C/2026/2613

7.5.2026.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu saistībā ar 105. pantu

(C/2026/2613)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir likumīgas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 - 22.7.2016

GROZĪJUMAM PIEMĒROJAMIE NOTEIKUMI

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants

PIETEIKUMA IESNIEDZĒJS UN TĀS LIKUMĪGĀS INTERESES

Savojas vīnu reģionālais sindikāts (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. *Pusdzirkstošo baltvīnu un sārtvīnu kategorijas svītrošana*

Svītrota kategorija “Pusdzirkstošais vīns”. Šo vīnu ražošanas apjoms vairākus gadus samazinājās, jo operatori par prioritāti izvirzīja kvalitatīvus dzirkstošos vīnus, kuru pārspiediens pārsniedz 3,5 bārus (kvalitatīvi dzirkstošie vīni).

Tāpēc noteikumi par pusdzirkstošajiem vīniem no produkta specifikācijas ir svītroti. Iebildumu procesā, kas notika valsts līmenī, iebildumi netika izteikti.

Attiecīgi tika grozīts vienotais dokuments.

2. Norāde *Crémant*

Produkta specifikācija ir grozīta, lai aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Savoie” vai “Vin de Savoie” varētu papildināt ar norādi *Crémant*. Produkta specifikācijā ir izklāstīti ar šo norādi saistītie ražošanas nosacījumi. Ar tiem aizstāj nosacījumus, kas iepriekš bija paredzēti attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem, izņemot baltvīnus ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze*.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem, izņemot baltvīnus ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze*, pirms ACVN ir jābūt norādei *Crémant*. Šis noteikums ir pievienots produkta specifikācijas I nodaļas II iedaļai “Ģeogrāfiskie nosaukumi un papildu apzīmējumi”. Vārds “ziņas” II iedaļas virsrakstā ir aizstāts ar vārdu “norādes”.

Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 9. punkts “Būtiski papildu nosacījumi”.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanas ģeogrāfiskais apgabals*

Produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas 1. punktam ir pievienots jauns c) apakšpunkts, kurā noteikts ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu ražošanas apgabals.

Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 6. punkts par noteikto apgabalu.

4. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanā izmantotās vīnogu šķirnes*

Grozīta produkta specifikācijas I nodaļas V iedaļa par vīnogu šķirnēm.

To vīnogu šķirņu saraksts, no kurām atļauts ražot vīnus ar norādi *Crémant*, ir saīsināts, lai koncentrētos uz mazāku skaitu vīnogu šķirņu, nekā iepriekš noteikts ar nosaukumu "Vin de Savoie" vai "Savoie" apzīmēto kvalitatīvo dzirkstošo baltvīnu ražošanai. Šāda pieeja palīdzēs labāk izpausties šo Savojas vīnu identitātei. Tāpēc ir svītrotas šķirnes "Gringet B", "Marsanne B", "Roussette d'Ayze B", "Velteliner Rouge Précoce Rs" un "Verdesse B".

Sarakstu skatiet produkta specifikācijas I nodaļas V iedaļas 1. punktā. Tā kā šķirnes, uz kurām attiecas V iedaļas 2. punktā izklāstītais noteikums, ir svītrotas, šis noteikums nav iekļauts attiecībā uz norādi *Crémant*, un tas ir svītrots no noteikumiem, ko piemēro kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem.

Vienotā dokumenta 7. punkts "Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)" nav grozīts, jo šķirnes, ko vairs neizmantos ar norādi *Crémant* apzīmētu kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai, joprojām tiks izmantotas, lai ražotu citu paveidu vīnus, uz kuriem attiecas šis nosaukums.

5. *To vīnogulāju lapotnes augstums, ko izmanto ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai*

Produkta specifikācijas I nodaļas VI iedaļas 1. punkta c) apakšpunktā ir precizēts, ka lapotnes augstumam jābūt tādam, lai uz 1 kg saražoto vīnogu būtu nodrošināts 1,20 m^2 liels ārējais lapotnes virsmas laukums.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. *Zemesgabala vidējā maksimālā noslodze ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai*

Zemesgabala maksimālās noslodzes konkrētās vērtības ir koriģētas, lai ņemtu vērā stādījumu biezību. Šis pasākums ir paredzēts, lai nodrošinātu līdzsvarotu attiecību starp augu segas ārējo virsmas laukumu un vīnogu ražu. Minētās konkrētās vērtības labāk atbilst šīs ražošanas specifikai, kas ietver spiešanas noteikumus, saskaņā ar kuriem no 150 kg vīnogu iegūst ne vairāk kā 100 l misas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

7. *Noteikums par ražas novākšanu ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai*

Produkta specifikācijas I nodaļas VII iedaļas 1. punkta b) apakšpunktā ir precizēts, ka vīnus, kuriem drīkst izmantot norādi *Crémant*, gatavo no vīnogām, kas ievāktas ar rokām, saskaņā ar Komisijas Regulas (EK) Nr. 607/2009 66. pantu.

Šis grozījums uz vienoto dokumentu neattiecas.

8. *Noteikums par ražas transportēšanu ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai*

Lai ierobežotu ķekaru saspiešanos, ir pieņemts lēmums produkta specifikācijas I nodaļas VII iedaļas 1. punkta c) apakšpunktā noteikt, ka novākto vīnogu konteinera maksimālais svars transportēšanas laikā ir 250 kg. Tā paša iemesla dēļ ir noteikts, ka ražas novākšanai izmantoto konteineru maksimālais augstums ir 40 cm. Šie konteineri nav ūdensnecaurlaidīgi, lai varētu notecēt sula, kas radusies, neraugoties uz to noteikumu ievērošanu, kuri ieviesti nolūkā līdz minimumam samazināt sulas veidošanos. Visbeidzot, ir noteikts stingrs 24 stundu ierobežojums starp ražas novākšanu un izspiešanas procesa sākšanu.

Šis punkts vienotajā dokumentā nav grozīts.

9. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai izmantoto vīnogu gatavības pakāpe*

Specifikācijas I nodaļas VII iedaļas 2. punkta a) un b) apakšpunktā attiecībā uz bāzes vīniem, kas paredzēti ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu ražošanai, ir noteikts, ka minimālais cukuru saturs vīnogās un minimālais dabiskais spirta saturs (tilp. %) ir attiecīgi 144 grami uz litru misas un 9 %. Šīs vērtības paliek tādas pašas kā vērtības, kas iepriekš noteiktas attiecībā uz kvalitatīvu dzirkstošo baltvīnu "Vin de Savoie" vai "Savoie" ražošanu. Minētās vērtības ir pielāgotas to vīnogu šķirņu īpašībām, kuras tiks izmantotas arī turpmāk, it īpaši vīnogu šķirņu "Jacquère B" un "Altesse B" īpašībām, un tās ļauj ražot bāzes vīnu ar zemu spirta saturu, vienlaikus saglabājot diezgan izteiktu dzīvīgumu un eleganci.

Šī informācija vienotajam dokumentam nav pievienota.

10. *Ražas iznākums ar* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanā*

Papildināts I nodaļas VIII iedaļas 1. punkts "Ražas iznākums: jaunu vīnogulāju pirmā raža", lai iekļautu šāda veida vīnu un ņemtu vērā stādījumu biezību.

Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 5. punkts "Vīndarības metodes".

Specifikācijas I nodaļas VIII iedaļai ir pievienots jauns 4. punkts "Īpaši noteikumi attiecībā uz vīniem, kuriem drīkst izmantot norādi *Crémant*".

Maksimālais no ražas izspiestās misas daudzums, kas noteikts a) apakšpunktā, atbilst noteikumam, kurš paredzēts Komisijas Regulas (EK) Nr. 607/2009 66. panta 5. punktā attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem ar norādi *Crémant*.

Visbeidzot, attiecībā uz maksimālo izspiesto daudzumu 4. punkta b) apakšpunktā ir noteikta pēdējā spieduma norma. Pēdējais spiedums (franču valodā – *rebêches*) ir misa, kas iegūta spiešanas procesa beigās, pārsniedzot maksimālo atļauto ražas iznākumu.

Šis punkts vienotajā dokumentā nav grozīts.

11. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto vīnogu pieņemšana un spiešana*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punktam ir pievienots jauns a) apakšpunkts par *Crémant*. Tajā ir noteikti vīnogu pieņemšanas kritēriji, spiedne, tas, kā spiedne būtu jāpiepilda, un it īpaši tas, kā būtu jāpārvieto vīnogas, sulas atdalīšana un higiēna, lai nodrošinātu vīnogu kvalitāti.

Paredzēts pārejas noteikums attiecībā uz esošajām pieņemšanas un spiešanas iekārtām. Tas nodrošina, ka līdz 2017. gada ražai (to ieskaitot) starp pirmo tekni un spiedni var izmantot ne vairāk kā trīs konveijera lentes. Šis noteikums ir pievienots I nodaļas XI iedaļas 4. punktam.

Vienotajā dokumentā šie punkti nav grozīti.

12. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai paredzētā maisījuma izveide*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta b) apakšpunktā ir paredzēti vīnogu šķirņu sajaukšanas nosacījumi, lai izceltu šķirnes "Jacquère B" un "Altesse B". Šīs abas Savojas šķirnes, kas nodrošina šā ģeogrāfiskā apgabala vīnu savdabību, ir ļoti piemērotas vīnu ražošanai, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē. Šķirnes "Jacquère B" minimālā procentuālā daudzuma noteikšana palīdz nodrošināt Savojas identitātes pilnīgu izpaušanos un ļauj vieglāk atšķirt vīnus ar norādi *Crémant* no citiem reģiona dzirkstošajiem vīniem. Lai pastiprinātu šo noteikumu ietekmi uz vīnu īpašībām, sarkanogu šķirņu procentuālais daudzums ir ierobežots līdz 20 %.

Tikai Augšsavojas [*Haute-Savoie*] departamenta pašvaldību teritorijā šos noteikumus papildina pārejas pasākums, ar ko kodificē līdz šim elastīgo praksi, kuras pamatā bija atļauto vīnogu šķirņu neobligāta un kvantitatīvi neregulēta izmantošana kvalitatīvajos dzirkstošajos baltvīnos. Šie noteikumi tiks piemēroti no 2021. gada ražas.

Šie punkti vienoto dokumentu neietekmē.

13. *Vīndarības metodes, ko izmanto ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanā*

Produkta specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta e) apakšpunktā ir precizēts, ka ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu ražošanā ir aizliegts izmantot koksnes gabalus.

Šis noteikums ir pievienots vienotā dokumenta 5. punktam "Vīndarības metodes".

Ja misa, no kuras iegūst ar norādi *Crémant* apzīmētos vīnus, tiek bagātināta, maksimālais kopējais spirta saturs tilpuma procentos ir tāds pats, kādu piemēroja kvalitatīvajiem dzirkstošajiem baltvīniem. Tomēr ir izdarīts grozījums attiecībā uz posmu, kurā dzirkstošā vīna ražošanas procesā šīs ražošanas prasības izpilde ir jāpārbauda. Minētā pārbaude jāveic pēc otrējās raudzēšanas un pirms beidzamā saldinātāja pievienošanas. Ražotāju grupa šā punkta pārbaudi ir iekļāvusi arī produkta specifikācijas III nodaļas I iedaļā.

Attiecīgi atjaunināts vienotā dokumenta 4. punkts "Vīna(-u) apraksts".

14. *Vīna darītavas jauda ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu ražošanai*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta g) apakšpunkts ir papildināts, lai iekļautu šā paveida vīnu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

15. *Īpaši noteikumi par vīnu ar norādi* Crémant *ražošanu*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 2. punktā ir paredzēti nosacījumi attiecībā uz vīnu ar norādi *Crémant* ražošanu, otrējo raudzēšanu pudelē un to, cik ilgi tos pudelēs tur uz nogulsnēm, saskaņā ar Komisijas Regulas (EK) Nr. 607/2009 66. pantu. Precizēts arī, ka pudelēm jābūt izgatavotām no stikla un ka pildīšanai pudelēs jāsākas no 1. decembra pēc ražas novākšanas.

Noteikumi par raudzēšanu pudelē un to, cik ilgi vīns pudelēs jātur uz nogulsnēm, ir iekļauti vienotā dokumenta 5. punktā "Vīndarības metodes" un 9. punktā "Būtiski papildu nosacījumi".

16. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu fasēšana*

Produkta specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 3. punktā ir precizēts, ka vīni ir jāgatavo un jālaiž tirgū tajās pašās pudelēs, kurās notiek to otrējā raudzēšana; izņēmums ir vīni, ko pārdod pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 37,5 centilitrus vai ir lielāks par 150 centilitriem. Pievienota arī jauna prasība, saskaņā ar kuru operatoriem ir jāizveido procedūra pudeļu pildīšanas iekārtas un fasēšanas materiālu tīrīšanai.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

17. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu glabāšana*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 4. punktā "Glabāšanas noteikumi" ir noteikta maksimālā temperatūra telpās, kurās vīna darīšanas procesā pudeles tiek glabātas plauktos.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

18. *Ar norādi* Crémant *apzīmēto vīnu laišana tirgū*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 5. punkta a) apakšpunktā ir noteikts minimālais periods, pēc kura vīnus ar norādi *Crémant* var darīt pieejamus patērētājiem. Prasība ir tāda, ka jāpaiet vismaz 12 mēnešiem no dienas, kad vīni iepildīti pudelēs.

Atļauta *remise en cercle* metode, saskaņā ar kuru pudelēs iepildīto vīnu var atkārtoti sajaukt. Tas nozīmē, ka pudelēs iepildītais vīns tiek saliets atpakaļ tvertnēs. Minimālo vīna kopšanas periodu skaita no dienas, kad vīns atkal iepildīts pudelēs. Šie noteikumi ir iekļauti arī I nodaļas IX iedaļas 5. punkta a) apakšpunktā.

Noteikumi par to vīnu apriti starp apstiprinātām noliktavām, kuriem drīkst izmantot norādi *Crémant*, ir izklāstīti 5. punkta b) apakšpunktā. Tie ir identiski noteikumiem, ko piemēroja kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem.

Šie grozījumi vienoto dokumentu neietekmē.

19. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu*

Produkta specifikācijas I nodaļas X iedaļa ir grozīta, lai atspoguļotu noteikumos veiktās izmaiņas.

Iedaļas 1. punkta a) apakšpunktā ir precizētas ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu ražošanas ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Iedaļas 1. punkta b) apakšpunktam ir pievienota daļa, kurā skaidrots, ka pateicoties vīnu pildīšanai pudelēs, kas ir kopš 19. gadsimta beigām izmantota metode, ir iespēja ražot tādus dzirkstošos vīnus, kuru pamatā ir vīnos atlikušo cukuru atkārtota dabiska rūgšana. Šā punkta b) apakšpunkta pēdējā daļā ir noteiktas vīna kategorijas, kurām drīkst izmantot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Vin de Savoie" vai "Savoie". Tā ir attiecīgi grozīta, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu produkcijas apjomu izsaka ar *cols* (t. i., pudeļu skaitu).

Iedaļas 2. punkta daļā par nedzirkstošajiem vīniem ir precizētas šo vīnu galvenās organoleptiskās īpašības. Daļa par kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem ir pārstrādāta, lai sniegtu labāku skaidrojumu par to, kā dažādie kvalitatīvie dzirkstošie vīni atšķiras cits no cita. Sniegts pilnīgāks apraksts par to kvalitatīvo dzirkstošo vīnu krāsu, aromātu un garšu, kuri apzīmēti ar [papildu] ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze*. Pievienota daļa par kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem ar norādi *Crémant*, kurā sniegta informācija par to atšķirīgajām organoleptiskajām īpašībām un paskaidrots, ka tos lielākoties gatavo no noteiktu baltogu šķirņu maisījumiem.

Iedaļas 3. punktā ir svītrota pēdējā daļa "Nedzirkstošie vīni", jo tāda pati daļa jau bija iekļauta X iedaļas beigās.

Pēc pusdzirkstošā vīna kategorijas svītrošanas nosaukums "Dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni" ir aizstāts ar nosaukumu "Kvalitatīvi dzirkstošie vīni". Pirmajā daļā, kas attiecas tikai uz kvalitatīviem dzirkstošajiem sārtvīniem, ir izklāstītas ar šo nosaukumu apzīmēto kvalitatīvo dzirkstošo vīnu vispārējās īpašības.

Daļā par kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem ar [papildu] ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* ir aprakstīta specifiskā vide, kurā tiek audzēta vietējā šķirne "Gringet B". Tāpēc šajā daļā ir uzsvērta saikne starp šīs unikālās dabiskās vides iezīmēm, vīnkopju izvēlētajām ražošanas vietām un vīnu īpašībām, kas ir nesaraujami saistītas ar šīs šķirnes vīnogu īpašībām.

Pievienota daļa par vīniem ar norādi *Crémant*. Tajā uzsvērta tās dabiskās vides daudzveidība, kurā vīnogu šķirnes tiek stādītas, ņemot vērā augsnes vidi. Tajā ir arī izskaidrota klimata ietekme uz noteiktām vīnu īpašībām. Specifiskie ražas novākšanas un vīndarības noteikumi ir saistīti ar to, kā vīnos izpaužas vīnogu šķirņu īpašības. Šo Savojas vīnu oriģinalitātē un identitātē liela nozīme ir abām galvenajām maisījumos izmantotajām vīnogu šķirnēm.

Attiecīgi ir grozīts vienotā dokumenta 8. punkts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

20. *Deklarēšanas prasības*

Produkta specifikācijas II nodaļas I iedaļa ir grozīta, lai ņemtu vērā jaunos ražošanas noteikumus, kas saistīti ar to, ka ir iekļauti vīni ar norādi *Crémant* un svītroti pusdzirkstošie vīni.

Šo grozījumu rezultātā tiek mainītas prasības, kas iepriekš šajā punktā bija noteiktas attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem. Turklāt 3. un 7. punktam ir pievienotas divas norādes, kas it īpaši attiecas uz vīniem ar norādi *Crémant*.

Dažos šā punkta noteikumos ir izdarīti redakcionāli grozījumi, piemēram, frāzes, kurās izmantots darbības vārds vajadzības izteiksmē (*devoir*), aizstājot ar frāzēm tagadnes īstenības izteiksmē, kurai Francijas tiesību aktos ir saistošs raksturs. Visbeidzot, ir svītrotas norādes par pusdzirkstošajiem vīniem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

21. *Uzskaite*

Specifikācijas II nodaļas II iedaļa, kurā iepriekš nekādu noteikumu nebija, ir papildināta, iekļaujot trīs īpašus ierakstus par vīniem ar norādi *Crémant*. Tāpat kā iepriekš minēto deklarēšanas prasību gadījumā mērķis ir nodrošināt precīzāku uzraudzību attiecībā uz atbilstību specifiskajiem ražošanas noteikumiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

22. *Galvenie pārbaudāmie punkti un novērtēšanas metodes*

Produkta specifikācijas III nodaļas tabulā "Galvenie pārbaudāmie punkti un novērtēšanas metodes" ir papildinātas šādas iedaļas: "Strukturālie noteikumi", "Ar ražošanas ciklu saistītie noteikumi" un "Produktu kontrole". Noteikumi, kas produkta specifikācijai pievienoti attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kuriem drīkst izmantot norādi *Crémant*, tiek uzskatīti par galvenajiem pārbaudāmajiem punktiem, jo tiem ir vislielākā loma produkta specifisko īpašību nodrošināšanā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

23. *Noteiktais zemesgabalu apgabals*

Ar ACVN "Vin de Savoie" vai "Savoie" apzīmētā produkta specifikācija ir grozīta, tajā iekļaujot datumu, kurā kompetentā valsts iestāde apstiprinājusi izmaiņas noteiktajā zemesgabalu apgabalā, kas atrodas ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā. Zemesgabalu robežas nosaka, identificējot ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā esošos zemesgabalus, kas ir piemēroti to vīnogu ražas novākšanai, kuras paredzētas ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai.

Grozījuma teksts ir izteikts šādā redakcijā: "Produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas 2. punkta a) apakšpunktā pēc vārdiem "2009. gada 10. septembris" ir pievienoti vārdi "2015. gada 12. februāris"".

Šis grozījums izdarīts pēc īpašās zemesgabalu robežas apstiprināšanas attiecībā uz papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Chignin-Bergeron*. Līdz minētajam datumam, kas tagad ir pievienots, šos vīnus varēja ražot jebkur ACVN "Vin de Savoie" aptvertajā zemesgabalu apgabalā ietilpstošo to trīs pašvaldību teritorijā, kas iekļautas ģeogrāfiskajā apgabalā attiecībā uz minēto papildu ģeogrāfisko nosaukumu. Ar nosaukumu "Chignin-Bergeron" apzīmētie vīni tradicionāli ir gatavoti tikai no vīnogu šķirnes "Roussanne B", ko audzē tikai šā papildu ģeogrāfiskā nosaukuma aptvertajā apakšapgabalā un kas pielāgojusies tā vietējiem apstākļiem, kuriem raksturīgas uz dienvidiem vērstas nogāzes. Šī konkrēta robežas iezīmēšana ļauj vīnogu šķirni "Roussanne B" sasaistīt ar teruāru, pamatojoties uz šīs šķirnes spēju pielāgoties šai videi.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

24. *Stādījumu biezība*

Produkta specifikācijas I nodaļas VI iedaļas 1. punkta a) apakšpunkts ir papildināts, iekļaujot noteikumus, kas īpaši attiecas uz papildu ģeogrāfisko nosaukumu Ayze. Minimālā stādījumu biezība ir palielināta, bet maksimālais atstatums starp vīnkoku rindām ir samazināts. Šā vīnkopības apgabala augstums virs jūras līmeņa ir lielāks par vidējo augstumu, kādā atrodas vīndārzi, kuros iegūst ar ACVN "Vin de Savoie" apzīmētos produktus. Tas ir apgabals ar īpaši labām, uz dienvidiem vērstām vietām, kurās vairums audzēto vīnogulāju pieder pie vīnogu šķirnes "Gringet B". Šajos vīndārzos galvenokārt ražo kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus. Šie īpašie noteikumi atbilst vīnkopju jau ieviestajām metodēm, un to iekļaušana produkta specifikācijā apstiprina šā apakšapgabala specifiku.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

25. *Vīnogu šķirņu maisījumi*

Grozīts produkta specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta b) apakšpunkts "Vīnogu šķirņu maisījumi". Lai turpinātu ražot kvalitatīvos dzirkstošos baltvīnus, tikai attiecībā uz šiem vīniem ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* ir jāmaina atļauto vīnogu šķirņu maisījums. Bāzes vīnā, ko izmanto otrējai raudzēšanai, vismaz 70 % vīnogu jāpieder pie šķirnes "Gringet B", kas ir šā nosaukuma aptvertā ģeogrāfiskā apgabala vietējā šķirne, kuras īpašības nodrošina šo vīnu oriģinalitāti. Ar jauno minimālās procentuālās daļas vērtību aizstāj 50 %, kas iepriekš bija noteikti specifikācijas I nodaļas V iedaļas 2. punktā, kurā bija noteikta šīs šķirnes vīnogu minimālā procentuālā daļa, aizstājot vēl senāk noteiktu (un vēl zemāku) vērtību, kas bija saistīta ar šīs šķirnes minimālo procentuālo daļu saimniecībā. Ar šo papildinājumu (produkta specifikācijas iepriekšējās redakcijas V iedaļas 2. punkts) apstiprina maisījumu veidošanas metodes.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

26. *Papildinājums redakcionālas kļūdas dēļ*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta e) apakšpunkta formulējums ir mainīts, piebilstot, ka kopējais maksimālais spirta saturs tilpuma procentos uz kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* attiecas tikai tad, ja misa ir bagātināta. Tas saistīts ar produkta specifikācijas iepriekšējā redakcijā pieļauto neuzmanības kļūdu.

Šis teksts ir pievienots vienotā dokumenta 4. punktam "Vīna(-u) apraksts".

27. *Grozījums, kas ietver izmaiņas punkta apzīmējumā un virsrakstā*

Produkta specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta g) apakšpunkts tās pašreizējā redakcijā ir kļuvis par h) apakšpunktu. Minētā h) apakšpunkta virsraksts ir aizstāts ar šādu: "Vīna pagrabu un materiālu uzturēšana".

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

28. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Produkta specifikācijas I nodaļas IV iedaļas 1. punkta a), b), c) un d) apakšpunktā vārdi "tiek veiktas" ir aizstāti ar vārdu "notiek" un pēc vārda "šādu pašvaldību teritorijā" ir pievienoti vārdi "pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju".

Otrais minētais formulējuma grozījums ļauj ģeogrāfisko apgabalu identificēt, atsaucoties uz Nacionālā statistikas un ekonomikas pētījumu institūta (*INSEE*) izdotā Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju, un nodrošina juridisko noteiktību attiecībā uz ģeogrāfiskā apgabala robežu.

Lai ņemtu vērā notikušās administratīvās izmaiņas, ir atjaunināts ģeogrāfisko apgabalu veidojošo pašvaldību saraksts un to nosaukumi, nemainot apgabala robežu.

Grozīts vienotā dokumenta 6. punkts "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

Specifikācijas IV iedaļas 1. punktā ir iekļauts arī teikums par to, ka ģeogrāfiskā apgabala kartes ir pieejamas *INAO* tīmekļa vietnē.

29. *Tiešās apkaimes apgabals*

Specifikācijas I nodaļas IV iedaļas 3. punkta a) apakšpunktā pēc vārdiem "šādu pašvaldību teritorijā" ir pievienoti vārdi "pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju".

Šis redakcionālais grozījums ļauj tiešās apkaimes apgabalu identificēt, atsaucoties uz *INSEE* publicētā Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju.

Pievienojot šo atsauci, tiek nodrošināta juridiskā noteiktība attiecībā uz tiešās apkaimes apgabalu.

Lai ņemtu vērā notikušās administratīvās izmaiņas, ir atjaunināts tiešās apkaimes apgabalu veidojošo pašvaldību saraksts un to nosaukumi, nemainot robežu.

Grozīts vienotā dokumenta punkts par papildu nosacījumiem.

30. *Vīnogu šķirnes*

Produkta specifikācijas I nodaļas V iedaļas 1. punktā to šķirņu sarakstam, no kurām atļauts ražot turpmāk norādītos vīnus, ir pievienotas pielāgošanās mērķiem svarīgas šķirnes, proti, "Bia B", "Corbeau N", "Dousset N", "Hibou Noir N", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

— Nedzirkstošie sarkanvīni un sārtvīni bez papildu ģeogrāfiskā nosaukuma: "Corbeau N", "Dousset N", "Hibou Noir N" un "Mondeuse Grise G".

— Nedzirkstošie baltvīni bez papildu ģeogrāfiskā nosaukuma: "Bia B", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

— Kvalitatīvi dzirkstošie sārtvīni: "Bia B", "Corbeau N", "Dousset N", "Hibou Noir N", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

— Vīni, kuriem drīkst izmantot norādi *Crémant*: "Bia B", "Petite-Sainte-Marie B", "Mondeuse Grise G", "Pinot Gris G", "Corbeau N", "Dousset N" un "Hibou Noir N".

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Abymes* vai *Les Abymes*: "Bia B", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

— Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu "Apremont", "Cruet", "Montmélian" un "Saint-Jeoire-Prieuré": "Bia B", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

— Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu "Chautagne", "Chignin" un "Jongieux": "Bia B", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

— Nedzirkstošie sarkanvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Chautagne*, *Chignin* un *Jongieux*: "Corbeau N", "Dousset N" un "Hibou Noir N".

— Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Crépy*, *Marignan*, *Marin* un *Ripaille*: "Bia B", "Mondeuse Grise G", "Petite Sainte-Marie B" un "Pinot Gris G".

Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (*INAO*) kompetentā valsts komiteja ir pieņēmusi lēmumu attiecībā uz nosaukumiem, par kuriem tiek iesniegts pieteikums, atļaut iespēju iekļaut vīnogu šķirnes, kas spēj pielāgoties klimata pārmaiņām vai sabiedrības vēlmēm kultūraugu aizsardzības līdzekļu izmantošanas jomā.

Šīs vīnogu šķirnes, kuru izcelsme meklējama Alpu reģionā, var būt vērtīgs ieguvums globālās sasilšanas kontekstā. Tās nogatavojas vēlīni un tādējādi ir piemērotas līdzsvarotāku vīnu ražošanai. Tās ir vismaz tikpat izturīgas pret slimībām kā šķirnes, kuras jau ir atļauts izmantot ar šo nosaukumu apzīmētajam produktam. Minēto šķirņu iekļaušanas nolūks ir arī akcentēt ar cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu specifiskās īpašības.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Būtu jānorāda, ka, lai gan šķirnes "Dousset N", "Hibou Noir N", "Mondeuse Grise G" un "Petite Sainte-Marie B" ar dekrētu ir iekļautas to vīnogu šķirņu sarakstā, kuras drīkst stādīt, pārstādīt vai potēt vīna ražošanas nolūkā, ierosinātajā vīnogu šķirņu sarakstā *e-Ambrosia* tās nav atrodamas.

31. *Noteikumi par stādījumu proporcijām*

Specifikācijas I nodaļas V iedaļas 2. punktam ir pievienots noteikums, ar kuru precizē, ka to šķirņu proporcija, kas palīdz pielāgoties pārmaiņām, nepārsniedz 5 % no saimniecībā audzētajām šķirnēm.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

32. *Stādījumu biezība*

Produkta specifikācijas I nodaļas VI iedaļas 1. punkta a) apakšpunkts "Vispārīgi noteikumi" ir aizstāts ar turpmāk minētajiem noteikumiem.

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība vīndārzā ir 5 000 augu uz hektāru. Rindstarpu platums ir 2,50 metri vai mazāks. Atstatums starp augiem vienā rindā ir vismaz 0,80 metri.

Ja vīnogulāju stādījumu biezība ir 6 000 augu uz hektāru vai lielāka, atstatums starp vīnogulājiem vienā rindā ir vismaz 0,70 metri.

Sākotnējais formulējums ir pārstrādāts, noteikumu būtību nemainot.

Pievienots jauns noteikums, kas ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanā arī turpmāk ļauj izmantot tādus vīnogulājus, kuru stādījumu biezība pārsniedz minimālo biezību, bet kuri šīs biezības dēļ ir iestādīti, ievērojot 0,70–0,80 metru atstatumu starp augiem vienā rindā.

Grozīts vienotā dokumenta 5. punkts "Vīndarības metodes".

33. *Vīnogu šķirņu maisījumi*

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 1. punkta b) apakšpunktam ir pievienots noteikums, saskaņā ar kuru pielāgošanās mērķim svarīgās šķirnes vīnu galīgajā maisījumā kopā vai atsevišķi nedrīkst pārsniegt 10 %.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

34. *Aprite starp apstiprinātām noliktavām*

Svītrots specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 5. punkta b) apakšpunkts, kurā norādīts datums, no kura atļauta vīnu pārvadāšana starp apstiprinātām noliktavām.

Lai būtu iespējama vīnu agrīna nodošana, it īpaši tirgotājiem, datums, no kura vīnus drīkst pārvietot starp apstiprinātām noliktavām, ir svītrots.

IX iedaļas 5. punkta virsraksts ir grozīts, svītrojot vārdus "produktu transportēšana un".

Svītrots IX iedaļas 5. punkta a) apakšpunkta virsraksts.

Šie specifikācijas grozījumi vienoto dokumentu neietekmē.

35. *Pārejas pasākumi*

Svītrots I nodaļas XI iedaļas 2. punkts. Pārejas pasākums attiecībā uz vīnogulāju audzēšanas metodēm (noteikumi par stādījumu minimālo biezību) ir noslēdzies.

Šie specifikācijas grozījumi vienoto dokumentu neietekmē.

36. *Norādes par pārbaudes struktūru*

Produkta specifikācijas III nodaļas II iedaļā ir atjaunināta pārbaudes struktūras adrese.

Grozīts otrās daļas formulējums un svītrota trešā daļa, lai atspoguļotu jaunos redakcionālos noteikumus, kas izklāstīti II punktā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Nedzirkstošie baltvīni bez norādītas vīnogu šķirnes*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnu krāsa ir no gaiši dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, tie ir izsmalcināti un svaigi, ar atšķirīgu pilnestības un apjomīguma pakāpi. Tā kā tie tiek turēti uz smalkām nogulsnēm, jauniem vīniem bieži vien ir burbuļi. Tiem ir ziedu un augļu aromāts.

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

2. *Nedzirkstošie baltvīni ar norādītu vīnogu šķirni "Chardonnay B"*

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

3. *Nedzirkstošie baltvīni ar norādītu vīnogu šķirni "Jacquère B"*

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

11,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

8,5

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

4. *Nedzirkstošie baltvīni ar norādītu vīnogu šķirni, kas nav "Chardonnay B" vai "Jacquère B"*

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

5. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Abymes *vai* Les Abymes, *vai* Apremont

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

6. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Chautagne, Chignin *vai* Cruet

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

7. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Jongieux *vai* Montmélian

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

8. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Saint-Jeoire-Prieuré

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

9. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Ayze, Crépy *vai* Marignan

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9,5

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

10. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Marin *vai* Ripaille

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9,5

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

11. *Nedzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Chignin-Bergeron

ĪSS APRAKSTS

Tirgošanai gatavās nefasēta vai fasēta vīna partijās fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz kopējā skābuma saturu, kas izteikts gramos uz litru vīnskābes, pieskaitot 2 gramus, bet nepārsniedzot 8 gramus fermentējamo cukuru uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

12. *Nedzirkstošie sarkanvīni bez norādītas vīnogu šķirnes*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīni ir rubīnsarkanā, dažkārt tumšsarkanā, ķiršsarkanā vai purpursarkanā krāsā, it īpaši tad, ja izmantota šķirne "Mondeuse N".

Smaržā bieži jūtami sarkanie un melnie augļi, dažkārt – pikantuma un piparu notis.

No šķirnes "Mondeuse N" gatavotie vīni ir strukturēti, piesātināti ar tanīniem un pilnmiesīgi, taču joprojām dzīvīgi.

No šķirnes "Gamay N" vai "Pinot N" gatavotie vīni ir maigāki, ar elegantu struktūru un mazāku tanīnu saturu.

Ābolskābes saturs sarkanvīnos fasēšanas laikā nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

13. *Nedzirkstošie sarkanvīni ar norādītu vīnogu šķirni "Gamay N" vai "Pinot Noir N"*

ĪSS APRAKSTS

Ābolskābes saturs sarkanvīnos fasēšanas laikā nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9,5

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

14. *Nedzirkstošie sarkanvīni ar norādītu vīnogu šķirni, kas nav "Gamay N" vai "Pinot Noir N"*

ĪSS APRAKSTS

Ābolskābes saturs sarkanvīnos fasēšanas laikā nepārsniedz 0,4 gramus uz litru.

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

15. *Nedzirkstošie sarkanvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Arbin *vai* Saint-Jean-de-la-Porte

ĪSS APRAKSTS

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9,5

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

16. *Nedzirkstošie sarkanvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Chautagne, Chignin *vai* Jongieux

ĪSS APRAKSTS

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 3 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

10

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

17. *Nedzirkstošie sārtvīni bez norādītas vīnogu šķirnes vai ar norādītu vīnogu šķirni "Gamay N" vai "Pinot Noir N"*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīni ir spilgtā krāsā, kas ir no gaiši sārtas līdz ļoti gaiši sārtai, un to smaržā ļoti bieži jūtamas ziedu notis. To garša ir svaiga, ar savdabīgām citrusaugļu un sarkano augļu notīm.

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 5 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12,5

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9,5

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

18. *Nedzirkstošie sārtvīni ar norādītu vīnogu šķirni, kas nav "Gamay N" vai "Pinot Noir N"*

ĪSS APRAKSTS

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs vīnos, kas gatavi tirgošanai nefasētā vai fasētā veidā, nepārsniedz 5 gramus uz litru.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu un maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu attiecas vispārīgajos noteikumos paredzētie standarti.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

12

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

19. *Kvalitatīvi dzirkstošie sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu krāsa ir no gaiši sārtas līdz ļoti gaiši sārtai, un to zemā spirta satura un ražošanā izmantoto šķirņu vīnogu dzīvīguma dēļ tie ir svaigi un viegli. To smaržā un garšā jūtamas augļaina aromāta nianses, kas izceļ aromātu daudzveidību.

Kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu ražošanai paredzēto bāzes vīnu minimālajam dabiskajam spirta saturam jābūt 9 tilp. %.

Ja misa tiek bagātināta, maksimālais kopējais spirta saturs pēc otrējās raudzēšanas un pirms nogulšņu izsviešanas nedrīkst pārsniegt 13 tilp. %.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu, maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu, cukuru saturu vīnā, ko drīkst apzīmēt ar norādi *Crémant*, un oglekļa dioksīda saturu attiecas vispārīgie noteikumi.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

20. *Kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu* Ayze

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* ir gaiši dzeltenā krāsā ar zeltainu nokrāsu. Smaržā un garšā jūtamas baltu ziedu notis, ko papildina gatavu augļu, žāvētu augļu un garšvielu nianses. Šo vīnu garšai raksturīgs savdabīgs dzīvīgums, kas tos dara līdzsvarotus un elegantus.

Ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* apzīmēto kvalitatīvo dzirkstošo baltvīnu ražošanai paredzēto bāzes vīnu minimālajam dabiskajam spirta saturam jābūt 9 tilp. %.

Ja misa tiek bagātināta, maksimālais kopējais spirta saturs nedrīkst pārsniegt 13 tilp. %.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu, maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu, cukuru saturu dzirkstošajā vīnā ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* un oglekļa dioksīda saturu attiecas vispārīgie noteikumi.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

21. *Kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni ar norādi* Crémant

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvus dzirkstošos baltvīnus ar norādi *Crémant* galvenokārt gatavo no balto vīnogu maisījumiem. Tieši šīs baltogu šķirnes dara šos vīnus tik svaigus, dzīvīgus un vieglus.

Pēc izskata tie ir gaiši, ar smalkiem, noturīgiem burbulīšiem. Tiem ir eleganta, izteiksmīga un plaša garša ar dažādām ziedu, minerālu un augļu aromāta niansēm. Tiem ir diezgan svaiga, minerālus atgādinoša pēcgarša.

Ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu ražošanai paredzēto bāzes vīnu minimālajam dabiskajam spirta saturam jābūt 9 tilp. %.

Ja misa tiek bagātināta, maksimālais kopējais spirta saturs pēc otrējās raudzēšanas un pirms beidzamā saldinātāja pievienošanas nedrīkst pārsniegt 13 tilp. %.

Uz minimālo kopējo skābumu, maksimālo gaistošo skābumu, maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu, cukuru saturu vīnā, ko drīkst apzīmēt ar norādi *Crémant*, un oglekļa dioksīda saturu attiecas vispārīgie noteikumi.

VISPĀRĪGĀS ANALĪTISKĀS ĪPAŠĪBAS

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)

13

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

9

Minimālais kopējais skābums

miliekvivalentos uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

—

Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)

—

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Sarkanvīnu un sārtvīnu ražošana

Īpašā vīndarības metode

Sārtvīnu gatavošanā ne atsevišķi, ne maisījumu veidā nedrīkst izmantot vīndarības ogli.

Sarkanvīnu gatavošanā atļauts izmantot subtraktīvās bagātināšanas paņēmienus, un maksimālais daudzums, ko var daļēji koncentrēt, ir 10 % no izmantotā tilpuma.

2. Kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošana

Īpašā vīndarības metode

Kvalitatīvus dzirkstošos vīnus gatavo, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē.

Attiecībā uz tādu vīnu ražošanu, kurus drīkst apzīmēt ar norādi *Crémant*: kad vīnogas ievieto spiednē, tām jābūt veselām, un ir aizliegta koksnes gabalu izmantošana.

3. Vīndārzu kopšana

Audzēšanas metode

— Stādījumu biezība.

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība vīndārzā ir 5 000 augu uz hektāru. Rindstarpu platums ir 2,50 metri vai mazāks. Atstatums starp augiem vienā rindā ir vismaz 0,80 metri. Ja vīnogulāju stādījumu biezība ir 6 000 augu uz hektāru vai lielāka, atstatums starp vīnogulājiem vienā rindā ir vismaz 0,70 metri.

— Apgriešanas noteikumi.

Vīnus iegūst no vīnogulājiem, kurus katru gadu apgriež:

— īsajā griezumā (kausa, vēdekļa, Ruajā [*Royat*] kordona formā), uz katra auga atstājot ne vairāk kā četrus augļzarus. Uz katra augļzara ir ne vairāk kā divi vīnstīgu pumpuri. Ja vīndārzs tiek atjaunots, izmantojot griezumu Ruajā kordona formā, vīnstīgu pumpuru skaits uz viena auga nedrīkst pārsniegt astoņus,

— garajā griezumā (vienkāršā vai divkāršā Gijo [*Guyot*] formā); maksimālais pieļaujamais vīnstīgu pumpuru skaits uz viena vīnogulāja ir 12, izņemot šķirnes "Gamay N" vīnogulājus, kuru maksimālais vīnstīgu pumpuru skaits nedrīkst pārsniegt 10 uz katra, šķirnes "Chardonnay B" vīnogulājus, kuru maksimālais vīnstīgu pumpuru skaits nedrīkst pārsniegt 16 uz katra, ja garie ražojošie zari tiek liekti, izmantojot *arcure du long bois* paņēmienu, un šķirnes "Mondeuse N" vīnogulājus, kuru maksimālais vīnstīgu pumpuru skaits nedrīkst pārsniegt 6 uz katra.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Sarkanvīni

72 hektolitri no hektāra

2. Sārtvīni, baltvīni, kvalitatīvi dzirkstošie sārtvīni

78 hektolitri no hektāra

3. Vīni ar norādi *Crémant*, kas iegūti no vīnogulājiem, kuru stādījumu biezība ir vismaz 5 500 augu uz hektāru

83 hektolitri no hektāra

4. Vīni ar norādi *Crémant*, kas iegūti no vīnogulājiem, kuru stādījumu biezība ir 5 000–5 500 augu uz hektāru

80 hektolitri no hektāra

5. Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Abymes* vai *Les Abymes, Apremont, Crépy* vai *Cruet*

75 hektolitri no hektāra

6. Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Marignan, Marin* vai *Montmélian*

75 hektolitri no hektāra

7. Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ripaille* vai *Saint-Jeoire-Prieuré*

75 hektolitri no hektāra

8. Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Arbin* vai *Saint-Jean-de-la-Porte*

69 hektolitri no hektāra

9. Baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze*

75 hektolitri no hektāra

10. Kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze*

78 hektolitri no hektāra

11. Baltvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Chautagne, Chignin* vai *Jongieux*

75 hektolitri no hektāra

12. Sarkanvīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Chautagne, Chignin* vai *Jongieux*

69 hektolitri no hektāra

13. Vīni ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Chignin-Bergeron*

72 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

a) Sarkanvīniem un sārtvīniem paredzēto vīnogu raža jānovāc un šie vīni jāvinificē un jāgatavo un kvalitatīviem dzirkstošajiem sārtvīniem paredzēto vīnogu raža jānovāc un šie vīni jāvinificē un jāgatavo, jākopj un jāfasē šādu pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— Ēnas departamentā: *Corbonod* un *Seyssel*,

— Izēras departamentā: *Chapareillan*,

— Savojas departamentā: *Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās of *Saint-Germain-la-Chambotte* pašvaldības teritorijai), *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* un *Yenne*,

— Augšsavojas [*Haute-Savoie*] departamentā: *Ayze*, *Ballaison*, *Bassy*, *Bonneville*, *Challonges*, *Chaumont*, *Chessenaz*, *Clarafond-Arcine* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Clarafond* pašvaldības teritorijai), *Desingy*, *Douvaine*, *Franclens*, *Frangy*, *Loisin*, *Marignier*, *Marin*, *Massongy*, *Musièges*, *Publier*, *Sciez*, *Seyssel*, *Thonon-les-Bains*, *Usinens*, *Vanzy* un *Ville-la-Grand*.

b) Baltvīniem paredzēto vīnogu raža jānovāc un baltvīni jāvinificē un jāgatavo šādu pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— Izēras departamentā: *Chapareillan*,

— Savojas departamentā: *Apremont*, *Arbin*, *Barby*, *Billième*, *Le Bourget-du-Lac*, *Brison-Saint-Innocent*, *Challes-les-Eaux*, *Chanaz*, *Chignin*, *Chindrieux*, *Cruet*, *Entrelacs* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās of *Saint-Germain-la-Chambotte* pašvaldības teritorijai), *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* un *Yenne*,

— Augšsavojas departamentā: *Ayze*, *Ballaison*, *Bassy*, *Bonneville*, *Challonges*, *Chaumont*, *Chessenaz*, *Clarafond-Arcine* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Clarafond* pašvaldības teritorijai), *Desingy*, *Douvaine*, *Franclens*, *Frangy*, *Loisin*, *Marignier*, *Marin*, *Massongy*, *Musièges*, *Publier*, *Sciez*, *Seyssel*, *Thonon-les-Bains*, *Usinens*, *Vanzy* un *Ville-la-Grand*.

c) Vīni, kuriem drīkst izmantot norādi *Crémant*

— Vīnogu ražu novāc un vīnus vinificē, gatavo, kopj un fasē šādu pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— Augšsavojas departamentā: *Ballaison*, *Bassy*, *Challonges*, *Chaumont*, *Chessenaz*, *Clarafond-Arcine* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Clarafond* pašvaldības teritorijai), *Desingy*, *Douvaine*, *Franclens*, *Frangy*, *Loisin*, *Marin*, *Massongy*, *Musièges*, *Publier*, *Sciez*, *Thonon-les-Bains*, *Usinens*, *Vanzy* un *Ville-la-Grand*,

— Izēras departamentā: *Chapareillan*,

— Savojas departamentā: *Apremont*, *Arbin*, *Barby*, *Billième*, *Le Bourget-du-Lac*, *Brison-Saint-Innocent*, *Challes-les-Eaux*, *Chanaz*, *Chignin*, *Chindrieux*, *Cruet*, *Entrelacs* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Saint-Germain-la-Chambotte* pašvaldības teritorijai), *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* un *Yenne*.

Šos vīnus drīkst vinificēt, gatavot, kopt un fasēt arī šādu pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— Ēnas departamentā: *Corbonod*, *Seyssel* un *Peyrieu*,

— Augšsavojas departamentā: *Seyssel*.

d) Attiecībā uz katru no papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem – baltvīniem un sarkanvīniem paredzēto vīnogu raža jānovāc un šie vīni jāvinificē un jāgatavo un kvalitatīviem dzirkstošajiem baltvīniem paredzēto vīnogu raža jānovāc un šie vīni jāvinificē, jāgatavo, jākopj un jāfasē šādu pašvaldību teritorijā, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Abymes* vai *Les Abymes*: *Apremont* (daļa), *Chapareillan*, *Myans*, *Porte-de-Savoie* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Les Marches* pašvaldības teritorijai),

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Apremont*: *Apremont* (daļa), *Porte-de-Savoie* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Les Marches* pašvaldības teritorijai), *Saint-Baldoph* (daļa),

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Arbin*: *Arbin*, *Cruet* (daļa), *Montmélian* (daļa),

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Ayze*: *Ayze*, *Bonneville*, *Marignier*,

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Chautagne*: *Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Chignin*: *Chignin,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Chignin-Bergeron*: *Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Francin* pašvaldības teritorijai),

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Crépy*: *Ballaison, Douvaine, Loisin,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Cruet*: *Cruet,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Jongieux*: *Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Marignan*: *Sciez,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Marin*: *Marin, Publier,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Montmélian*: *Montmélian, Porte-de-Savoie* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Francin* pašvaldības teritorijai),

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Ripaille*: *Thonon-les-Bains,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Saint-Jean-de-la-Porte*: *Saint-Jean-de-la-Porte,*

— papildu ģeogrāfiskais nosaukums *Saint-Jeoire-Prieuré*: *Saint-Jeoire-Prieuré*.

Ģeogrāfiskā apgabala kartes ir pieejamas *INAO* tīmekļa vietnē.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Saikni veidojošo dabas faktoru apraksts*

Savojas vīndārzi ir izvietojušies puslokā Alpu masīva pakājē – no *Thonon-les-Bains* ziemeļos līdz *Albertville* rietumdaļai dienvidos, un tie plešas *Frangy* teritorijā, gar *Bourget* ezeru, uz dienvidiem no *Chambéry* līdz *Combe de Savoie* aizai.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ir 56 pašvaldības, kas atrodas Savojas, Augšsavojas un Ēnas departamentā un Izēras departamenta ziemeļu malā.

Ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver 54 pašvaldību teritoriju tajos pašos minētajos departamentos, izņemot to pašvaldību teritoriju, kas veido ģeogrāfisko apgabalu, kurā ražotajiem vīniem drīkst izmantot papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze*.

Savojas vīndārzi atrodas vairākos ļoti atšķirīgos ģeoloģiskajos apstākļos:

— Savojas kalnu pakājē, kas atbilst lielajai ieplakai pie Alpiem un ko klāj molasu nogulumi (jūras nogulumi, kas radušies Alpu erozijas rezultātā terciārā), kurus bieži klāj jaunāki aluviālie nogulumi vai kuri ir erodēti kvartāra ledāju ietekmē, kā liecina Ženēvas ezers vai Buržē ezers,

— juras perioda krokās, kas atrodas molasu nogulumos un veido masīva vistālāk rietumos esošos kalnus (*Dent du Chat*, *Chautagne*), un kopumā ir vērstas ziemeļu–dienvidu virzienā,

— ielejās un ieplakās, kas šķērso kaļķakmens Alpus (*Arve* ieleja, *Chambéry* ieleja un *Combe de Savoie* aiza).

Rūpīgi norobežotie zemesgabali, kuros tiek novākta vīnogu raža, atrodas uz šādiem salīdzinoši neseniem ģeoloģiskajiem veidojumiem, ko radījusi Alpu masīva intensīvā erozija, kura joprojām turpinās:

— kvartāra smilšu un grants alūvijs, ko nogulsnējušas straujās Alpu upes (*Ripaille*, *Marin*),

— kvartāra sākuma ledāju morēna, kas veido nogulumus piekājes nogāzēs vai ieleju malās (*Marignan*, *Crépy*, *Chautagne*, *Seyssel* u. c.),

— pēcleduslaikmeta iežu nobirumi kalnu pakājē (*Chignin*, *Combe de Savoie*, *Ayze* u. c.),

— terciāra molasu nogulumi (*Frangy*, *Chautagne*),

— pamatnes, kuras izveidojušās *Mont-Granier* sabrukšanas rezultātā pēc 1248. gada nogruvuma un kurās sajaucies merģelis (mālains kaļķakmens) un krīta perioda kaļķakmens (*Abymes*).

Dažviet sastopami arī senāku iežu atsegumi, kurus neklāj neseni nogulumi; tie ir galvenokārt vēlīnās juras merģelis un kaļķakmens (*Arbin*, *Jongieux*).

Reģionā valda jūras klimats, ko ietekmē rietumvēji, kuri atnes mitrumu un nodrošina mērenas temperatūras svārstības. Tomēr tajā jūtama arī kontinentālā un dienvidu klimata ietekme. Ziemeļvējš dažkārt atnes sausu aukstumu. Dienvidvējš nodrošina maigus laikapstākļus. Šo ietekmi nosaka reljefs.

Vīndārzi Alpu masīva rietumu nogāzēs saņem daudz nokrišņu – regulāri vairāk nekā 1 000 milimetru gadā.

Ar klimatu saistīto mitrumu pastiprina ūdens rezerves (ezeru, sniega un ledus veidā), ko nodrošina plašs un pastāvīgs hidrogrāfiskais tīkls.

Saule spīd aptuveni 1 600 stundu gadā, un rudens ir silts.

Vīndārzi ir vērsti uz dienvidiem, dienvidaustrumiem vai rietumiem un atrodas 250–500 m augstumā virs jūras līmeņa.

Minētie elementi – reljefs, augstums virs jūras līmeņa, vērsums un temperatūras svārstības atkarībā no augstuma – nosaka daudzos klimatiskos apstākļus, kuros vīndārzi tiek ierīkoti dažāda lieluma zemesgabalos.

8.2. *Saikni ar ģeogrāfisko apgabalu veidojošo cilvēkfaktoru apraksts*

Vīnkopības pirmsākumi meklējami gallu–romiešu periodā; par to liecina romiešu autoru Lūcija Jūnija Moderata Kolumellas un Plīnija Vecākā darbi.

No viduslaikiem līdz 19. gadsimtam ceļotāju aprakstos un oficiālajos ziņojumos ir minēts, ka ielejās atrodas vīndārzi.

Sardīnijas kadastrs, ko Savojā ieviesa karalis Viktors Amadejs II un kas tika izmantots no 1728. gada, ļāva fiksēt datus par vīndārzu sociālo sadalījumu un vērtību.

1774. gadā *A. Costa de Beauregard* publicēja eseju par lauksaimniecību, kurā viņš aprakstīja vīnkopību vietējā apgabalā.

1884. gadā vīndārzi sasniedza uzplaukuma virsotni, proti, 21 143 hektāru platībā tika saražoti 504 943 hektolitri vīna. Filoksēras krīzes laikā tie tika gandrīz pilnīgi iznīcināti.

Kad 19. gadsimta beigās sākās vīnu pildīšana pudelēs, parādījās pirmie dzirkstošie vīni, kas radās vīnā esošo cukuru dabiskas atkārtotas rūgšanas rezultātā. Vēlāk ražotāji šo metodi pilnveidoja, pamatā izmantojot tieši otrējās rūgšanas pudelē paņēmienu. Daži operatori vīnus plauktos var turēt ilgāk nekā gadu. No dažām vietējām vīnogu šķirnēm, piemēram, "Jacquère B" un "Altesse B", iegūst dzīvīgus vīnus ar zemu spirta saturu. Tās ir labi piemērotas dzirkstošo vīnu ražošanai, un operatori tām ir devuši priekšroku savos bāzes vīnu maisījumos, jo tās atspoguļo vīnu "Savoie" identitāti.

Pēc Otrā pasaules kara reģiona mazie vīnkopji apvienojās, lai veiktu kvalitatīvas pārmaiņas, kuru mērķis bija modernizēt viņu audzēšanas un ražošanas metodes. Tādējādi ražotāji izveidoja vietēja mēroga un reģionālas apvienības, pēc kurām 1945. gadā tika izveidota Ar Savojas un Lionas cilmes vietas nosaukumiem apzīmēto augstākās kvalitātes vīnu federācija, un šis process vainagojās ar vīnu "Savoie" reģionālā sindikāta izveidi. Savojā tika izveidoti trīs kooperatīvie pagrabi (*Montmélian*, *Cruet* un *Chautagne*).

Kopš šā nosaukuma atzīšanas par kontrolētu cilmes vietas nosaukumu 1973. gadā, vīnkopības reģions ir attīstījies, vienlaikus saglabājot tradicionālās vīnogulāju audzēšanas metodes.

Ar ACVN "Savoie" apzīmētajiem vīniem raksturīgs plašs vīnogu šķirņu klāsts, kas atspoguļo to vietējo apstākļu daudzveidību, kuriem šīs šķirnes ir pielāgojušās: "Chasselas B" (gandrīz tikai Ženēvas ezera krastos), "Gringet B" (gar *Arve* ieleju), "Jacquère B" (*Chambéry* aizā), "Roussanne B" (*Chignin*, uz dienvidiem vērstās nogāzēs), "Mondeuse N" (*Combe de Savoie* aizā), "Gamay N" (*Chautagne*), kā arī "Pinot Noir N", "Molette B" un "Altesse B". Līdztekus vīnkopju darbam *Combe de Savoie* teritorijā ir izveidojusies plaukstoša nozare, kas saistīta ar stādaudzētavām. Šīs stādaudzētavas jau izsenis ir pievērsušās visa vietējā augu mantojuma popularizēšanai un saglabāšanai.

Tāpēc ar ACVN "Savoie" apzīmēto vīnu klāstā ir nedzirkstoši baltvīni, sarkanvīni un sārtvīni, kvalitatīvi dzirkstošie sārtvīni un kvalitatīvi dzirkstošie baltvīni ar norādi *Crémant*. 2009. gadā "Savoie" aptvertajā vīnkopības apgabalā tika saražoti 110 000 hektolitru, ieskaitot 500 000 pudeļu kvalitatīva dzirkstošā vīna.

8.3. *Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz nedzirkstošajiem vīniem*

Reģiona kalnu grēdas, kas rada dažādus vērsumus un specifiskas gaisa plūsmas (ieleju vējus, augšupejošas gaisa plūsmas), apvienojumā ar blīvu hidrogrāfisko tīklu (ezeriem, avotiem, upēm) kalnu nogāzēs, ieleju pamatnē un ezeru krastos veido dažāda lieluma vīndārzus "salu" formā.

Ainavā, ko veido nelielu un rūpīgi norobežotu zemesgabalu mozaīka, skaidri izceļas vīnkopība. Stāvajās nogāzēs ir izkaisītas mazas tradicionālas ēkas jeb *sartots* (nogāzē iebūvētas vienkāršas ēkas, kas izvietotas grupās vai atsevišķi un tiek izmantotas vīna glabāšanai un dzīvošanai vasarā).

Tāpēc nosaukuma "Savoie" aptvertā vīnkopības reģiona svarīga iezīme ir šajās dažādajās "salās" iegūto produktu klāsts, ko nodrošina mezoklimata, augsnes un vīnogu šķirņu teicama mijiedarbība.

Piemēram, Ženēvas ezera reģions, ko veido kvartāra morēnas un aluviālie nogulumi uz rietumiem–ziemeļrietumiem vērstajās nogāzēs, ir ideāli piemērots šķirnes "Chasselas B" galveno īpašību izpausmei sausajos baltvīnos. Stāvās, saulainās, uz dienvidiem vērstās nogāzes starp *Chignin* un *Montmélian* sastāv no nobirumiem līdzīgiem kaļķakmens un merģeļa-kaļķakmens iežiem, kas datējami ar vēlīno juru un atrodas uz merģeļa-kaļķakmens pamatieža vai – zemākajās nogāzēs – uz morēnas vai straumju sanestiem nogulumiem. Šo augsnes veidu un vērsumu dēļ šķirne "Roussanne B" spēj atklāt ilgāk izturētam vīnam raksturīgo sarežģītību. Tāpat, lai gan šķirnes "Gamay N" un "Pinot Noir N" ir bieži sastopamas morēnu pakalnos un plakankalnēs, kur no tām iegūst spēcīgus, labi strukturētus vīnus tumšā, košā krāsā, prasīgākā šķirne "Mondeuse N" aug tikai ar smalkiem nobirumiem klātajās vēlīnās juras nogāzēs, kurām raksturīgs augsts kaļķakmens saturs un pastāvīga apgāde ar ūdeni. Tāpēc no šķirnes "Mondeuse N" iegūst spēcīgus tumšas krāsas vīnus, kas ir blīvi un labi piemēroti izturēšanai.

Izturīgā šķirne "Jacquère B", kas labi aug vēsās un dziļās augsnēs, ir palīdzējusi apgūt *Mont Granier* kaļķakmens kalna nogruvuma radīto ģeoloģisko haosu. Tāpēc vīnā jūtams šo elementu sajaukums, un tā garšai raksturīga izteikta mineralitāte, kā arī svaiguma un ziedu notis.

Savukārt šķirnei "Altesse B" vajadzīga vieta nogāzē, nabadzīga vai labi drenēta māla-kaļķakmens augsne ar zemu māla saturu un dienvidu/dienvidrietumu vērsums. Tāpēc no šķirnes "Altesse B" iegūst maigus un vieglus vīnus ar vijolīšu notīm un lazdu riekstu, medus un saldo mandeļu aromātu.

Tā kā mehanizēta ražas novākšana nogāzēs esošos vīndārzos ir sarežģīta, vīnkopji koncentrējas uz tādiem vīnogulāju audzēšanas paņēmieniem kā atpumpurošana, priekšlaicīga ražas novākšana, lapu noņemšana un citiem paņēmieniem, kuru mērķis ir nodrošināt ilgtspēju. Šie paņēmieni ļauj kontrolēt vīnogulāju augšanas sparu un ražas iznākumu. Tie arī palīdz uzlabot vīnogu veselības stāvokli.

Pēc vīnogu ražas novākšanas pareizajā gatavības pakāpē vīndarības process ietver ievērojamu darbu ar katru vīnogu šķirni (galveno un sekundāro), lai iegūtu labi līdzsvarotus vīnus.

8.4. *Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem*

Kvalitatīvos dzirkstošos sārtvīnus gatavo tādos pašos apstākļos, un iepriekš sniegtie skaidrojumi attiecas arī uz šiem produktiem.

Tā kā vīnogu šķirņu optimālais nogatavošanās laiks atšķiras, vīndarības procesā vīndariem katra šķirne parasti jātur atsevišķi. Uzkrātā zinātība viņiem ļauj prasmīgi veidot maisījumus, lai nodrošinātu zināmu nemainīgumu un līdzsvaru starp vīnu skābumu un augļainumu, pielāgojoties katra ražas gada īpatnībām.

Ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Ayze* apzīmēto vīnu oriģinalitāti nosaka šķirnes "Gringet B" īpašības; tā ir vēlīna *Arve* ielejas vietējā šķirne, kas labi aug uz dienvidiem vērstās nogāzēs iepretim Monblānam, vidē ar kontrastējošu klimatisko ietekmi un krasām temperatūras svārstībām.

Ar šo īpašo mezoklimatu ir saistīts vīnu svaigums un dzīvīgums; šķirnes "Gringet B" vīnogās, kas augušas grantainos māla un kaļķakmens molasos, kuri veidojušies uz pēcleduslaikmeta nobirumiem, izpaužas šai šķirnei raksturīgais ziedainums un pikantums, bet stāvākajās nogāzēs un seklākajās augsnēs tajās attīstās nobriedušāka aromāta notis.

Ar norādi *Crémant* apzīmēto vīnu svaigumu un primāro aromātu veidošanos veicina vīndārzu atrašanās vieta kalnu nogāzēs, ieleju pamatnē vai ezeru krastos (kas veido dažāda lieluma "salas"), vīnogu šķirņu pielāgošanās augsnēm (kas parasti ir neseni veidojumi) un klimatiskie apstākļi (kam raksturīga zema aktīvo temperatūru summa).

Vīnam, no kura paredzēts ražot *Crémant de Savoie*, piemēro stingrus ražas novākšanas un izspiešanas noteikumus, lai nodrošinātu aromātu saglabāšanos. Lēnā un rūpīgi uzraudzītā misas spiešana nodrošina, ka vīns ir dzidrs. Ņemot vērā izmantoto šķirņu vīnogu īpašības, vīns ir gaišā krāsā.

Izmantojot zinātību, kas iegūta, vīnogu šķirnes vīndarības procesā turot nošķirtas, ar norādi *Crémant* apzīmēto kvalitatīvo dzirkstošo vīnu ražotāji rada maisījumus ar perfektām proporcijām, pamatojoties uz viņu zinātību par katru vīnogu šķirni un ražas gadu, lai nodrošinātu zināmu nemainīgumu un līdzsvaru starp vīnu dzīvīgumu, ziedu notīm un augļainumu. Šo produktu oriģinalitāti un vīnu "Savoie" identitāti nodrošina prasība, saskaņā ar kuru maisījumos pārsvarā jāizmanto šķirnes "Jacquère B" un "Altesse B" vīnogas. Vīna kopšana uz nogulsnēm pastiprina šo vīnu sarežģītību un mineralitāti, veicinot terciāro aromātu veidošanos.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals nedzirkstošo sarkanvīnu un sārtvīnu vinificēšanai un gatavošanai un kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas ar atkāpi noteikts sarkanvīnu un sārtvīnu vinificēšanai un gatavošanai un kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai, veido šādu pašvaldību teritorija, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— Ēnas departamentā: *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-Géligneux, 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* un *Virignin*,

— Izēras departamentā: *Les Abrets en Dauphiné* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Les Abrets* un *Fitilieu* pašvaldības teritorijai), *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* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Moretel-de-Mailles* pašvaldības teritorijai), *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* un *Villard-Bonnot*.

Tiešās apkaimes apgabals nedzirkstošo sarkanvīnu un sārtvīnu vinificēšanai un gatavošanai un kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas ar atkāpi noteikts sarkanvīnu un sārtvīnu vinificēšanai un gatavošanai un kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai, veido šādu pašvaldību teritorija, pamatojoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2020. gada redakciju:

— Savojas departamentā: *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* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Albens, Cessens, Epersy* un *Mognard et Saint-Girod* pašvaldības teritorijai), *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* un *Voglans*,

— Augšsavojas departamentā: *Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Annecy* un *Meythet* pašvaldības teritorijai), *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 (tikai tās daļas, kas atbilst bijušās *Aviernoz, Evires* un *Les Ollières et Thorens-Glières* pašvaldības teritorijai), *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* (tikai tā daļa, kas atbilst bijušās *Reignier* pašvaldības teritorijai), *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*,

— Augšsavojas departamentā (turpinājums): *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* un *Yvoire*.

Tiešās apkaimes apgabals baltvīnu vinificēšanai un gatavošanai

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas ar atkāpi noteikts baltvīnu vinificēšanai un gatavošanai, veido to pašvaldību teritorija, kuras atrodas tiešās apkaimes apgabalā, kas ar atkāpi noteikts sarkanvīnu un sārtvīnu vinificēšanai un gatavošanai un kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai, un minēto pašvaldību sarakstam pievieno *Corbonod* un *Seyssel* pašvaldību (Ēnas departaments) un *Seyssel* pašvaldību (Augšsavojas departaments).

Tiešās apkaimes apgabals attiecībā uz papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Attiecībā uz papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem tiešās apkaimes apgabals, kas ar atkāpi noteikts

— baltvīnu un sarkanvīnu vinificēšanai un gatavošanai

— un kvalitatīvu dzirkstošo baltvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai,

ietver to pašvaldību teritoriju, kas atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, kurš noteikts sarkanvīnu, sārtvīnu un kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu ražošanai, un to pašvaldību teritoriju, kas atrodas tiešās apkaimes apgabalā, kurš ar atkāpi noteikts, pirmkārt, sarkanvīnu un sārtvīnu vinificēšanai un gatavošanai un, otrkārt, kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vinificēšanai, gatavošanai, kopšanai un fasēšanai, izņemot to pašvaldību teritorijas vai pašvaldību teritoriju daļas, kas veido ģeogrāfisko apgabalu, kurā izmanto kādu citu attiecīgo papildu ģeogrāfisko nosaukumu.

Papildu ģeogrāfiskie nosaukumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķējumu

Nosacījuma apraksts

Pēc aizsargātā cilmes vietas nosaukuma drīkst norādīt kādu no šiem papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem, ja vīni atbilst ražošanas nosacījumiem, kuri paredzēti attiecībā uz katru no šiem nosaukumiem:

— *Abymes* vai *Les Abymes*,

— *Apremont*,

— *Arbin*,

— *Ayze*,

— *Chautagne*,

— *Chignin*,

— *Chignin-Bergeron*,

— *Crépy*,

— *Cruet*,

— *Jongieux*,

— *Marignan*,

— *Marin*,

— *Montmélian*,

— *Ripaille*,

— *Saint-Jean-de-la-Porte*,

— *Saint-Jeoire-Prieuré*.

Marķējums

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi par marķējumu

Nosacījuma apraksts

Papildus ACVN drīkst norādīt arī vīnogu šķirni, ja vīni ir iegūti tikai no attiecīgās šķirnes un ir ievēroti visi pārējie ražošanas noteikumi, kas attiecas uz šo norādi.

Vīnogu šķirnei etiķetē jābūt norādītai ar burtiem, kuru lielums ne augstumā, ne platumā nedrīkst pārsniegt divas trešdaļas no to burtu lieluma, ar kuriem atveidots ACVN.

Kvalitatīvu dzirkstošo baltvīnu marķējumā pirms ACVN jābūt norādei *Crémant*, ja tie gatavoti saskaņā ar ražošanas nosacījumiem, kuri noteikti attiecībā uz šo ražošanas metodi.

Iepakojums

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu vai baltvīnu gatavošanā izmanto otrējo raudzēšanu pudelē.

Šie vīni jāglabā pudelēs uz nogulsnēm vismaz deviņus mēnešus.

Saite uz produkta specifikāciju

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