C/2026/2613

2026 5 7

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalį kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2026/2613)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„Vin de Savoie / Savoie“

PDO-FR-A0681-AM01 – 2016 07 22

PAKEITIMUI TAIKOMOS TAISYKLĖS

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis

PAREIŠKĖJAS IR TEISĖTAS INTERESAS

Savojos vynų regiono sindikatas (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. *Baltųjų ir rožinių pusiau putojančių vynų kategorijos išbraukimas*

Išbraukiama kategorija „Pusiau putojantis vynas“. Šių vynų gamyba smuko kelerius metus, nes veiklos vykdytojai pirmumą teikė rūšiniams putojantiems vynams, kurių perteklinio slėgio vertė viršija 3,5 baro (rūšinių putojančių vynų kategorija).

Todėl iš produkto specifikacijos išbraukiamos pusiau putojančių vynų taisyklės. Per nacionaliniu lygmeniu vykusią protesto procedūrą prieštaravimų nepateikta.

Atitinkamai pakeistas bendrasis dokumentas.

2. *Nuoroda „Crémant“*

Produkto specifikacija iš dalies keičiama, kad nuorodą „Crémant“ būtų galima vartoti kartu su saugoma kilmės vietos nuoroda „Savoie“ arba „Vin de Savoie“. Šia nuoroda žymimų vynų gamybos sąlygos nustatytos produkto specifikacijoje. Jomis pakeičiamos anksčiau baltiesiems rūšiniams putojantiems vynams, išskyrus vynams su papildoma geografine nuoroda „Ayze“, taikytos sąlygos.

Nuoroda „Crémant“ turi būti įrašyta prieš SKVN pavadinimą, jei tai baltieji rūšiniai putojantys vynai, išskyrus vynus su papildoma geografine nuoroda „Ayze“. Ši taisyklė įtraukiama į produkto specifikacijos I skyriaus II skirsnį „Geografinės nuorodos ir papildomos nuorodos“. II skirsnio antraštėje pateiktas žodis „ypatumai“ pakeistas žodžiu „nuorodos“.

Atitinkamai iš dalies keičiama bendrojo dokumento 9 dalis „Kitos pagrindinės sąlygos“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Nuorodos „Crémant“ geografinė vietovė*

Produkto specifikacijos I skyriaus IV skirsnio 1 dalis papildoma nauju c punktu, kuriame nustatoma nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamybos vietovė.

Atitinkamai iš dalies keičiama bendrojo dokumento 6 dalis „Nustatyta geografinė vietovė“.

4. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Naudojamos vynuogių veislės*

Iš dalies keičiamas su vynuogių veislėmis susijęs produkto specifikacijos I skyriaus V skirsnis.

Vynuogių veislių, iš kurių leidžiama gaminti nuoroda „Crémant“ žymimus vynus, sąrašas sutrumpinamas, siekiant orientuotis į mažesnį nei anksčiau nustatytą vynuogių veislių, iš kurių gaminami nuoroda „Vin de Savoie“ arba „Savoie“ žymimi baltieji rūšiniai putojantys vynai, skaičių. Susiaurinus veislių įvairovę bus galima geriau atskleisti šių Savojos vynų tapatumą. Todėl iš sąrašo išbraukiamos veislės „Gringet B“, „Marsanne B“, „Roussette d'Ayze B“, „Velteliner Rouge Précoce Rs“ ir „Verdesse B“.

Sąrašas pateikiamas produkto specifikacijos I skyriaus V skirsnio 1 dalyje. Kadangi veislės, kurioms taikoma V skirsnio 2 dalyje nustatyta taisyklė, buvo išbrauktos, ši taisyklė nebuvo įtraukta į nuorodos „Crémant“ sąlygas ir buvo išbraukta iš rūšinių putojančių vynų aprašymo.

Bendrojo dokumento 7 dalis „Pagrindinės vynuogių veislės“ iš dalies nekeičiama, nes veislės, kurios nebebus naudojamos rūšiniams putojantiems vynams su nuoroda „Crémant“ gaminti, ir toliau bus naudojamos kitoms šia nuoroda žymimų vynų rūšims gaminti.

5. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Lapijos aukštis*

Produkto specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 1 dalies c punkte nurodyta, kad lapijos aukštis turi būti toks, kad 1 kg vynuogių užauginti reikėtų 1,20 m^2 išorinio lajos paviršiaus ploto.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

6. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Didžiausias vidutinis vynmedžių kiekis sklype*

Atsižvelgiant į sodinimo tankumą, patikslinamos konkrečios didžiausio vynmedžių kiekio sklype vertės. Šia priemone siekiama užtikrinti subalansuotą išorinio lajos paviršiaus ploto ir vaisių santykį. Šios konkrečios vertės labiau atitinka šio gamybos būdo ypatumus, įskaitant spaudimo taisykles, pagal kurias 100 litrų misos pagaminti reikia 150 kg vynuogių.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

7. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Derliaus nuėmimo nuostata*

Produkto specifikacijos I skyriaus VII skirsnio 1 dalies b punkte nurodyta, kad vynai, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis, laikantis Komisijos reglamento (EB) Nr. 607/2009 66 straipsnio.

Į bendrąjį dokumentą šis pakeitimas neįtraukiamas.

8. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Derliaus vežimo nuostata*

Produkto specifikacijos I skyriaus VII skirsnio 1 dalies c punkte nuspręsta, kad siekiant kuo mažesnio kekių susispaudimo didžiausias vežamų nuskintų vynuogių svoris vienoje talpykloje negali viršyti 250 kg. Dėl tų pačių priežasčių nustatytas didžiausias derliui nuimti naudojamų talpyklų aukštis – 40 cm. Šios talpyklos nėra sandarios, todėl visos nepaisant taisyklių, kuriomis siekiama kuo labiau sumažinti sulčių susidarymą, susidariusios sultys gali greitai nutekėti. Galiausiai nustatyta griežta vienos paros nuo derliaus nuėmimo iki spaudimo proceso pradžios riba.

Ši bendrojo dokumento dalis iš dalies nekeičiama.

9. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Vynuogių sunokimas*

I skyriaus VII skirsnio 2 dalies a ir b punktuose nustatytas bazinių vynų, skirtų nuoroda „Crémant“ žymimiems vynams gaminti, mažiausias cukraus kiekis vynuogėse ir mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – atitinkamai 144 g viename litre misos ir 9 %. Šios vertės yra tokios pat, kaip ir ankstesnės nuoroda „Vin de Savoie“ arba „Savoie“ žymimų baltųjų rūšinių putojančių vynų gamybos vertės. Šios vertės pritaikomos prie ir toliau naudosimų vynuogių veislių, visų pirma „Jacquère B“ ir „Altesse B“, savybių ir pagal jas galima pagaminti mažos alkoholio koncentracijos, bet vis vien gana rūgštų ir elegantišką bazinį vyną.

Į bendrąjį dokumentą šie duomenys neįtraukiami.

10. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Išeiga*

I skyriaus VIII skirsnio 1 dalis „Išeiga. Derėjimo pradžia“ papildoma šia vyno rūšimi ir joje nurodoma atitinkama sodinimo tankumo informacija.

Atitinkamai atnaujinama bendrojo dokumento 5 dalis „Vyno gamybos metodai“.

Į I skyriaus VIII skirsnį įtraukiama nauja 4 dalis „Konkrečios vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „Cremant“, nuostatos“.

a punkte nustatyta didžiausia spaudimo išeiga atitinka Komisijos reglamento (EB) Nr. 607/2009 66 straipsnio 5 dalyje nustatytą taisyklę, taikomą nuoroda „Crémant“ žymimiems rūšiniams putojantiems vynams.

Galiausiai, kalbant apie didžiausią spaudimo išeigą, 4 dalies b punkte nustatyta galutinio spaudimo norma. Galutinis spaudimas (pranc. *rebêches*) reiškia spaudimo proceso pabaigoje gautą misą, kurios kiekis yra didesnis už didžiausią leistiną spaudimo išeigą.

Ši bendrojo dokumento dalis iš dalies nekeičiama.

11. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Vynuogių priėmimas ir spaudimas*

I skyriaus IX skirsnio 1 dalis papildoma nauju a punktu dėl nuorodos „Crémant“. Šiuo pakeitimu nustatomi vynuogių priėmimo, preso, jo pakrovimo būdo, ypač vynuogių perkėlimo būdo, sulčių atskyrimo ir higienos kriterijai, skirti vynuogių kokybei užtikrinti.

Esamoms priėmimo ir spaudimo patalpoms nustatyta pereinamojo laikotarpio nuostata, pagal kurią leidžiama iki 2017 m. derliaus (imtinai) vynuogėms naudoti ne daugiau kaip tris konvejerių juostas nuo pirmojo latako ir preso. Ši nuostata įtraukta į I skyriaus XI skirsnio 4 dalį.

Šios bendrojo dokumento dalys iš dalies nekeičiamos.

12. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Mišinio sudėtis*

I skyriaus IX skirsnio 1 dalies b punkte apibrėžiamos vynuogių veislių maišymo sąlygos siekiant išskirti veisles „Jacquère B“ ir „Altesse B“. Abi šios Savojos regiono veislės, dėl kurių šios geografinės vietovės vynai įgauna išskirtinumo, labai tinka antrinės fermentacijos butelyje vynams gaminti. Nustačius mažiausią veislės „Jacquère B“ vynuogių procentinę dalį, galima visapusiškai atskleisti Savojos vynų tapatumą ir lengviau atskirti nuoroda „Crémant“ žymimus vynus nuo kitų regiono putojančių vynų. Siekiant padidinti šių taisyklių poveikį vynų savybėms, raudonųjų vynuogių veislių procentinė dalis sumažinta iki 20 %.

Tik Aukštutinės Savojos departamento komunoms šios taisyklės, kuriomis kodifikuojama iki šiol lanksčiai taikyta praktika, kai gaminant baltuosius rūšinius putojančius vynus buvo neprivaloma naudoti leistinų vynuogių veislių ir jų kiekis nebuvo reguliuojamas, taikomos kartu su pereinamojo laikotarpio priemone. Taisyklės bus taikomos nuo 2021 m. derliaus.

Bendrajam dokumentui šios dalys įtakos neturi.

13. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Vyno gamybos metodai*

Produkto specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 1 dalies e punkte nurodoma, kad gaminant vynus, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, draudžiama naudoti medienos skiedras.

Ši nuostata įtraukiama į bendrojo dokumento 5 dalį „Vyno gamybos metodai“.

Kai misa, iš kurios gaminami nuoroda „Crémant“ žymimi vynai, sodrinama, didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais lieka tokia pati, kokia buvo baltųjų rūšinių putojančių vynų. Tačiau iš dalies keičiamas etapas, kuriuo šis gamybos reikalavimas turi būti tikrinamas putojančio vyno gamybos procese. Toks patikrinimas atliekamas po antrinės fermentacijos ir prieš įdedant *expedition liqueur*. Gamintojų grupė šio punkto patikrinimą įtraukė ir į produkto specifikacijos III skyriaus I skirsnį.

Atitinkamai atnaujinama bendrojo dokumento 4 dalis „Vyno (-ų) aprašymas“.

14. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Vyno daryklos pajėgumas*

I skyriaus IX skirsnio 1 dalies g punktas papildomas šia vyno rūšimi.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

15. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamyba. Konkrečios nuostatos*

I skyriaus IX skirsnio 2 punkte nustatomos nuoroda „Crémant“ žymimų vynų gamybos, antrinės fermentacijos butelyje sąlygos ir butelių laikymo su nuosėdomis trukmė pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 607/2009 66 straipsnį. Taip pat patikslinama, kad naudojami tik stikliniai buteliai ir kad vyną į butelius išpilstyti pradedama nuo gruodžio 1 d. po derliaus nuėmimo.

Fermentacijos butelyje taisyklės ir informacija apie butelių laikymo su nuosėdomis trukmę įtraukiamos į bendrojo dokumento 5 dalį „Vyno gamybos metodai“ ir 9 dalį „Kitos pagrindinės sąlygos“.

16. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų išpilstymas*

Produkto specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 3 punkte nurodoma, kad vynai turi būti gaminami ir pateikiami rinkai tuose pačiuose buteliuose, kuriuose vyko antrinė fermentacija, išskyrus ne didesnės kaip 37,5 centilitrų arba didesnės kaip 150 centilitrų talpos buteliuose parduodamus vynus. Taip pat įtraukiamas naujas reikalavimas, pagal kurį veiklos vykdytojai privalo nusistatyti išpilstymo grandinės ir išpilstymo medžiagų valymo tvarką.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

17. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų laikymas*

I skyriaus IX skirsnio 4 dalyje „Laikymo nuostatos“ nustatoma didžiausia temperatūra patalpose, kuriose vyno gamybos proceso metu buteliai laikomi lentynose.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

18. *Nuoroda „Crémant“ žymimų vynų pateikimas rinkai*

I skyriaus IX skirsnio 5 dalies a punkte nustatomas trumpiausias laikotarpis, per kurį nuoroda „Crémant“ žymimi vynai gali būti tiekiami vartotojams. Taikomas ne trumpesnis kaip 12 mėnesių, skaičiuojant nuo vynų išpilstymo į butelius dienos, reikalavimas.

Leidžiama taikyti *remise en cercle* metodą, pagal kurį į butelius išpilstytą vyną leidžiama permaišyti. Tai reiškia, į butelius išpilstytas vynas pilamas atgal į kubilus. Trumpiausias brandinimo laikotarpis skaičiuojamas nuo tos dienos, kai vynas vėl išpilstomas į butelius. Šios taisyklės taip pat įtraukiamos į I skyriaus IX skirsnio 5 dalies a punktą.

Vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, apyvartos tarp įgaliotų sandėlių savininkų taisyklės nustatomos 5 dalies b punkte. Tai tos pačios taisyklės, kurios buvo taikomos baltiesiems rūšiniams putojantiems vynams.

Bendrajam dokumentui šie pakeitimai įtakos neturi.

19. *Ryšys su geografine vietove*

Produkto specifikacijos I skyriaus X skirsnis iš dalies keičiamas siekiant atsižvelgti į pakeistas taisykles.

1 dalies a punkto pastraipoje nurodomos nuoroda „Crémant“ žymimų vynų geografinės vietovės ribos.

1 dalies b punktas papildomas pastraipa, kurioje paaiškinama, kad nuo XIX a. pabaigos pradėta vynų išpilstymo į butelius praktika paskatino putojančių vynų, gaunamų dėl natūralios pakartotinės vyno cukrų fermentacijos, gamybą. Paskutinėje b punkto pastraipoje nurodytos vynų, kurie gali būti žymimi saugoma kilmės vietos nuoroda „Vin de Savoie“ arba „Savoie“, kategorijos. Ši pastraipa buvo atitinkamai iš dalies pakeista, kaip ir rūšinių putojančių vynų, išreikštų *cols* (t. y. butelių skaičiumi), gamyba.

2 punkto pastraipoje dėl neputojančių vynų nurodomos pagrindinės šių vynų juslinės savybės. Pastraipa dėl rūšinių putojančių vynų performuluojama siekiant aiškiau išdėstyti, kuo vienas nuo kito skiriasi įvairūs rūšiniai putojantys vynai. Išsamiau aprašomos rūšinių putojančių vynų su [papildoma] geografine nuoroda „Ayze“ spalvos, aromato ir skonio savybės. Įtraukiama pastraipa dėl baltųjų rūšinių putojančių vynų su nuoroda „Crémant“, kurioje pateikiama išsami informacija apie skirtingas jų juslines savybes ir paaiškinama, kad jie daugiausia gaminami iš tam tikrų baltųjų vynuogių veislių mišinių.

3 dalies paskutinė pastraipa „Neputojantys vynai“ išbraukiama, nes ta pati pastraipa jau buvo X skirsnio pabaigoje.

Išbraukus kategoriją „Pusiau putojantis vynas“, pavadinimas „Putojantys ir pusiau putojantys vynai“ pakeičiamas į pavadinimą „Rūšiniai putojantys vynai“. Pirmoje pastraipoje, kurioje minimi tik rožiniai rūšiniai putojantys vynai, nurodomos bendrosios šia nuoroda žymimų rūšinių putojančių vynų savybės.

Pastraipoje dėl baltųjų rūšinių putojančių vynų su geografine nuoroda „Ayze“ pateikiamas konkrečios aplinkos, kurioje auginama vietinė veislė „Gringet B“, aprašymas. Todėl šioje pastraipoje pabrėžiamas ryšys tarp šios išskirtinės gamtinės aplinkos ypatybių, vynuogių augintojų pasirinktų auginimo vietų ir vynų savybių, kurios yra neatsiejamai susijusios su šios vynuogių veislės savybėmis.

Įterpiama pastraipa dėl nuoroda „Crémant“ žymimų vynų. Joje pabrėžiama natūralios vynuogių veislių sodinimo aplinkos įvairovė, deranti su dirvožemio aplinka, ir paaiškinamas klimato poveikis tam tikroms vynų savybėms. Konkrečios derliaus nuėmimo ir vyno gamybos taisyklės taikomos atsižvelgiant į tai, kaip vynuogių veislių savybės atsiskleidžia vynuose. Šių Savojos vynų originalumui ir tapatumui didelę reikšmę turi mišiniuose naudojamos dvi pagrindinės vynuogių veislės.

Atitinkamai iš dalies keičiama bendrojo dokumento 8 dalis „Ryšys (-iai) su geografine vietove“.

20. *Deklaravimo prievolės*

Produkto specifikacijos II skyriaus I skirsnis iš dalies keičiamas siekiant atsižvelgti į naujas gamybos taisykles, susijusias su tuo, kad įtraukti nuoroda „Crémant“ žymimi vynai ir išbraukti pusiau putojantys vynai.

Dėl šių pakeitimų keičiami anksčiau šioje dalyje nustatyti reikalavimai rūšiniams putojantiems vynams. Be to, 3 ir 7 dalyse įrašyti du teiginiai, susiję su nuoroda „Crémant“ žymimais vynais.

Suredaguotos kai kurios šios dalies nuostatos, pavyzdžiui, vietose, kuriose buvo vartojamas veiksmažodis „privalėti“ (pranc. *devoir*), jo forma pakeista į tiesioginės nuosakos esamąjį laiką (pranc. *indicatif présent*), kuris Prancūzijos teisės aktuose turi privalomumo atspalvį. Galiausiai išbraukiama informacija apie pusiau putojančius vynus.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

21. *Apskaitos tvarkymas*

II skyriaus II skirsnis, kuriame anksčiau nebuvo jokių nuostatų, buvo papildytas trimis specialiais įrašais apie nuoroda „Crémant“ žymimus vynus. Šiuo reikalavimu, kaip ir pirmiau minėtais deklaravimo reikalavimais, siekiama sudaryti sąlygas vykdyti tikslesnę konkrečių gamybos taisyklių laikymosi stebėseną.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

22. *Pagrindiniai tikrintini punktai ir vertinimo metodai*

Papildomi šie produkto specifikacijos III skyriaus lentelės „Pagrindiniai tikrintini punktai ir vertinimo metodai“ skirsniai: „Struktūrinės taisyklės“, „Su gamybos ciklu susijusios taisyklės“ ir „Produktų kontrolė“. Į produkto specifikaciją įtrauktos rūšinių putojančių vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, taisyklės laikomos pagrindiniais tikrintinais punktais, nes jos yra svarbiausios užtikrinant produkto ypatumus.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

23. *Nustatytas sklypų plotas*

Iš dalies keičiama SKVN „Vin de Savoie“ arba „Savoie“ žymimo produkto specifikacija, į ją įtraukiant datą, kurią kompetentinga nacionalinė institucija patvirtino geografinėje gamybos vietovėje nustatytų sklypų pakeitimą. Sklypai nustatomi parenkant geografinėje gamybos vietovėje esančius sklypus, kuriuose gali būti renkamos vynuogės, skirtos saugoma kilmės vietos nuoroda žymimam produktui gaminti.

Pakeitimas išdėstomas taip: produkto specifikacijos I skyriaus IV skirsnio 2 dalies a punkte po žodžių „2009 m. rugsėjo 10 d.“ įterpiami žodžiai „2015 m. vasario 12 d.“.

Šis pakeitimas padarytas patvirtinus konkrečias papildomos geografinės nuorodos „Chignin-Bergeron“ sklypų ribas. Iki dabar įtraukiamos datos šie vynai galėjo būti gaminami bet kuriame SKVN „Vin de Savoie“ nustatytame sklype trijose komunose, įtrauktose į šios papildomos geografinės nuorodos geografinę vietovę. Nuoroda „Chignin-Bergeron“ žymimi vynai tradiciškai gaminami tik iš veislės „Roussanne B“ vynuogių, kurios auginamos tik tos papildomos geografinės nuorodos vietovėje ir yra prisitaikiusios prie šio parajonio, kuriam būdingi į pietų pusę atsigręžę šlaitai, vietos sąlygų. Nustačius tokias specifines ribas galima susieti vynuogių veislę „Roussanne B“ su vietove, atsižvelgiant į jos gebėjimą prisitaikyti prie šios aplinkos.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

24. *Sodinimo tankumas*

Specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 1 dalies a punktas papildomas papildomai geografinei nuorodai „Ayze“ konkrečiai taikomomis taisyklėmis. Padidinamas mažiausias sodinimo tankumas ir sumažinamas didžiausias atstumas tarp vynmedžių eilių. Ši vynuogių auginimo vietovė yra didesniame aukštyje nei vidutiniškai būdinga SKVN „Vin de Savoie“ vynuogynams. Ji pasižymi ypač palankiais į pietus orientuotais plotais ir joje daugiausia auginama veislės „Gringet B“ vynmedžių. Šiuose vynuogynuose daugiausia gaminami baltieji rūšiniai putojantys vynai. Šios konkrečios taisyklės dera su vynuogių augintojų ir taip taikoma praktika, o jų įtraukimas į produkto specifikaciją patvirtina šio parajonio išskirtinumą.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

25. *Vynuogių veislių mišiniai*

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 1 dalies b punktas „Vynuogių veislių mišiniai“. Norint ir toliau gaminti baltuosius rūšinius putojančius vynus tik su papildoma geografine nuoroda „Ayze“, reikėjo pakeisti leistinų naudoti vynuogių veislių mišinį. Antrinei fermentacijai naudojamas bazinis vynas turi būti iš ne mažiau kaip 70 % veislės „Gringet B“, kuri yra vietinė šios nuorodos geografinės vietovės veislė ir kurios savybės užtikrina šių vynų originalumą, vynuogių. Šia nauja mažiausios procentinės dalies verte pakeičiama anksčiau specifikacijos I skyriaus V skirsnio 2 dalyje nustatyta 50 % vertė, kuri reiškė mažiausią šios veislės vynuogių procentinę dalį ir kuria buvo pakeista senesnė (ir mažesnė) vertė, susijusi su mažiausia šios veislės vynuogių procentine dalimi ūkyje. Įtraukus šią informaciją (ankstesnės produkto specifikacijos versijos V skirsnio 2 dalyje) patvirtinama taikoma maišymo praktika.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

26. *Papildymas dėl redakcinės klaidos*

Produkto specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 1 dalies e punkto formuluotė pakeičiama, į ją įtraukiant informaciją, kad didžiausios visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais vertė papildoma geografine nuoroda „Ayze“ žymimiems baltiesiems rūšiniams putojantiems vynams taikoma tik tuo atveju, jei misa buvo sodrinta. Formuluotė keičiama dėl ankstesnėje produkto specifikacijos versijoje įsivėlusios klaidos.

Šis punktas įtraukiamas į bendrojo dokumento 4 dalį „Vyno (-ų) aprašymas“.

27. *Pakeitimas, kuriuo pakeičiama punkto raidė ir antraštė*

Dabartinės produkto specifikacijos redakcijos I skyriaus IX skirsnio 1 dalies g punktas dabar yra h punktas. h punkto antraštė pakeičiama taip: „Vyno daryklų ir medžiagų priežiūra“.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

28. *Geografinė vietovė*

In point 1(a), (b), (c) and (d) of Section IV of Chapter I of the product specification, the words „are carried out“ have been replaced by the words „take place“ and the words „on the basis of the 2020 Official Geographic Code“ have been added after „the following municipalities“.

Pastaruoju redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis 2020 m. galiojusia Nacionalinio statistikos ir ekonominių tyrimų instituto (INSEE) leidžiamo Oficialiojo geografinių kodų registro versija ir taip teisiškai užtikrinamos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Siekiant atsižvelgti į įvykusius administracinius pokyčius, atnaujintas geografinę vietovę sudarančių komunų sąrašas ir jų pavadinimai, tačiau pačios vietovės perimetras nepakeistas.

Iš dalies keičiama bendrojo dokumento 6 dalis „Nustatyta geografinė vietovė“.

Be to, į IV skirsnio 1 dalį įtraukiamas sakinys, kuriuo informuojama, kad su geografinę vietovę vaizduojančiais kartografiniais dokumentais galima susipažinti INAO svetainėje.

29. *Arčiausiai esanti vietovė*

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio 3 dalies a punkte po žodžių „šių komunų“ pridedami žodžiai „apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre“.

Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu arčiausiai esanti vietovė nusakoma remiantis INSEE skelbiamu 2020 m. laidos Oficialiuoju geografinių kodų registru.

Įterpus šią nuorodą, teisiškai užtikrinamos arčiausiai esančios vietovės ribos.

Siekiant atsižvelgti į įvykusius administracinius pokyčius, atnaujintas arčiausiai esančią vietovę sudarančių komunų sąrašas ir jų pavadinimai, tačiau pačios vietovės perimetras nepakeistas.

Iš dalies keičiama bendrojo dokumento dalis „Papildomos sąlygos

30. *Vynuogių veislės*

Specifikacijos I skyriaus V skirsnio 1 dalyje į veislių, iš kurių leidžiama gaminti toliau nurodytus vynus, sąrašą įtraukiamos prisitaikymo prie klimato kaitos tikslais svarbios veislės, konkrečiai, „Bia B“, „Corbeau N“, „Dousset N“, „Hibou Noir N“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“:

— raudonųjų ir rožinių neputojančių vynų be papildomos geografinės nuorodos atveju: „Corbeau N“, „Dousset N“, „Hibou Noir N“ ir „Mondeuse Grise G“;

— baltųjų neputojančių vynų be papildomos geografinės nuorodos atveju: „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“;

— rožinių rūšinių putojančių vynų atveju: „Bia B“, „Corbeau N“, „Dousset N“, „Hibou Noir N“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“;

— vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, atveju: „Bia B“, „Petite-Sainte-Marie B“, „Mondeuse Grise G“, „Pinot Gris G“, „Corbeau N“, „Dousset N“ ir „Hibou Noir N“;

— papildomos geografinės nuorodos „Abymes“ / „Les Abymes“ atveju: „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“;

— papildomų geografinių nuorodų „Apremont“, „Cruet“, „Montmélian“, „Saint-Jeoire-Prieuré“ atveju: „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“;

— baltųjų neputojančių vynų su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“ atveju: „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“;

— raudonųjų neputojančių vynų su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“ atveju: „Corbeau N“, „Dousset N“ ir „Hibou Noir N“;

— papildomų geografinių nuorodų „Crépy“, „Marignan“, „Marin“, „Ripaille“ atveju: „Bia B“, „Mondeuse Grise G“, „Petite Sainte-Marie B“ ir „Pinot Gris G“.

Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto kompetentingas nacionalinis komitetas nusprendė suteikti galimybę į nuorodų, dėl kurių pateikiama paraiška, specifikaciją įtraukti prisitaikymui prie klimato kaitos ar visuomenės lūkesčių dėl pasėlių apsaugos produktų naudojimo svarbias veisles.

Šių veislių vynuogės, iš dalies kilusios iš Alpių regiono, gali būti naudingos visuotinio atšilimo sąlygomis. Tai vėlai nokstančios veislės, todėl tinka labiau subalansuotiems vynams gaminti. Jos yra tokios pat atsparios ligoms, kaip ir veislės, kurias jau leista naudoti šia nuoroda žymimų vynų gamybai. Šių veislių įvedimu taip pat siekiama pabrėžti šia nuoroda žymimų vynų ypatumus.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

Pažymėtina, kad nors priimtu dekretu veislės „Dousset N“, „Hibou Noir N“, „Mondeuse Grise G“ ir „Petite Sainte-Marie B“ buvo įtrauktos į vyninių vynuogių veislių, kurias galima sodinti, persodinti ar skiepyti vyno gamybai, sąrašą, jų nėra ES geografinių nuorodų registre „e-Ambrosia“ siūlomų vyninių vynuogių veislių sąraše.

31. *Sodinamų vynuogių veislių dalies taisyklės*

Specifikacijos I skyriaus V skirsnio 2 dalis papildoma nuostata, kad prisitaikymui prie klimato kaitos svarbių veislių dalis negali viršyti 5 % ūkyje auginamų vynuogių veislių.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

32. *Sodinimo tankumas*

Specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 1 dalies a punktas „Bendrosios nuostatos“ pakeičiamas šiomis nuostatomis:

„Minimalusis vynuogyno tankumas – 5 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių – ne didesnis kaip 2,50 m, o tarp sodinių turi būti ne mažesni nei 0,80 m tarpai.

Kai vynuogyno tankumas ne mažesnis kaip 6 000 sodinių viename hektare, atstumas tarp tos pačios eilės sodinių – ne mažesnis kaip 0,70 m.“

Pirminė formuluotė pakeista, bet taisyklė lieka tokia pati.

Įtraukiama nauja taisyklė, pagal kurią pavadinime leidžiama nurodyti ir tokį vynuogyną, kuriame, nors tankumas ir didesnis už minimalųjį, atstumas dėl to tarp tos pačios eilės sodinių – 0,70–0,80 m.

Iš dalies keičiama bendrojo dokumento 5 dalis „Vyno gamybos metodai“.

33. *Vynuogių veislių mišiniai*

Į I skyriaus IX skirsnio 1 dalies b punktą įtraukiama nuostata, pagal kurią prisitaikymo tikslais svarbios veislės kartu ar atskirai negali sudaryti daugiau kaip 10 % galutinio vynų mišinio.

Šis pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu.

34. *Vyno išleidimas į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų*

Išbraukiamas specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 5 dalies b punktas dėl vyno išleidimo į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų datos.

Tam, kad vyną, ypač skirtą parduoti, būtų galima išleisti į prekybą anksti, panaikinama data, nuo kurios vynas išleidžiamas į apyvartą tarp įgaliotų sandėlių savininkų.

IX skirsnio 5 dalies antraštė pakeičiama išbraukiant žodžius „produktų išleidimu į apyvartą ir“.

Išbraukiamas IX skirsnio 5 dalies a punkto pavadinimas.

Bendrajam dokumentui šie specifikacijos pakeitimai įtakos neturi.

35. *Pereinamojo laikotarpio priemonės*

I skyriaus XI skirsnio 2 dalis išbraukiama. Pereinamojo laikotarpio priemonė dėl vynmedžių formavimo metodų (nuostatos dėl minimaliojo sodinimo tankumo) nustojo galioti.

Bendrajam dokumentui šie specifikacijos pakeitimai įtakos neturi.

36. *Kontrolės įstaigos duomenys*

Produkto specifikacijos III skyriaus II skirsnyje atnaujinamas kontrolės įstaigos adresas.

Atsižvelgiant į II punkte nustatytas naujos redakcijos taisykles, iš dalies keičiama antros pastraipos formuluotė ir išbraukiama trečia pastraipa.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji neputojantys vynai be vynuogių veislės nuorodos*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai, kurių spalva gali būti nuo blyškiai geltonos iki aukso geltonumo, yra aukštos kokybės ir gaivūs, įvairaus sodrumo ir plataus asortimento. Jauni vynai dažnu atveju turi burbuliukų, nes laikomi su smulkiomis nuosėdomis. Jiems būdingi gėlių ir vaisių aromatai.

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

2. *Baltieji neputojantys vynai su vynuogių veislės „Chardonnay B“ nuoroda*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

13

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

10

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

3. *Baltieji neputojantys vynai su vynuogių veislės „Jacquère B“ nuoroda*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

11,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

8,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

4. *Baltieji neputojantys vynai su vynuogių veislės, išskyrus „Chardonnay B“ arba „Jacquère B“, nuoroda*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

5. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Abymes“ / „Les Abymes“ arba „Apremont“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

6. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Chautagne“, „Chignin“ arba „Cruet“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

7. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Jongieux“ arba „Montmélian“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

8. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Saint-Jeoire-Prieuré“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

9. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Ayze“, „Crépy“ arba „Marignan“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

10. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Marin“ arba „Ripaille“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

11. *Baltieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Chignin-Bergeron“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis neviršija vyno rūgšties gramais litre išreikšto bendrojo rūgštingumo. Bendras fermentuojamų cukrų kiekis gali būti dviem gramais didesnis, tačiau negali viršyti 8 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

13

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

10

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

12. *Raudonieji neputojantys vynai be vynuogių veislės nuorodos*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai yra rubino raudonumo, kartais tamsiai raudonos, vyšnių raudonumo arba purpurinės spalvos, ypač vynai iš veislės „Mondeuse N“ vynuogių.

Jiems dažnai būdingas raudonųjų ir juodųjų vaisių kvapas, kartais juntami prieskonių ir pipirų pokvapiai.

Iš veislės „Mondeuse N“ vynuogių gaminami struktūriški, pasižymintys taninais ir svarūs, tačiau rūgštumą išlaikantys vynai.

Iš veislių „Gamay N“ arba „Pinot N“ vynuogių gaminami švelnesni, elegantiškos struktūros ir ne tiek taninų turintys vynai.

Išpilstant raudonuosius vynus obuolių rūgšties juose yra ne daugiau kaip 0,4 g/l.

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

13. *Raudonieji neputojantys vynai su vynuogių veislių „Gamay N“ arba „Pinot Noir N“ nuorodomis*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Išpilstant raudonuosius vynus obuolių rūgšties juose yra ne daugiau kaip 0,4 g/l.

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

14. *Raudonieji neputojantys vynai su vynuogių veislių, išskyrus „Gamay N“ arba „Pinot Noir N“, nuorodomis*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Išpilstant raudonuosius vynus obuolių rūgšties juose yra ne daugiau kaip 0,4 g/l.

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

15. *Raudonieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Arbin“ arba „Saint-Jean-de-la-Porte“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

16. *Raudonieji neputojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Chautagne“, „Chignin“ arba „Jongieux“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

13

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

10

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

17. *Rožiniai neputojantys vynai be vynuogių veislės nuorodos arba su vynuogių veislių „Gamay N“ arba „Pinot Noir N“ nuorodomis*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Rožiniai vynai yra ryškios spalvos – nuo blyškios iki labai blyškios rožinės, labai dažnai justi gėlių pokvapiai. Juntami saviti citrusinių ir raudonųjų vaisių poskoniai.

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 5 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12,5

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9,5

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

18. *Rožiniai neputojantys vynai su vynuogių veislių, išskyrus „Gamay N“ arba „Pinot Noir N“, nuorodomis*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba išpilstytų vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 5 g/l.

Bendrosiose taisyklėse numatyti standartai taikomi mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui ir didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

12

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

19. *Rožinių rūšinių putojančių vynų aprašymas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Rožiniai rūšiniai putojantys vynai, kurie būna nuo blyškios iki labai blyškios rožinės spalvos, yra gaivūs ir lengvi dėl mažos alkoholio koncentracijos ir jiems gaminti naudojamų vynuogių veislių rūgštumo. Juslinių savybių paletę išbaigia jų kvapo ir skonio vaisiškumas.

Rožiniams rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtų bazinių vynų natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė nei 9 %.

Kai misa sodrinama, didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais po antrinės fermentacijos ir prieš nupylimą neviršija 13 %.

Bendrosios taisyklės taikomos mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui, didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui, cukraus kiekiui vynuose, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, ir anglies dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

13

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

20. *Baltieji rūšiniai putojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Ayze“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Baltieji rūšiniai putojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Ayze“ yra blyškiai geltonos spalvos su aukso atspalviais. Justi baltažiedžių gėlių kvapas ir skonis, kuriuos išryškina prinokusių, džiovintų vaisių ir prieskonių aromatai. Šiems vynams būdinga savita rūgštelė, subalansuojanti skonį ir suteikianti vynams elegantiškumo.

Baltųjų rūšinių putojančių vynų su papildoma geografine nuoroda „Ayze“ gamybai skirtų bazinių vynų natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė nei 9 %.

Kai misa sodrinama, didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

Bendrosios taisyklės taikomos mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui, didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui, cukraus kiekiui rūšiniame putojančiame vyne su papildoma geografine nuoroda „Ayze“, ir anglies dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

13

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

21. *Baltieji rūšiniai putojantys vynai su nuoroda „Crémant“*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Baltieji rūšiniai putojantys vynai su nuoroda „Crémant“ daugiausia gaminami iš baltųjų vynuogių mišinių. Būtent dėl baltųjų vynuogių veislių šie vynai yra tokie gaivūs, rūgštūs ir lengvi.

Tai blyškios išvaizdos vynai, putojantys smulkiais, ilgai išliekančiais burbuliukais. Jie yra elegantiški, išraiškingi ir ryškaus kvapo, pasižyminčio gėlių, minerališkais ir vaisių aromatais. Gana gaivaus skonio ir minerališko poskonio.

Vynams su nuoroda „Crémant“ gaminti skirtų bazinių vynų natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė nei 9 %.

Kai misa sodrinama, didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais po antrinės fermentacijos ir prieš įdedant *expedition liqueur* neviršija 13 %.

Bendrosios taisyklės taikomos mažiausiam bendrajam rūgštingumui, didžiausiam lakiajam rūgštingumui, didžiausiam bendram sieros dioksido kiekiui, cukraus kiekiui vynuose, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“, ir anglies dioksido kiekiui.

BENDROSIOS ANALITINĖS SAVYBĖS

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %):

13

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

9

Mažiausias bendrasis rūgštingumas

miliekvivalentais litre

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre):

–

Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre):

–

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Raudonųjų ir rožinių vynų gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama vynuoges, iš kurių gaminami rožiniai vynai, apdoroti medžio anglimis, nesvarbu, ar jos naudojamos vienos, ar kartu su kitais preparatais.

Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus. Didžiausia dalinė koncentracija, palyginti su sodrinamu tūriu, yra 10 %.

2. Rūšinių putojančių vynų gamyba

Specifinis vynininkystės metodas

Rūšiniai putojantys vynai gaminami antrinės fermentacijos butelyje būdu.

Gaminant vynus, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant“: į presą kraunamos vynuogės turi būti sveikos, o medžio skiedras naudoti draudžiama.

3. Vynuogių priežiūra

Auginimo metodas

— Sodinimo tankumas.

Minimalusis vynuogyno tankumas – 5 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių – ne didesnis kaip 2,50 m, o tarp sodinių turi būti ne mažesni nei 0,80 m tarpai. Kai vynuogyno tankumas ne mažesnis kaip 6 000 sodinių viename hektare, atstumas tarp tos pačios eilės sodinių – ne mažesnis kaip 0,70 m.

— Genėjimo taisyklės.

Vynmedžiai, iš kurių uogų gaminami vynai, kasmet genimi vienu iš šių būdų:

— trumpai (taurės, vėduoklės, Ruaja kordono forma), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 4 ataugas, o ant kiekvienos iš jų – ne daugiau kaip 2 pumpurus. Kai atželdinamas vynuogyno sklypas genimas Ruaja kordono forma, ant sodinių paliekami ne daugiau kaip 8 pumpurai;

— ilgai (vienpečio arba dvipečio Giujo forma), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 12 pumpurų, išskyrus: veislės „Gamay N“ sodinius, ant kurių paliekama ne daugiau kaip 10 pumpurų; veislės „Chardonnay B“ sodinius, ant kurių paliekama ne daugiau kaip 16 pumpurų, kai ilgos vaisius mezgančios šakos išlenkiamos pagal *arcure du long bois* metodą; veislės „Mondeuse N“ sodinius, ant kurių paliekami ne daugiau kaip 6 pumpurai.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Raudonieji vynai

72 hektolitrai iš hektaro

2. Rožiniai vynai, baltieji vynai, rožiniai rūšiniai putojantys vynai

78 hektolitrai iš hektaro

3. Vynai su nuoroda „Crémant“ – vynuogyno tankumas – ne mažiau kaip 5 500 vynmedžių sodinių viename hektare

83 hektolitrai iš hektaro

4. Vynai su nuoroda „Crémant“ – vynuogyno tankumas – 5 000–5 500 vynmedžių sodinių viename hektare

80 hektolitrų iš hektaro

5. Vynai su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Abymes“ / „Les Abymes“, „Apremont“, „Crépy“ arba „Cruet“

75 hektolitrai iš hektaro

6. Vynai su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Marignan“, „Marin“ arba „Montmélian“

75 hektolitrai iš hektaro

7. Vynai su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Ripaille“ arba „Saint-Jeoire-Prieuré“

75 hektolitrai iš hektaro

8. Vynai su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Arbin“ arba „Saint-Jean-de-la-Porte“

69 hektolitrai iš hektaro

9. Baltieji vynai su papildoma geografine nuoroda „Ayze“

75 hektolitrai iš hektaro

10. Baltieji rūšiniai putojantys vynai su papildoma geografine nuoroda „Ayze“

78 hektolitrai iš hektaro

11. Baltieji vynai su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Chautagne“, „Chignin“ arba „Jongieux“:

75 hektolitrai iš hektaro

12. Raudonieji vynai su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Chautagne“, „Chignin“ arba „Jongieux“:

69 hektolitrai iš hektaro

13. Vynai su papildoma geografine nuoroda „Chignin-Bergeron“

72 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

a) Raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti skirtų vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama ir vynai gaminami; rožiniams rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtų vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, o vynai brandinami ir išpilstomi šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

— Eno departamente: Corbonod, Seyssel;

— Izero departamente: Chapareillan;

— Savojos departamente: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne, Yenne;

— Aukštutinės Savojos departamente: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy, Ville-la-Grand.

b) Baltiesiems vynams gaminti skirtų vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, o vynai gaminami šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

— Izero departamente: Chapareillan;

— Savojos departamente: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne, Yenne;

— Aukštutinės Savojos departamente: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy, Ville-la-Grand.

c) Vynai, kurie gali būti žymimi nuoroda „Crémant"

– Vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, o vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

— Aukštutinės Savojos departamente: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy, Ville-la-Grand;

— Izero departamente: Chapareillan;

— Savojos departamente: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne, Yenne.

Be to, vyndaryste galima užsiimti, o vynus gaminti, brandinti ir išpilstyti šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

— Eno departamente: Corbonod, Seyssel, Peyrieu;

— Aukštutinės Savojos departamente: Seyssel.

d) Baltiesiems ir raudoniesiems vynams su kiekviena papildoma geografine nuoroda skirtų vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, o vynai gaminami; baltiesiems rūšiniams putojantiems vynams skirtų vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, o vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijoje:

— su papildoma geografine nuoroda „Abymes" / „Les Abymes": Apremont (teritorijos dalyje), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (tik šios buvusios komunos teritorijos dalyje: Les Marches);

— su papildoma geografine nuoroda „Apremont": Apremont (teritorijos dalyje), Porte-de-Savoie (tik šios buvusios komunos teritorijos dalyje: Les Marches), Saint-Baldoph (teritorijos dalyje);

— su papildoma geografine nuoroda „Arbin": Arbin, Cruet (teritorijos dalyje), Montmélian (teritorijos dalyje);

— su papildoma geografine nuoroda „Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier;

— su papildoma geografine nuoroda „Chautagne“: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne;

— su papildoma geografine nuoroda „Chignin“: Chignin;

— su papildoma geografine nuoroda „Chignin-Bergeron“: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (tik šios buvusios komunos teritorijos dalyje: Francin);

— su papildoma geografine nuoroda „Crépy“: Ballaison, Douvaine, Loisin;

— su papildoma geografine nuoroda „Cruet“: Cruet;

— su papildoma geografine nuoroda „Jongieux“: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne;

— su papildoma geografine nuoroda „Marignan“: Sciez;

— su papildoma geografine nuoroda „Marin“: Marin, Publier;

— su papildoma geografine nuoroda „Montmélian“: Montmélian, Porte-de-Savoie (tik šios buvusios komunos teritorijos dalyje: Francin);

— su papildoma geografine nuoroda „Ripaille“: Thonon-les-Bains;

— su papildoma geografine nuoroda „Saint-Jean-de-la-Porte“: Saint-Jean-de-la-Porte;

— su papildoma geografine nuoroda „Saint-Jeoire-Prieuré“: Saint-Jeoire-Prieuré.

Su geografinę vietovę vaizduojančiais kartografiniais dokumentais galima susipažinti INAO svetainėje.

7. **Pagrindinė (-ės) vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas*

Savojos vynuogynai puslankiu išsidėstę Alpių masyvo prieškalnėse. Jie užima teritoriją nuo Tonon le Beno šiaurėje iki vakarinės Albervilio dalies pietuose ir per Franži, Le Buržė ežerą ir pietinę Šamberi dalį kyla į Savojos daubą.

Geografinę teritoriją sudaro Savojos, Aukštutinės Savojos, Eno departamentuose ir šiauriniame Izero pakraštyje plytinčios 56 komunos.

Geografinė vietovė, kurioje gaminami vynai su nuoroda „Crémant“, apima 54 tuose pačiuose departamentuose esančias komunas, išskyrus tas, kurios priklauso papildomos geografinės nuorodos „Ayze“ geografinei vietovei.

Savojos vynuogynai išsidėstę ant geologiškai itin skirtingų klodų:

— Savojos prieškalnių, t. y. prie Alpių susiformavusios didžiulės įdubos, kupinos smiltainio (jūrų nuosėdinės uolienos, susidariusios dėl Alpių erozijos terciaro laikotarpiu) sluoksnių, kuriuos neretai dengia naujos aliuvio sąnašos arba išgraužė kvartero ledynai, kaip matyti iš Lemano arba Le Buržė ežerų pavyzdžių;

— smiltainio padengtų juros periodo raukšlėkalnių, sudarančių į vakarus nuo masyvo labiausiai nutolusią kalnų grandinę (Dan diu Ša, Šotanė), nutįsusią šiaurės–pietų kryptimi;

— klintines išorines Alpes kertančių alpinių slėnių ir įdubų (Arvo slėnio, Šamberi tarpeklio ir Savojos daubos).

Rūpestingai nustatyti sklypai, kuriuose renkamos vynuogės, plyti ant palyginti neseniai dėl dar ir šiandien tebevykstančios intensyvios Alpių masyvo erozijos susiformavusių geologinių klodų:

— kvartero periodu sraunių Alpių upių suneštų aliuvinių smėlio ir žvyro sąnašų (Ripajuje, Marene);

— ankstyvuoju kvartero periodo etapu ledynų suneštų morenų nuosėdų prieškalnėse arba slėnių šlaituose (Marinjane, Krepi, Šotanėje, Seselyje ir kt.);

— po ledynmečio nubyrėjusių nuobirų, nuklojusių kalnų papėdes (Šinjene, Savojos dauboje, Aize ir kt.);

— terciaro laikotarpio smiltainio (Franži, Šotanėje);

— iš Granjė kalno, apgriuvusio dėl 1248 m. įvykusios griūties, nuobirų susiformavusio substrato, kuriame pramaišiui glūdi mergelio (klintingo molio) ir kreidos periodo klinčių sluoksniai (Abime).

Be to, vietomis matyti senesnių uolienų, nepadengtų naujomis nuosėdomis, atodangos. Daugiausia atsidengia juros periodo vėlyvuoju etapu nugulę mergelio ir klinčių klodai (Arbene, Žonžjė).

Vietovei būdingas jūrinis klimatas, veikiamas drėgmę nešančių ir vidutinį temperatūrų svyravimą lemiančių vakarinių vėjų. Tačiau čia justi ir žemyninio bei pietinio klimato įtaka. Iš šiaurės plaukiančios oro srovės periodiškai neša sausą šaltį. Pietinės oro srovės neša šilumą. Kaip ši įtaka pasireiškia, priklauso nuo reljefo.

Alpių masyvo vakarinio šlaito vynuogynuose gausiai lyja: per metus nuolat iškrenta daugiau kaip 1 000 milimetrų kritulių.

Klimato sąlygojamą drėgmę didina vietovėje susikaupęs vandens išteklių (ežerų, sniego ir ledo) rezervas, sudarantis didžiulį, nuolatinį upių tinklą.

Saulė šviečia maždaug 1 600 valandų per metus, šilta būna ir vėlyvą rudenį.

Vynuogynai išsidėstę pietų ir pietryčių arba vakarų kryptimi, 250–500 m aukštyje.

Šie veiksniai – reljefas, aukštis, šlaito padėtis, vertikalus temperatūrų svyravimas – lemia daugybę klimato potipių, dėl kurių vynuogynai išsidėstę didesnėmis ar mažesnėmis salelėmis.

8.2. *Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui su geografine vietove, aprašymas*

Apie dar galo-romėnų laikais augintus vynmedžius savo veikaluose rašė senovės romėnų autoriai Lucijus Junijus Moderatas Kolumela ir Plinijus Vyresnysis.

Nuo viduramžių iki XIX a. keliautojai savo pasakojimuose ir oficialiose pranešimuose aprašo slėniuose plytinčius vynuogynus.

1728 m. karaliui Viktorui Amadėjui II įsteigus Sardinijos kadastrą Savojoje, pradėta vesti vynuogynų socialinio pasiskirstymo ir vertės apskaita.

1774 m. A. Kosta de Boregaras išleido esė apie žemės ūkį, kurioje jis aprašė, kaip šioje vietovėje auginamos vynuogės.

1884 m. vynuogynų gamybos mastas buvo didžiausias: iš 21 143 hektarų ploto buvo išgaunama 504 943 hektolitrai vyno. Juos beveik išnaikino filokserų krizė.

XIX a. pabaigoje vynus pradėjus išpilstyti į butelius, dėl natūralios pakartotinės vynuose esančių cukrų fermentacijos ėmė rastis pirmieji putojantys vynai. Naudodami antrinės fermentacijos butelyje metodą, gamintojai šį gamybos būdą dar labiau ištobulino. Kai kurie veiklos vykdytojai vynus lentynose gali laikyti ilgiau nei metus. Iš kai kurių vietinių vynuogių veislių, pavyzdžiui, „Jacquère B“ ir „Altesse B“, gaminami rūgštoki, mažos alkoholio koncentracijos vynai. Šių veislių vynuogės puikiai tinka putojantiems vynams gaminti ir jas veiklos vykdytojai, maišydami bazinius vynus, naudoja pirmiausia, nes šios veislės puikiai atskleidžia vynų „Savoie“ tapatumą.

Po Antrojo pasaulinio karo smulkieji regiono vyndariai susivienijo ir ėmėsi kokybinių permainų, kuriomis siekta modernizuoti auginimo ir gamybos metodus. Taip gamintojai susibūrė į vietos ir regionines sąjungas: 1945 m. įsteigta Aukščiausios kokybės vynų federacija su kilmės vietos nuorodomis „Savoie-Lyonnais“, o galiausiai – Savojos vynų regiono sindikatas. Savojoje buvo įsteigtos trys kooperatinės vyno daryklos (Monmeljano, Kriujė ir Šotanės).

Nuo tada, kai 1973 m. vynams buvo suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, vyno regionas pakito, tačiau tradiciniai auginimo metodai buvo išlaikyti.

SKVN „Savoie“ žymimiems vynams būdinga didelė vynuogių veislių įvairovė, rodanti prie kokių skirtingų vietos sąlygų šios veislės turėjo prisitaikyti: „Chasselas B“ (auga beveik vien Lemano ežero krantuose), „Gringet B“ (Arvo slėnyje), „Jacquère B“ (Šamberi tarpeklyje), „Roussanne B“ (Šinjene, į pietus atsigręžusiuose šlaituose), „Mondeuse N“ (Savojos dauboje), „Gamay N“ (Šotanėje), taip pat „Pinot Noir N“, „Molette B“ ir „Altesse B“. Savojos dauboje greta vynuogininkų veiklos vystėsi ir tebeklesti sodinių daigynų pramonė. Šiuose daigynuose nuo seno daugiausia rūpinamasi vietos augalų paveldo puoselėjimu ir išsaugojimu.

Todėl SKVN „Savoie“ apima baltuosius, raudonuosius ir rožinius neputojančius vynus, rožinius rūšinius putojančius vynus ir baltuosius rūšinius putojančius vynus su nuoroda „Crémant“. 2009 m. Savojos vynuogių auginimo regione pagaminta 110 000 hektolitrų vyno, įskaitant 500 000 butelių rūšinio putojančio vyno.

8.3. *Neputojančių vynų priežastiniai ryšiai*

Regione plytinčios kalnų atšakos, sąlygojančios skirtingą šlaitų ekspoziciją ir ypatingas oro sroves (slėnių brizą, į viršų kylančias oro sroves), ir tankus upių tinklas (ežerai, versmės, upės) lemia didesnėmis ar mažesnėmis salelėmis kalvose, slėnio apačioje ir ežero pakrantėse išsidėsčiusius vynuogynus.

Iš daugybės mažų ir rūpestingai nustatytų sklypų sudarytame kraštovaizdyje aiškiai matyti vynuogių auginimo braižas. Statūs šlaitai nusėti nedideliais tradiciniais nameliais, vadinamais *sartots* (paprastais šlaituose grupėmis arba atskirai pastatytais pastatais vynui laikyti ir vasarą gyventi).

Todėl pagrindinis Savojos vynuogių auginimo regiono bruožas yra šiose įvairiose vynuogynų salelėse išgaunamų produktų asortimentas, kurį lemia puikaus mezoklimato, dirvožemio ir vynuogių veislių sąveika.

Pavyzdžiui, Lemano ežero regione, kuriame į vakarus ir šiaurės vakarus atsigręžusiuose šlaituose randama kvartero periodo morenų nuosėdų ir aliuvinių sąnašų, puikiai atsiskleidžia pagrindinės baltųjų sausų vynų iš veislės „Chasselas B“ vynuogių savybės. Statūs, saulėti, į pietus orientuoti šlaitai tarp Šinjeno ir Monmeljano susiformavo iš vėlyvojo juros periodo klinčių ir mergelio bei klinčių nuobirų sluoksnio, išsidėsčiusio ant mergelio ir klinčių pamatinės uolienos, o apatiniuose šlaituose – virš morenų ar liūčių suneštų sąnašų. Dėl šių dirvožemio tipų ir aspektų veislės „Roussanne B“ vynuogėms būdingas brandesnio vyno kompleksiškumas. Be to, nors vynuogių veislės „Gamay N“ ir „Pinot Noir N“ paprastai auginamos morenų kalvose bei plynaukštėse ir iš jų vynuogių gaminami stiprūs, struktūriški vynai, pasižymintys sodriomis ir ryškiomis spalvomis, reiklesnė veislė „Mondeuse N“ auginama tik juros periodo nuobiromis padengtuose šlaituose, kuriuose gausu klinčių ir nuolatinio vandens. Todėl iš veislės „Mondeuse“ vynuogių gaminami solidūs, sodrios spalvos, koncentruoti ir tinkami brandinti vynai.

Atspari veislė „Jacquère B“, vešinti vėsiame ir giliame dirvožemyje, padėjo atgaivinti padėtį geologinio chaoso (Granjė klintinio kalno griūties) ištiktoje vietovėje. Todėl iš jos vynuogių pagamintas vynas pasižymi šių elementų mišiniu, dėl kurio ragaujant juntamas išskirtinis minerališkumas, taip pat gaivūs ir gėliški poskoniai.

Visai ką kita galima pasakyti apie veislę „Altesse B“, kuri auginama kalvotų vietovių, kur dirvožemiai būna skurdūs arba gerai drenuojami molingi ir klintingi, tačiau su nedaug molio, į pietus ir pietvakarius orientuotuose šlaituose. Todėl iš veislės „Altesse B“ vynuogių gaminami subtilūs, švelnūs vynai su našlaičių pokvapiais ir lazdyno riešutų, medaus ir saldžiųjų migdolų aromatais.

Nors vyndariams tenka įveikti šlaituose įrengtų vynuogyno sklypų keliamus sunkumus (technikai sunku pravažiuoti), jie visą savo dėmesį skiria tokiems vynuogių auginimo metodams, kaip nereikalingų pumpurų ir lapų pašalinimas, neprinokusių vynuogių derliaus nuėmimas ir kiti tvarumo užtikrinimo metodai. Jie padeda kontroliuoti vynmedžių stiprumą ir derlingumą, taip pat gerinti sanitarinę vynuogių kokybę.

Nuėmus tinkamai sunokusių vynuogių derlių, tam, kad būtų išgaunamas gerai subalansuotas vynas, tenka daug dėmesio skirti kiekvienai vynuogių veislei (pagrindinei ir antrinei).

8.4. *Rūšinių putojančių vynų priežastiniai ryšiai*

Rožiniai rūšiniai putojantys vynai gaminami tokiomis pat sąlygomis, todėl pirmiau pateikti paaiškinimai taikomi ir šiems produktams.

Dėl kintančio optimalaus vynuogių veislių sunokimo laiko vyndariai gamindami vyną paprastai kiekvieną veislę turi laikyti atskirai. Sukaupta patirtis leidžia jiems tinkamai maišyti vynuoges, kad būtų užtikrintas tam tikras nuo derliaus metų priklausantis vynų nuoseklumas ir rūgštingumo bei vaisiškumo pusiausvyra.

Papildoma geografinė nuoroda „Ayze“ žymimų vynų originalumą lemia veislės „Gringet B“ savybės. Tai vėlyvojo derliaus veislė, kilusi iš Arvo slėnio ir auginama į pietuose esantį Monblano masyvą atsigręžusiuose šlaituose, kur vyrauja permainingas klimatas ir dideli temperatūros svyravimai.

Su šiuo ypatingu mezoklimatu siejamas vynų gaivumas ir rūgštumas, o vynuogių veislė „Gringet B“, auginama ant žvyringo molio ir klinčių smiltainio, susiformavusio ant po ledynmečio nubyrėjusių nuobirų, padeda atskleisti vynams būdingą gėlių ir prieskonių tapatumą, kuris būna dar brandesnis stačiausiuose šlaituose ir negiliausiuose dirvožemiuose.

Kalvų šlaitai, slėnių papėdės arba ežero pakrantės, kuriose plyti vynuogynai (sudarantys įvairias saleles), vynuogių veislių prisitaikymas prie dirvožemio (paprastai neseniai susiformavusio) ypatybių ir klimato sąlygos (nedidelė suminė šiluma) lemia vynų su nuoroda „Crémant“ gaivumą ir pirminių aromatų formavimąsi.

Gaminant vynus „Crémant de Savoie“ taikomos griežtos derliaus nuėmimo ir spaudimo taisyklės tam, kad būtų išsaugotas aromatas. Lėtas ir kruopščiai prižiūrimas misos spaudimas užtikrina vyno skaidrumą. Dėl naudojamų vynuogių veislių savybių vynas įgauna blyškią spalvą.

Remdamiesi sukaupta patirtimi, kaip atskirti vynuogių veisles gaminant vyną, rūšinių putojančių vynų su nuoroda „Crémant“ gamintojai išgauna mišinius, kuriuose kiekvienos veislės vynuogių ir kiekvieno derliaus dalys yra tobulai parenkamos vadovaujantis praktinėmis žiniomis, kad būtų užtikrintas tam tikras vynų nuoseklumas ir jų rūgštumo, gėliškumo ir vaisiškumo pusiausvyra. Būtent reikalavimas, kad šių vynų mišiniuose vyrautų veislių „Jacquère B“ ir „Altesse B“ vynuogės, suteikia šiems produktams originalumą ir Savojos vynams būdingą tapatumą. Brandinami su nuosėdomis šie vynai įgauna kompleksiškumo ir minerališkumo, nes lengviau atsiskleidžia tretiniai aromatai.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė, kurioje užsiimama raudonųjų ir rožinių neputojančių vynų vyndaryste ir jų gamyba ir kurioje užsiimama rožinių rūšinių putojančių vynų vyndaryste, jų gamyba, brandinimu ir išpilstymu

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti, viena vertus, raudonųjų ir rožinių vynų vyndarystės, gamybos ir brandinimo ir, kita vertus, rožinių rūšinių putojančių vynų vyndarystės, gamybos, brandinimo ir išpilstymo vietovė apima šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

— Eno departamente: 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, Virignin;

— Izero departamente: Les Abrets en Dauphiné (tik šių buvusių komunų teritorijoje: Les Abrets, Fitilieu), Les Adrets, Aoste, Barraux, La Bâtie-Montgascon, Bernin, Biviers, La Buissière, Le Champ-près-Froges, Chamrousse, Le Cheylas, Chimilin, La Combe-de-Lancey, Corbelin, Crêts en Belledonne (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Moretel-de-Mailles), Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, La Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Murianette, La Pierre, Plateau-des-Petites-Roches, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury-Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent-de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud, Villard-Bonnot.

Arčiausiai esanti vietovė, kurioje užsiimama raudonųjų ir rožinių neputojančių vynų vyndaryste ir jų gamyba ir kurioje užsiimama rožinių rūšinių putojančių vynų vyndaryste, jų gamyba, brandinimu ir išpilstymu

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti, viena vertus, raudonųjų ir rožinių vynų vyndarystės, gamybos ir brandinimo ir, kita vertus, rožinių rūšinių putojančių vynų vyndarystės, gamybos, brandinimo ir išpilstymo vietovė apima šių komunų, apibrėžtų 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritoriją:

— Savojos departamente: 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 (tik šių buvusių komunų teritorijoje: 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, Voglans.

— Aukštutinės Savojos departamente: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (tik šių buvusių komunų teritorijoje: Annecy, 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 (tik šių buvusių komunų teritorijoje: Aviernoz, Evires, Les Ollières et Thorens-Glières), Fillinges, La Forclaz, Gaillard, Les Gets, Glières-Val-de-Borne, Le Grand-Bornand, Groisy, Gruffy, Habère-Lullin, Habère-Poche, Hauteville-sur-Fier, Héry-sur-Alby, Jonzier-Epagny, Juvigny, Larringes, Lornay, Lovagny, Lucinges, Lugrin, Lullin, Lully, Lyaud, Machilly, Magland, Manigod, Marcellaz-Albanais, Marcellaz, Margencel, Marigny-Saint-Marcel, Marlioz, Marnaz, Massingy, Maxilly-sur-Léman, Mégevette, Meillerie, Menthonnex-en-Bornes, Menthonnex-sous-Clermont, Mésigny, Messery, Mieussy, Minzier, Monnetier-Mornex, Montriond, Mont-Saxonnex, Morzine, Moye, La Muraz, Mures, Nancy-Sur-Cluses, Nangy, Nernier, Neuvecelle, Neydens, Nonglard, Novel, Onnion, Orcier, Peillonnex, Perrignier, Pers-Jussy, Poisy, Présilly, Reignier-Esery (tik šios buvusios komunos teritorijoje: Reignier), Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint-André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint-Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en-Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes,

— Aukštutinės Savojos departamente (sąrašo tęsinys): 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, Yvoire.

Arčiausiai esanti vietovė, kurioje užsiimama baltųjų vynų vyndaryste ir jų gamyba

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti baltųjų vynų vyndarystės ir gamybos vietovė apima komunų, esančių pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatytoje arčiausiai esančioje raudonųjų ir rožinių vynų vyndarystės ir gamybos, taip pat rožinių rūšinių putojančių vynų vyndarystės, gamybos, brandinimo ir išpilstymo vietovėje, teritoriją, prie kurios pridedamos Eno departamento Korbono ir Seselio bei Aukštutinės Savojos departamento Seselio komunos.

Arčiausiai esanti papildomų geografinių nuorodų vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti vynų su papildomomis geografinėmis nuorodomis:

— baltųjų ir raudonųjų vynų vyndarystės ir gamybos,

— baltųjų rūšinių putojančių vynų vyndarystės, gamybos, brandinimo ir išpilstymo

vietovė apima raudonųjų ir rožinių vynų bei rožinių rūšinių putojančių vynų geografinės vietovės komunų teritoriją ir komunų, esančių pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatytoje, viena vertus, raudonųjų ir rožinių vynų vyndarystės ir gamybos ir, kita vertus, rožinių rūšinių putojančių vynų vyndarystės, gamybos, brandinimo ir išpilstymo vietovėje, teritoriją, išskyrus komunas ar jų dalis, kurių teritorija priklauso bet kuriai iš atitinkamų papildomų geografinių nuorodų geografinei vietovei.

Papildomos geografinės nuorodos

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Po saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo galima įrašyti vieną iš šių papildomų geografinių nuorodų, jei vynas atitinka kiekvienos iš šių nuorodų gamybos sąlygas:

— „Abymes“ / „Les Abymes“;

— „Apremont“;

— „Arbin“;

— „Ayze“;

— „Chautagne“;

— „Chignin“;

— „Chignin-Bergeron“;

— „Crépy“;

— „Cruet“;

— „Jongieux“;

— „Marignan“;

— „Marin“;

— „Montmélian“;

— „Ripaille“;

— „Saint-Jean-de-la-Porte“;

— „Saint-Jeoire-Prieuré“.

Ženklinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Be SKVN pavadinimo, taip pat galima nurodyti vynuogių veislę, jei vynai gaminami tik iš tos veislės vynuogių ir jei laikomasi visų kitų šiai nuorodai taikomų gamybos taisyklių.

Etiketėje vynuogių veislė nurodoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) negali būti didesnis nei du trečdaliai rašmenų, kuriais užrašytas SKVN pavadinimas, dydžio.

Nuoroda „Crémant“ turi būti įrašyta prieš SKVN pavadinimą, jei tai baltieji rūšiniai putojantys vynai, pagaminti laikantis šiam gamybos būdui nustatytų gamybos sąlygų.

Išpilstymas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Rožiniai arba baltieji rūšiniai putojantys vynai gaminami antrinės fermentacijos butelyje būdu.

Šie vynai buteliuose laikomi ne trumpiau kaip devynis mėnesius.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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