhteet – laatukuohuviinit Roseelaatukuohuviinit tuotetaan samoissa olosuhteissa, joten edellä esitetyt kuvaukset pätevät myös näihin tuotteisiin.*

Koska eri rypälelajikkeet saavuttavat optimaalisen kypsyysasteen eri aikoihin, viininvalmistajien on yleensä pidettävä eri lajikkeiden rypäleet erillään viininvalmistusprosessin aikana.

Viininvalmistajat osaavat kerryttämänsä asiantuntemuksen ansiosta luoda vuosikerrasta riippuen kohtuullisen tasalaatuisia viinisekoituksia, joissa hapokkuus ja hedelmäisyys ovat tasapainossa. Täydentävällä maantieteellisellä nimityksellä ”Ayze” varustettujen viinien ainutlaatuisuus perustuu Gringet B -lajikkeen ominaispiirteisiin.

Gringet B on Arven laakson kotoperäinen ja myöhään kukkiva lajike, joka viihtyy Mont Blanc -vuoren vastaisilla eteläisillä rinteillä ympäristössä, johon vaikuttavat hyvin erilaiset ilmastot ja jolle ovat ominaisia suuret lämpötila-vaihtelut. Näiden viinien raikkaus ja eloisuus ovat nimenomaan tämän erityisen paikallisilmaston ansiota.

Gringet B -rypälelajiketta viljellään sorapitoisessa, savea ja kalkkikiveä sisältävässä molassimaaperässä, joka on muodostunut jäätiköiden synnyttämän soraikon päälle. Gringet B -rypälelajikkeen tunnusomaisia viiniin välittyviä ominaisuuksia ovat sen kukkaisuus ja mausteisuus.

Jyrkimmillä rinteillä ja maaperässä, jonka pintakerros on oikein ohut, kehittyy kypsempiä vivahteita. Merkinnällä ”Crémant” varustettujen viinien raikkauden sekä primääriaromien muodostumisen kannalta tärkeitä tekijöitä ovat viinitarhojen sijainti rinteillä, laaksojen pohjalla tai järvien rannoilla (viinitarhat muodostavat näissä sijainneissa erikokoisia saarekkeita), rypälelajikkeiden sopeutuminen alueiden (yleensä nuoreen) maaperään sekä ilmasto-olosuhteet (joille on ominaista alhainen lämpösumma).

Crémant de Savoie -viinien tuotantoon tarkoitettuihin rypäleisiin sovelletaan tiukkoja sadonkorjuuta ja puristusta koskevia sääntöjä, jotta varmistetaan aromien säilyminen. Rypäleet puristetaan mehuksi hitaasti ja huolellisesti, minkä ansiosta siitä valmistettava viini on kirkasta. Käytettyjen rypälelajikkeiden ominaisuuksien vuoksi viini on väriltään haaleaa.

Merkinnällä ”Crémant” varustettujen laatukuohuviinien tuottajien asiantuntemukseen kuuluu rypälelajikkeiden pitäminen erillään viininvalmistusprosessissa, ja tämän asiantuntemuksen sekä kustakin rypälelajikkeesta ja satovuodesta kerryttämänsä taitotiedon avulla he tuottavat täydellisesti yhdisteltyjä sekoituksia, jotka takaavat, että viinit ovat kohtuullisen tasalaatuisia ja tasapainoisen eloisia, kukkaisia ja hedelmäisiä. Sekoittamisessa vaatimuksena on, että pääasiallisina rypälelajikkeina käytetään Jacquère B- ja Altesse B -lajikkeita, jotka antavat näille tuotteille niiden ainutlaatuisen Savoie-viinien luonteen. Viinien kypsyttäminen sakan päällä lisää entisestään niiden monivivahteisuutta ja mineraalisuutta edistämällä tertiääriaromien kehittymistä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, jolla hiilihapottomia puna- ja roseeviinejä voidaan valmistaa ja viiniyttää ja jolla roseelaatukuohuviinejä voidaan valmistaa, viiniyttää, kypsyttää ja pakata

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu puna- ja roseeviinien valmistusta ja viiniyttämistä sekä roseelaatukuohuviinien valmistusta, viiniyttämistä, kypsyttämistä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavien kuntien alueesta (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— Ainin departementti: 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

— Isèren departementti: Les Abrets en Dauphiné (vain entisten Les Abrets’n ja Fitilieun kuntien alueita vastaava osa), 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 (vain entisen Moretel-de-Mailles’n kunnan aluetta vastaava osa), 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.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, jolla hiilihapottomia puna- ja roseeviinejä voidaan valmistaa ja viiniyttää ja jolla roseelaatukuohuviinejä voidaan valmistaa, viiniyttää, kypsyttää ja pakata

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu puna- ja roseeviinien valmistusta ja viiniyttämistä sekä roseelaatukuohuviinien valmistusta, viiniyttämistä, kypsyttämistä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavien kuntien alueesta (luettelo perustuu vuoden 2020 viralliseen geokoodiin):

— Savoien departementti: 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 (vain entisten Albensin, Cessensin, Epersyn, Mognardin ja Saint-Girodin kuntien alueita vastaava osa), 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-Savoien departementti: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (Vain entisten Annecyn ja Meythet'n kuntien alueita vastaava osa), 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 (vain entisten Aviernoz'n, Evires'n, Les Ollièresin ja Thorens-Glièresin kuntien alueita vastaava osa), 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 (vain entisen Reignier'n kunnan aluetta vastaava osa), 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-Savoien departementti (jatkoa): 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.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, jolla valkoviinejä voidaan valmistaa ja viiniyttää

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu valkoviinien valmistusta ja viiniyttämistä koskevan poikkeuksen mukaisesti niiden kuntien alueesta, jotka muodostavat puna- ja roseeviinien valmistusta ja viiniyttämistä sekä roseelaatukuohuviinien valmistusta, viiniyttämistä, kypsyttämistä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti määritellyn välittömässä läheisyydessä sijaitsevaan alueen, sekä Corbonodin ja Seysselin (Ainin departementti) ja Seysselin (Haute-Savoien departementti) kunnista.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue täydentävillä maantieteellisillä nimityksillä varustettujen viinien osalta

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Täydentävien maantieteellisten nimitysten osalta välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu:

— valko- ja punaviinien valmistusta ja viiniyttämistä

— laadukkaiden kuohuvien valkoviinien valmistusta, viiniyttämistä, kypsyttämistä ja pakkaamista

koskevan poikkeuksen mukaisesti puna- ja roseeviinien sekä roseelaatukuohuviinien maantieteelliseen alueeseen kuuluvien kuntien alueesta sekä niiden kuntien alueesta, jotka muodostavat puna- ja roseeviinien valmistusta ja viiniyttämistä sekä roseelaatukuohuviinien valmistusta, viiniyttämistä, kypsyttämistä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti määritellyn välittömässä läheisyydessä sijaitsevaan alueen, pois lukien ne kunnat tai kuntien osat, joiden alue muodostaa asianomaisen täydentävän maantieteellisen nimityksen maantieteellisen alueen.

Täydentävät maantieteelliset nimitykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojattua alkuperänimitystä voidaan täydentää yhdellä jäljempänä esitetyistä täydentävistä maantieteellisistä nimityksistä sellaisten viinien osalta, jotka täyttävät näille nimityksille vahvistetut tuotantoedellytykset:

— ”Abymes” tai ”Les Abymes”

— ”Apremont”

— ”Arbin”

— ”Ayze”

— ”Chautagne”

— ”Chignin”

— ”Chignin-Bergeron”

— ”Crépy”

— ”Cruet”

— ”Jongieux”

— ”Marignan”

— ”Marin”

— ”Montmélian”

— ”Ripaille”

— ”Saint-Jean-de-la-Porte”

— ”Saint-Jeoire-Prieuré”.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

SAN-nimityksen lisäksi voidaan ilmoittaa rypälelajike edellyttäen, että viini on valmistettu yksinomaan kyseisestä lajikkeesta ja että kaikkia muita asianomaiseen merkintään sovellettavia tuotantosääntöjä noudatetaan.

Etiketissä esitetty rypälelajikkeen nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa SAN-nimityksen kirjainkoosta.

Laadukkaissa kuohuvissa valkoviineissä, jotka on valmistettu Crémant-viinien menetelmälle vahvistettujen tuotantoedellytysten mukaisesti, SAN-nimityksen edessä on oltava merkintä ”Crémant”.

Pakkaus

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Laadukkaiden kuohuvien rosee- tai valkoviinien valmistusvaiheisiin kuuluu jälkikäyminen pullossa.

Näitä viinejä on säilytettävä pulloissa sakan päällä vähintään yhdeksän kuukautta.

Linkki tuote-eritelmään

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