C/2026/2613

7.5.2026

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni ta' speċifikazzjoni tal-prodott għal denominazzjoni ta' oriġini protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2026/2613)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

"Vin de Savoie/Savoie"

PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016

REGOLI APPLIKABBLI GĦALL-EMENDA

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) n° 1308/2013

APPLIKANT U INTERESS LEĠITTIMU

Is-sindikat reġjonali għall-inbejjed Savoie (Syndicat régional des vins de Savoie)

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. *Tħassir tal-kategorija ta' nbejjed semifrizzanti bojod u roża.*

   Tħassret il-kategorija "nbid semifrizzanti". Il-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed kienet ilha tonqos għal diversi snin, peress li l-operaturi taw prijorità lill-inbejjed spumanti ta' kwalità b'valur ta' pressjoni żejda ta' aktar minn 3,5 bars (inbejjed spumanti ta' kwalità).

   Għalhekk, ir-regoli dwar l-inbejjed semifrizzanti tħassru mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Ma tqajmet l-ebda oġġezzjoni fil-proċedimenti ta' oppożizzjoni li saru fil-livell nazzjonali.

   Id-dokument uniku ġie mmodifikat kif xieraq.

2. *Indikazzjoni Crémant*

   L-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata biex tippermetti li l-indikazzjoni Crémant tintuża flimkien mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Savoie jew Vin de Savoie. Il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni għal din l-indikazzjoni huma stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Dawn jissostitwixxu dawk li qabel kienu maħsuba għall-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità, bl-eċċezzjoni ta' dawk li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze.

   L-isem tad-DOP irid ikun ippreċedut mill-indikazzjoni Crémant fil-każ tal-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità, bl-eċċezzjoni ta' dawk li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze. Din ir-regola żdiedet mat-Taqsima II "Denominazzjonijiet ġeografiċi u denominazzjonijiet supplimentari" fil-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. Il-kelma "tagħrif" ġiet sostitwita bil-kelma "indikazzjonijiet" fit-titolu tat-Taqsima II.

   Il-punt 9 tad-dokument uniku, "Kundizzjonijiet essenzjali oħrajn" ġie emendat kif xieraq.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Żona ġeografika tal-Crémant*

Fil-punt 1 tat-Taqsima IV tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdiedet ittra ġdida (c) biex tistabbilixxi ż-żona ta' produzzjoni għall-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant.

Il-punt 6 tad-dokument uniku, "Żona definita", ġie emendat kif xieraq.

4. *Varjetajiet ta' dwieli użati fil-produzzjoni tal-Crémant*

It-Taqsima V tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott dwar il-varjetajiet ta' dwieli ġiet emendata.

Il-lista ta' varjetajiet ta' għeneb awtorizzati għall-produzzjoni tal-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant tqassret biex tiffoka fuq għadd aktar limitat ta' varjetajiet ta' għeneb minn kif iddefinit qabel għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom id-denominazzjoni Vin de Savoie jew Savoie. Din il-bidla fl-enfasi se tgħin biex tinkiseb espressjoni aħjar tal-identità ta' dawn l-inbejjed Savoie. Għalhekk, tneħħew il-varjetajiet Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs u Verdesse B.

Ara l-Kapitolu I, it-Taqsima V, il-punt 1 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal-lista. Peress li l-varjetajiet ikkonċernati mir-regola stabbilita fil-punt 2 tat-Taqsima V tħassru, din ir-regola ma ġietx inkluża għall-indikazzjoni Crémant u tħassret għall-inbid spumanti ta' kwalità.

Il-punt 7 "Varjetajiet ewlenin ta' għeneb" tad-dokumnet uniku ma ġiex emendat minħabba li l-varjetajiet li ma humiex se jibqgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant xorta se jintużaw għat-tipi l-oħrajn ta' nbid koperti mid-denominazzjoni.

5. *Għoli tal-faxxina għall-produzzjoni tal-Crémant*

Fil-punt 1(c) tat-Taqsima VI tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġie speċifikat li l-għoli tal-faxxina jrid jippermetti erja tas-superfiċje esterna ta' 1,20 m2 ta' kopertura tal-pjanti għall-produzzjoni ta' kilogramma għeneb.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

6. *Tagħbija massima medja għall kull roqgħa għall-produzzjoni tal-Crémant*

Il-valuri speċifiċi tat-tagħbija massima għal kull roqgħa ġew aġġustati biex titqies id-densità tat-tħawwil. Din il-miżura hija maħsuba biex tiżgura proporzjon bilanċjat bejn l-erja tas-superfiċje esterna tal-kopertura tal-pjanti u l-produzzjoni tal-għeneb. Dawn il-valuri speċifiċi huma aktar konsistenti mad-dettalji ta' din il-produzzjoni, li jinkludu regoli dwar l-għasir li jirrikjedu 150 kg għeneb għal massimu ta' 100 litru most.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

7. *Dispożizzjoni dwar il-ħsad għall-produzzjoni tal-Crémant*

Fil-punt 1(b) tat-Taqsima VII tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġie speċifikat li l-inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant isiru minn għeneb li jinħasad manwalment, f'konformità mal-Artikolu 66 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009.

Din l-emenda ma tidhirx fid-dokument uniku.

8. *Dispożizzjoni dwar it-trasport tal-ħsad għall-produzzjoni tal-Crémant*

Fil-punt 1(c) tat-Taqsima VII tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġie deċiż li jiġi stabbilit piż massimu ta' 250 kg għal kull kontenitur għall-għeneb maħsud li jkun qed jiġi ttrasportat, bl-għan li jiġi limitat l-awtogħasir tal-għenieqed. Għall-istess raġunijiet, l-għoli massimu tal-kontenituri użati għall-ħsad ġie stabbilit għal 0,40 cm. Dawn il-kontenituri jippermettu li joħroġ il-likwidu minnhom, u għalhekk, minkejja r-regoli stabbiliti biex tiġi mminimizzata l-formazzjoni tal-meraq, kwalunkwe meraq li jiġi prodott ikun jista' jiskula malajr. Fl-aħħar, ġie stabbilit limitu ta' 24 siegħa strett bejn il-ħsad u l-bidu tal-proċess tal-għasir.

Dan il-punt tad-dokument uniku ma ġiex emendat.

9. *Sajran tal-għeneb għall-produzzjoni tal-Crémant*

Fil-punt 2(a) u (b) tat-Taqsima VII tal-Kapitolu I, il-kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb u l-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ġew stabbiliti għal 144 gramma għal kull litru most u 9 %, rispettivament, għall-inbejjed bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed li jkollhom l-indikazzjoni Crémant. Dawn il-valuri jibqgħu l-istess bħal dawk stabbiliti preċedentement għall-produzzjoni ta' nbejjed spumanti bojod ta' kwalità koperti mid-denominazzjoni Vin de Savoie jew Savoie. Dawn il-valuri ġew aġġustati għall-karatteristiċi tal-varjetajiet ta' għeneb li se jkomplu jintużaw, b'mod partikolari l-varjetajiet Jacquère B u Altesse B, u jippermettu l-produzzjoni ta' nbid bażi b'kontenut baxx ta' alkoħol filwaqt li xorta jkun pjuttost vivaċi u eleganti.

Din l-informazzjoni ma żdidtx mad-dokument uniku.

10. *Rendiment għall-produzzjoni tal-Crémant*

Il-punt 1 "Rendimenti - L-ewwel produzzjoni ta' nbejjed mhux imqaddmin" tat-Taqsima VIII tal-Kapitolu I ġie ssupplimentat biex jinkludi dan it-tip ta' nbid u titqies id-densità tat-ħawwil.

Il-punt 5 tad-dokument uniku, "Prattiki tal-vinifikazzjoni", ġie aġġornat kif xieraq.

Fit-Taqsima VIII tal-Kapitolu I, żdied punt 4 ġdid bit-titolu "Dispożizzjonijiet speċifiċi għall-inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant".

Ir-rendiment massimu fl-għasir stabbilit fil-paragrafu a) isegwi r-regola stabbilita fl-Artikolu 66(5) tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009 għall-inbejjed spumanti ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant.

Fl-aħħar, fir-rigward tar-rendiment massimu fl-għasir, fil-punt 4(b) ġiet iddefinita rata tal-"għasir finali". L-"għasir finali" (rebêches bil-Franċiż) jikkorrispondi għall-most li jinkiseb fi tmiem il-proċess tal-għasir li jmur lil hinn mill-volum tar-rendiment massimu permess fil-pressa.

Dan il-punt tad-dokument uniku ma ġiex emendat.

11. *Wasla tal-għeneb u għasir għall-produzzjoni tal-Crémant*

Fit-Taqsima IX tal-Kapitolu I, mal-punt 1 żdied paragrafu (a) ġdid dwar il-Crémant. Dan jistabbilixxi l-kriterji għall-wasla tal-għeneb, għall-pressa, għal kif il-pressa għandha timtela u b'mod partikolari għal kif għandu jitmexxa l-għeneb, għas-separazzjoni tal-meraq u għall-iġjene, bl-għan li tiġi żgurata l-kwalità tal-għeneb.

Ġiet stabbilita dispożizzjoni tranżizzjonali għall-faċilitajiet tal-wasla u tal-għasir eżistenti. Din tippermetti massimu ta' tliet ċinturini trasportaturi bejn l-ewwel delu u l-pressa, sal-ħsad tal-2017, bil-ħsad ta' dik is-sena inkluż. Din id-dispożizzjoni żdiedet mal-punt 4 tat-Taqsima XI tal-Kapitolu I.

Dawn il-punti tad-dokument uniku ma ġewx emendati.

12. *Assemblaġġ tal-coupage għall-produzzjoni tal-Crémant*

Fil-punt 1(b) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I, ġew iddefiniti l-kundizzjonijiet għall-coupage tal-varjetajiet ta' għeneb biex jagħtu prominenza lill-Jacquère B u lill-Altesse B. Dawn iż-żewġ varjetajiet tas-Savoie, li jiżguraw il-karattru distintiv tal-inbejjed minn din iż-żona ġeografika, huma adattati ferm għall-produzzjoni tal-inbejjed b'fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun. L-istabbiliment ta' perċentwal minimu tal-Jacquère B jgħin biex tiġi żgurata l-espressjoni sħiħa tal-identità tas-Savoie u jagħmilha aktar faċli li ssir distinzjoni bejn l-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant u nbejjed spumanti reġjonali oħrajn. Sabiex jissaħħaħ l-impatt ta' dawn ir-regoli dwar il-karatteristiċi tal-inbejjed, il-perċentwal ta' varjetajiet ta' għeneb aħmar ġie limiitat għal 20 %.

Għall-muniċipalitajiet fid-Dipartiment ta' Haute-Savoie biss, miżura tranżizzjonali takkumpanja dawn ir-regoli, li jikkodifikaw prattika li sa issa kienet flessibbli peress li kienet ibbażata fuq il-preżenza mhux obbligatorja u mhux irregolata b'mod kwantitattiv tal-varjetajiet ta' għeneb awtorizzati fl-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità. Ir-regoli se japplikaw mill-ħsad tal-2021 "il quddiem.

Dawn il-punti ma jaffettwawx id-dokument uniku.

13. *Prattiki tal-vinifikazzjoni użati fil-produzzjoni tal-Crémant*

Fil-punt 1(e) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġie speċifikat li l-użu ta' laqx tal-injam huwa pprojbit fil-produzzjoni tal-inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant.

Din id-dispożizzjoni żdiedet mal-punt 5, 'Prattiki tal-vinifikazzjoni', tad-dokument uniku.

Jekk il-most li minnu jsiru l-inbejjed Crémant jiġi arrikkit, il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum tkun l-istess bħal dik li kienet tapplika għall-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità. Madankollu, kien hemm emenda dwar l-istadju li fih għandu jiġi vverifikat dan ir-rekwiżit tal-produzzjoni fil-proċess tal-produzzjoni għall-inbid spumanti. Din il-verifika trid titwettaq wara l-fermentazzjoni sekondarja u qabel jiżdied il-likur tad-dożaġġ. Il-grupp tal-produtturi inkluda wkoll il-verifika għal dan il-punt fit-Taqsima I tal-Kapitolu III tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Il-punt 4 'Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed' tad-dokument uniku ġie aġġornat kif xieraq.

14. *Kapaċità tal-kantina tal-inbid għall-produzzjoni tal-Crémant*

Il-punt 1(g) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I ġie ssupplimentat biex jinkludi dan it-tip ta' nbid.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

15. *Dispożizzjonijiet speċifiċi għall-produzzjoni tal-Crémant*

Il-punt 2 tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I jistabbilixxi l-kundizzjonijiet għall-produzzjoni tal-inbejjed Crémant, il-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, u t-tul ta' żmien li l-fliexken għandhom jinżammu fuq in-naqal, f'konformità mal-Artikolu 66 tar-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 607/2009. Ġie speċifikat ukoll li l-fliexken iridu jkunu magħmulin mill-ħġieġ u li l-ibbottiljar għandu jibda mill-1 ta' Diċembru wara l-ħsad.

Ir-regoli dwar il-fermentazzjoni fil-flixkun u kemm il-fliexken għandhom jinżammu fuq in-naqal ġew inklużi fid-dokument uniku, taħt il-punt 5 'Prattiki tal-vinifikazzjoni' u l-punt 9 'Kundizzjonijiet essenzjali oħrajn'.

16. *Imballaġġ tal-Crémant*

Fil-punt 3 tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġie speċifikat li l-inbejjed iridu jsiru u jiġu introdotti fis-suq fl-istess fliexken li fihom issemmħ il-fermentazzjoni sekondarja, bl-eċċezzjoni tal-inbejjed li jinbiegħu fil-fliexken b'kapaċità ta' anqas minn jew daqs 37,5 ċentilitru jew akbar minn 150 ċentilitru. Żdied ukoll rekwiżit ġdid li permezz tiegħu l-operaturi jridu jistabbilixxu proċedura għat-tindif taċ-ċirkwit tal-ibbottiljar u tal-materjali tal-imballaġġ.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

17. ~~*Ħżin tal-Crémant*~~

Fil-punt 4 'Dispożizzjonijiet dwar il-ħżin' tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I, ġiet stabbilita temperatura massima għall-bini fejn il-fliexken jinħażnu 'fuq l-ixkafef' matul il-proċess tal-vinifikazzjoni.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

18. *Introduzzjoni tal-Crémant fis-suq*

Fil-punt 5(a) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I, ġie stabbilit perjodu minimu qabel l-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant jistgħu jitqiegħdu għad-dispożizzjoni tal-konsumaturi. Ir-rekwiżit huwa minimu ta' 12-il xahar li jibdew jgħoddu mid-data li fiha jiġu bbottiljati l-inbejjed.

Hija permessa r-'remise en cercle'. Biha jista' jerġa' jsir il-coupage tal-inbid ibbottiljat. Dan ifisser li l-inbid ibbottiljat jerġa' jitferra" fil-bettiji. Il-perjodu minimu ta' tqaddim jingħadd mid-data li fiha jerġa' jiġi bbottiljat l-inbid. Dawn ir-regoli huma inklużi wkoll fil-punt 5(a) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I.

Ir-regoli dwar iċ-ċirkolazzjoni tal-inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant bejn l-imħażen awtorizzati huma stabbiliti fil-punt 5(b). Dawn huma identiċi għal dawk li kienu japplikaw għall-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-dokument uniku.

19. *Rabta maż-żona ġeografika*

It-Taqsima X tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata biex tirrifletti l-bidliet li saru fir-regoli.

Fil-punt 1(a), paragrafu jispeċifika d-definizzjoni għaż-żona ġeografika għall-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant.

Fil-punt 1(b), żdied paragrafu biex jispjega li l-ibbottiljar tal-inbejjed, prattika li ilha fis-seħħ sa mill-aħħar tas-seklu 19, wassal għall-iżvilupp ta' nbejjed spumanti li jirriżultaw mill-fermentazzjoni mill-ġdid naturali taz-zokkor fl-inbejjed. L-aħħar paragrafu tal-punt (b) jistabbilixxi l-kategoriji ta' nbid eleġibbli għad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Vin de Savoie jew Savoie. Dan ġie emendat kif xieraq, bħalma ġiet emendata l-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità espressa bħala "cols" (jiġifieri l-għadd ta' fliexken).

Fil-paragrafu dwar l-inbejjed bla gass fil-punt 2, ġew speċifikati l-karatteristiċi organolettiċi ewlenin ta' dawn l-inbejjed. Il-paragrafu dwar l-inbejjed spumanti ta' kwalità ġie abbozzat mill-ġdid biex jipprovdi spjegazzjoni aktar ċara ta' kif id-diversi nbejjed spumanti ta' kwalità jvarjaw minn xulxin. Ġiet ipprovduta deskrizzjoni aktar kompleta għall-kuluri, għall-aroma u għat-togħma tal-inbejjed spumanti ta' kwalità li għandhom id-denominazzjoni ġeografika [supplimentari] Ayze. Żdied paragrafu dwar l-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant, li jipprovdi dettalji tal-karatteristiċi organolettiċi differenti tagħhom u jispjega li fil-biċċa l-kbira magħmulin minn taħlitiet ta' ċerti varjetajiet ta' għeneb abjad.

Fil-punt 3, tħassar l-aħħar paragrafu dwar l-"Inbejjed bla gass" minħabba li l-istess paragrafu kien diġà jidher fi tmiem it-Taqsima X.

Wara t-tħassir tal-kategorija "nbid semifrizzanti", it-titolu "Inbejjed spumanti u semifrizzanti" nbidel għal "Inbejjed spumanti ta' kwalità". L-ewwel paragrafu, li jirreferi biss għall-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, jistabbilixxi l-karatteristiċi ġenerali tal-inbejjed spumanti ta' kwalità koperti minn din id-denominazzjoni.

Il-paragrafu dwar l-inbejjed frizzanti bojod ta' kwalità tal-isem ġeografiku "Ayse" jiddeskrivi l-ambjent speċifiku li fih titkabbar il-varjetà endemika Gringet B. Dan il-paragrafu għalhekk jorbot l-elementi ta' dan l-ambjent naturali partikolari, l-għażla tas-siti tal-produzzjoni tal-vitikulturi, u l-karatteristiċi tal-inbejjed inseparabbli mill-espressjoni ta' din il-varjetà.

Żdied paragrafu dwar l-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant. Dan jenfasizza d-diversità tal-ambjent naturali li fih jitħawlu l-varjetajiet ta' għeneb, fiż-żamma tal-ambjent tal-ħamrija. Jispjega wkoll l-impatt tal-klima fuq ċerti karatteristiċi tal-inbejjed. Ir-regoli speċifiċi dwar il-ħsad u l-vinifikazzjoni huma marbutin ma' kif il-kwalitajiet tal-varjetajiet ta' għeneb huma espressi fl-inbejjed. Iż-żewġ varjetajiet ta' għeneb li jidhru fil-maġġoranza tal-coupages għandhom rwol importanti fl-oriġinalità u fl-identità ta' dawn l-inbejjed Savoie.

Il-punt 8 tad-dokument uniku, "Rabta maż-żona ġeografika", ġie emendat kif xieraq.

20. *Obbligi ta' dikjarazzjoni*

It-Taqsima I tal-Kapitolu II tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata biex jitqiesu r-regoli tal-produzzjoni l-ġodda marbutin mal-inklużjoni tal-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant u t-tħassir tal-inbejjed semifrizzanti.

Dawn l-emendi għandhom l-effett li jibdlu r-rekwiżiti li qabel kienu fis-seħħ f'dan il-punt għall-inbejjed spumanti ta' kwalità. Fil-punti 3 u 7 żdiedu wkoll żewġ dikjarazzjonijiet li jirreferu speċifikament għall-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant.

Saru emendi editorjali għal xi wħud mid-dispożizzjonijiet taħt dan il-punt, bħas-sostituzzjoni ta' eżempji fejn il-verb "devoir" [irid] intuża bit-temp "indicatif présent" [preżent indikattiv], li għandu kwalità obbligatorja fil-leġiżlazzjoni Franċiża. Fl-aħħar, tħassru r-referenzi għall-inbejjed semifrizzanti.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

21. *Żamma ta' reġistrazzjonijiet*

It-Taqsima II tal-Kapitolu II, li qabel ma kienx fiha dispożizzjonijiet, ġiet issupplimentata biex tinkludi tliet rekords speċifiċi għall-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant. Bħal fil-każ tar-rekwiżiti ta' dikjarazzjoni msemmija hawn fuq, l-intenzjoni hija li jkun jista' jsir monitoraġġ aktar preċiż tal-konformità mar-regoli tal-produzzjoni speċifiċi.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

22. *Punti ewlenin għall-metodi ta' verifika u evalwazzjoni*

It-taqsimiet li ġejjin tat-tabella dwar "Punti ewlenin li għandhom jiġu vverifikati u metodi ta' evalwazzjoni" fil-Kapitolu III tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, ġew issupplimentati: Regoli strutturali, Regoli marbuta maċ-ċiklu tal-produzzjoni u Kontrolli tal-prodott. Ir-regoli li żdiedu mal-ispeċifikazzjoni tal-prodott għall-inbejjed spumanti ta' kwalità eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant jitqiesu li huma l-punti ewlenin li għandhom jiġu vverifikati minħabba li għandhom l-akbar rwol fl-iżgurar tal-ispeċifiċitajiet tal-prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

23. *Żona tar-roqgħa art definita*

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott għad-DOP Vin de Savoie jew Savoie ġiet emendata biex tinkludi d-data tal-approvazzjoni mill-awtorità nazzjonali kompetenti ta' bidla fiż-żona tal-irqajja' definita fiż-żona ġeografika ta' produzzjoni. L-irqajja' huma ddefiniti bl-identifikazzjoni tal-irqajja' fiż-żona ġeografika ta' produzzjoni li huma xierqa għall-ħsad tal-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-prodott kopert mid-denominazzjoni ta' oriġini protetta.

L-emenda hija fformulata kif ġej: Fil-punt 2(a) tat-Taqsima IV tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, wara l-kliem: "l-10 ta' Settembru 2009", żdied il-kliem li ġej: "it-12 ta' Frar 2015".

Din l-emenda ssegwi l-approvazzjoni tad-definizzjoni tal-irqajja' speċifika għad-denominazzjoni ġeografika supplimentari Chignin-Bergeron. Qabel din id-data li issa żdiedet, dawn l-inbejjed setgħu jiġu prodotti fi kwalunkwe post fiż-żona tal-irqajja' definita għad-DOP Vin de Savoie fi ħdan it-tliet muniċipalitajiet li jinsabu fiż-żona ġeografika għal dik id-denominazzjoni ġeografika supplimentari. L-inbejjed li għandhom id-denominazzjoni Chignin-Bergeron tradizzjonalment kienu jsiru biss bl-użu tal-varjetà ta' għeneb Roussanne B, li titkabbar biss f'dik id-denominazzjoni ġeografika supplimentari u ġiet adattata għall-kundizzjonijiet lokali f'din is-subżona kkaratterizzata minn xaqlibiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar. Din id-definizzjoni speċifika tagħmilha possibbli li l-varjetà ta' għeneb Roussanne B tintrabat mat-terroir abbażi tal-ħila tagħha li tadatta għal dan l-ambjent.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

24. *Id-densità tat-tħawwil*

Il-punt 1(a) tat-Taqsima VI tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie ssupplimentat biex jinkludi r-regoli li japplikaw speċifikament għad-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze. Id-densità minima tat-tħawwil żdiedet u l-wisa' massimu bejn il-flanni tnaqqas. Din iż-żona tal-vitikultura tinsab f'altitudni ogħla mill-medja għall-vinji tad-DOP Vin de Savoie. Hija żona b'siti partikolarment tajbin li jħarsu lejn in-Nofsinhar, u l-varjetà ta' għeneb Gringet B għandha l-akbar sehem mid-dwieli. Dawn il-vinji jipproduċu primarjament inbejjed spumanti bojod ta' kwalità. Dawn ir-regoli speċifiċi jikkorrispondu għall-prattiki diġà stabbiliti mill-vitikulturi u l-inklużjoni tagħhom fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tikkonferma l-karattru distintiv ta' din is-subżona.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

25. *Taħlit ta' varjetajiet*

Il-punt 1(b) "Coupages tal-varjetajiet ta' għeneb" tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie emendat. Il-produzzjoni kontinwa ta' nbejjed spumanti bojod ta' kwalità biss għad-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze kienet tirrikjedi bidliet fil-coupage tal-varjetajiet ta' għeneb permess. Minimu ta' 70 % tal-varjetà ta' għeneb Gringet B, li hija nattiva għaż-żona ġeografika għal din id-denominazzjoni, u li l-karatteristiċi tagħha jiżguraw l-oriġinalità ta' dawn l-inbejjed, huwa obbligatorju fl-inbid bażi użat għall-fermentazzjoni sekondarja. Dan il-valur ġdid għall-perċentwal minimu jissostitwixxi l-50 % stabbilit preċedentement fil-punt 2, it-Taqsima V tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, li kien stabbilixxa l-perċentwal minimu ta' din il-varjetà billi ssostitwixxa valur aktar antik (u aktar baxx) li kien marbut mal-perċentwal minimu ta' din il-varjetà fl-azjenda. Din iż-żieda (il-punt 2 tat-Taqsima V tal-verżjoni preċedenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott), tikkonferma l-prattiki tal-coupage.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

26. *Żieda minħabba żball editorjali*

Fil-punt 1(e) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-formulazzjoni nbidlet biex jiżdied il-fatt li għall-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze, il-qawwa alkoħolika massima totali skont il-volum tapplika biss jekk ikun ġie arrikkit il-most. Dan minħabba żball fil-verżjoni preċedenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Dan il-punt żdied mad-dokument uniku taħt il-punt 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed".

27. *Emenda li tinvolvi bidla fl-ittra ta' paragrafu u fit-titolu*

Fil-punt 1 tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I, il-paragrafu (g) issa huwa l-paragrafu (h) fil-verżjoni kurrenti tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott. It-titolu tal-paragrafu (h) ġie sostitwit bil-formulazzjoni li ġejja: "Żamma tal-kantini u tal-materjali tal-inbid".

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

28. *Żona ġeografika*

Fil-punt 1(a), (b), (c), u (d) tat-Taqsima IV tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-kliem "huma pprovduti" ġie sostitwit bil-kelma "isiru", u l-kliem "abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020" jiżdied wara "li ġejjin".

L-aħħar emenda tal-formulazzjoni tippermetti li ż-żona ġeografika tiġi identifikata b'referenza għall-verżjoni tal-2020 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, li jinħareġ mill-Istitut Nazzjonali tal-Istatistika u tal-Istudji Ekonomiċi (INSEE, Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques), u tagħti d-definizzjoni taċ-ċertezza legali taż-żona ġeografika.

Il-lista tal-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ġeografika, li tinkludi l-ismijiet tagħhom, ġiet aġġornata, mingħajr ma saru bidliet fil-konfini, biex jitqiesu l-bidliet amministrattivi li saru.

Id-dokument uniku ġie emendat taħt il-punt 6 "Żona ġeografika definita".

Żdiedet ukoll sentenza mal-punt 1 tat-Taqsima IV li tispjega li l-mapep li jkopru ż-żona ġeografika huma disponibbli fuq is-sit web tal-INAO.

29. *Żona fil-viċinanza immedjata*

Fil-punt 3(a) tat-Taqsima IV tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdied il-kliem "abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020" wara "l-muniċipalitajiet li ġejjin".

Din l-emenda editorjali tippermetti li ż-żona fil-prossimità immedjata tiġi identifikata b'referenza għall-verżjoni tal-2020 tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, ippubblikat mill-INSEE.

Iż-żieda ta' din ir-referenza tipprovdi ċertezza legali għad-definizzjoni taż-żona fil-prossimità immedjata.

Il-lista tal-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona fil-prossimità immedjata, li tinkludi l-ismijiet tagħhom, ġiet aġġornata, mingħajr bidliet fil-konfini, biex jitqiesu l-bidliet amministrattivi li saru.

Ġiet emendata t-taqsima tad-dokument uniku bit-titolu "Rekwiżiti oħra".

30. *Varjetajiet tad-dwieli*

Fil-punt 1 tat-Taqsima V tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, il-varjetajiet ta' interess għal skopijiet ta' adattament, jiġifieri l-Bia B, il-Corbeau N, id-Dousset N, il-Hibou Noir N, il-Mondeuse Grise G, il-Petite Sainte-Marie B, u l-Pinot Gris G, żdiedu mal-lista ta' varjetajiet awtorizzati għall-produzzjoni tal-inbejjed li ġejjin:

— Inbejjed ħomor u rożè bla gass mingħajr denominazzjoni ġeografika supplimentari: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N u Mondeuse Grise G

— Inbejjed bojod bla gass mingħajr denominazzjoni ġeografika supplimentari: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B u Pinot Gris G

— Inbejjed spumanti rożè ta' kwalità: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B u Pinot Gris G

— Inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N u Hibou Noir N

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Abymes jew Les Abymes: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B u Pinot Gris G

— Denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Apremont, Cruet, Montmélian, Saint-Jeoire-Prieuré: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B u Pinot Gris G

— Inbejjed bojod bla gass bid-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Chautagne, Chignin, Jongieux: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B u Pinot Gris G

— Inbejjed ħomor bla gass bid-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Chautagne, Chignin, Jongieux: Corbeau N, Dousset N u Hibou Noir N

— Denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Crépy, Marignan, Marin, Ripaille: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B u Pinot Gris G

Il-kumitat nazzjonali kompetenti tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u tal-Kwalità (INAO) iddeċieda li, għad-denominazzjonijiet li jissottomettu applikazzjoni, jawtorizza l-għażla tal-introduzzjoni ta' varjetajiet ta' interess biex jadattaw għat-tibdil fil-klima jew għall-aspettattivi tas-soċjetà fir-rigward tal-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti.

Dawn il-varjetajiet ta' għeneb, li joriġinaw mir-reġjun Alpin, jistgħu jkunu ta' vantaġġ fil-kuntest tat-tisħin globali. Dawn idumu ma jsiru u, għalhekk, huma adattati għall-produzzjoni ta' nbejjed aktar bilanċjati. Huma tal-anqas reżistenti għall-mard daqs il-varjetajiet li diġà huma awtorizzati għad-denominazzjoni. L-introduzzjoni ta' dawn il-varjetajiet hija maħsuba wkoll biex tenfasizza l-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed koperti mid-denominazzjoni.

Din l-emenda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

Għandu jiġi nnutat li filwaqt li d-Dousset N, il-Hibou Noir N, il-Mondeuse Grise G u l-Petite Sainte-Marie B ġew inklużi b'digriet fil-lista ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li jistgħu jitħawlu, jitħawlu mill-ġdid jew jitlaqqmu għall-produzzjoni tal-inbid, dawn huma neqsin mil-lista tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid proposta fl-e-Ambrosia.

31. *Regoli dwar il-proporzjon fl-użu*

Fil-punt 2 tat-Taqsima V tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, żdiedet dispożizzjoni li tispeċifika li l-proporzjon tal-varjetajiet ta' interess għal skopijiet ta' adattament huwa limitat għal 5 % tal-varjetajiet ta' għeneb tal-azjenda.

Din l-emenda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

32. *Id-densità tat-tħawwil*

Il-punt 1(a) "Dispożizzjonijiet ġenerali" tat-Taqsima VI tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġie sostitwit bid-dispożizzjonijiet li ġejjin: Id-densità minima tad-dwieli fil-vinja hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru.

Il-wisa' bejn il-flanni huwa ta' 2,50 metri jew anqas. Bejn il-pjanti fl-istess flann, il-wisa' huwa ta' mill-anqas 0,80 metru.

Għad-dwieli b'densità tat-tħawwil ta' 6 000 pjanta jew aktar għal kull ettaru, il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann huwa ta' mill-anqas 0,70 metru.

Il-formulazzjoni oriġinali ġiet abbozzata mill-ġdid mingħajr ma nbidlet ir-regola.

Żdiedet regola ġdida, li tagħmilha possibbli li fid-denominazzjoni jinżamm l-użu ta' dwieli b'densità tat-tħawwil akbar mid-densità minima, iżda li, minħabba dik id-densità, jitħawlu b'wisa' ta' bejn 0,70 u 0,80 metru bejn il-pjanti fl-istess flann.

Il-punt 5 "Prattiki tal-vinifikazzjoni" tad-dokument uniku ġie emendat.

33. *Taħlit ta' varjetajiet*

Fil-punt 1(b) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I, żdiedet dispożizzjoni li, skont din, il-varjetajiet ta' interess għall-fini ta' adattament ma jistgħux, flimkien jew separatament, jirrappreżentaw aktar minn 10 % tal-coupage finali tal-inbejjed.

Din l-emenda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

34. *Ċirkolazzjoni bejn l-imħażen awtorizzati*

Tħassar il-punt 5(b) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu I tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, dwar id-data minn meta l-inbejjed jistgħu jiġu ttrasportati bejn l-imħażen awtorizzati.

Sabiex tippermetti trasferimenti bikrin tal-inbid, b'mod partikolari għan-negozjanti, tħassret id-data minn meta l-inbejjed jistgħu jitmexxew bejn l-imħażen awtorizzati.

It-titolu tal-punt 5 tat-Taqsima IX ġie emendat billi tħassar il-kliem "it-trasport tal-prodotti u".

Tħassar it-titolu tal-punt 5(a) tat-Taqsima IX.

Dawn l-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma jaffettwawx id-dokument uniku.

35. *Miżuri tranżitorji*

Il-punt XI(2) tal-Kapitlu 1 huwa mħassar. Il-miżura tranżizzjonali dwar il-metodi ta' tħarriġ tad-dwieli (dispożizzjonijiet dwar dispożizzjonijiet tad-densità minima tat-tħawwil) skadiet.

Dawn l-emendi tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma jaffettwawx id-dokument uniku.

36. *Referenzi għall-korp ta' kontroll*

Fit-Taqsima II tal-Kapitolu III tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, l-indirizz tal-korp ta' spezzjoni ġie aġġornat.

Il-formulazzjoni tat-tieni paragrafu ġiet emendata u t-tielet paragrafu tħassar biex jirrifletti r-regoli tal-abbozzar il-ġodda stabbiliti fil-punt II.

Id-dokument uniku ma huwiex affettwat minn din l-emenda.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbejjed bojod bla gass bl-ebda indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed bojod, li jvarjaw fil-kulur minn sofor pallidi għal sofor dehbin, huma fini u friski b'livelli ta' rotondezza u b'firxa li jvarjaw. Ħafna drabi jkun fihom il-bżieżaq meta jkunu mhux imqaddmin minħabba l-ħżin tagħhom fuq naqal fin. Għandhom aromi ta' fjuri u ta' frott.

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

—

2. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom l-indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb Chardonnay B*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

13

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

10

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

3. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom l-indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb Jacquère B*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

11,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

8,5

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

4. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb għajr Chardonnay B jew Jacquère B*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

5. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Abymes jew Les Abymes jew Apremont*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

6. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Chautagne, Chignin, jew Cruet*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

7. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Jongieux jew Montmélian*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

8. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Saint-Jeoire-Prieuré*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

9. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze, Crépy, jew Marignan*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9,5

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

—

10. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Marin jew Ripaille*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9,5

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

11. *Inbejjed bojod bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Chignin-Bergeron*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-lottijiet tal-inbid lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati għandhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li ma jaqbiżx l-aċidità totali espressa fi grammi għal kull litru ta' aċidu tartariku miżjud bi tnejn, sa massimu ta' 8 grammi zokkor fermentabbli għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

13

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

10

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

—

12. *Inbejjed ħomor bla gass bl-ebda indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor għandhom kulur aħmar lewn ir-rubini, kultant aħmar skur, aħmar lewn iċ-ċirasa jew jagħti fil-vjola, b'mod partikolari bil-varjetà Mondeuse N.

Ir-riħa spiss tkun ikkaratterizzata minn frott aħmar u iswed, kultant b'noti pikkanti u ta' bżar.

L-inbejjed magħmula mill-varjetà Mondeuse N huma strutturati, tanniċi u robusti filwaqt li xorta huma vivaċi.

L-inbejjed magħmula mill-Gamay N jew mill-Pinot N huma aktar ratba, bi struttura eleganti u b'kontenut aktar baxx ta' tannini.

Il-kontenut ta' aċidu maliku fl-inbejjed ħomor ma jkunx ogħla minn 0,4 g għal kull litru meta jsir l-imballaġġ.

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

13. *Inbejjed ħomor bla gass li għandhom l-indikazzjonijiet ta' varjetà ta' għeneb Gamay N jew Pinot Noir N*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-kontenut ta' aċidu maliku fl-inbejjed ħomor ma jkunx ogħla minn 0,4 g għal kull litru meta jsir l-imballaġġ.

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9,5

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

14. *Inbejjed ħomor bla gass li għandhom indikazzjonijiet ta' varjetà ta' għeneb għajr il-Gamay N jew il-Pinot Noir N*

DESKRIZZJONI QASIRA

Il-kontenut ta' aċidu maliku fl-inbejjed ħomor ma jkunx ogħla minn 0,4 g għal kull litru meta jsir l-imballaġġ.

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

15. *Inbejjed ħomor bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Arbin jew Saint-Jean-de-la-Porte*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9,5

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

16. *Inbejjed ħomor bla gass li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Chautagne, Chignin, jew Jongieux*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 3 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

13

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

10

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)

—

17. *Inbejjed rożè bla gass bl-ebda indikazzjoni ta' varjetà ta' għeneb jew li għandhom l-indikazzjonijiet ta' varjetà ta' għeneb Gamay N jew Pinot Noir N*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè għandhom kulur vivaċi, li jvarja minn roża pallidu għal pallidu ħafna, spiss ħafna b'riħa b'noti ta' fjuri. Għandhom palat frisk u noti distintivi ta' ċitru u ta' frott aħmar.

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 5 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12,5

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9,5

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

18. *Inbejjed rożè bla gass li għandhom indikazzjonijiet ta' varjetà ta' għeneb għajr il-Gamay N jew il-Pinot Noir N*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew imballati ikollhom kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 5 grammi għal kull litru.

L-istandards previsti għar-regoli inġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima u għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

12

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

19. *Inbejjed spumanti rożè ta' kwalità*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, li jvarjaw fil-kulur minn roża pallidu għal pallidu ħafna, huma friski u ħfief minħabba l-kontenut baxx ta' alkoħol u l-element vivaċi tal-varjetajiet ta' għeneb użati fil-produzzjoni tagħhom. Għandhom aromi ta' frott fir-riħa u fuq il-palat, li jibbilanċjaw il-firxa tat-togħmiet.

L-inbejjed bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità jrid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 9 %.

Jekk il-most jiġi arrikkit, il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-fermentazzjoni sekondarja u qabel l-iżbokkament ma tridx taqbeż it-13 %.

Ir-regoli ġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima, għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, għall-kontenut ta' zokkor fil-każ tal-inbid eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant, u għall-kontenut ta' diossidu tal-karbonju.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

13

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

20. *Inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze*

DESKRIZZJONI QASIRA

Għall-isem ġeografiku addizzjonali Ayze, l-inbejjed bojod spumanti ta' kwalità għandhom kulur isfar ċar b'punti tad-deheb. Fir-riħa u fuq il-palat, in-noti ta' fjuri huma ta' fjuri bojod, ibbilanċjati minn ħjiliet ta' frott misjur, ta' frott imnixxef u ta' ħwawar. Dawn l-inbejjed għandhom element vivaċi distintiv fuq il-palat li jagħtihom bilanċ u eleganza.

L-inbejjed bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze jrid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 9 %.

Jekk il-most jiġi arrikkit, il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum ma tistax taqbeż it-13 %.

Ir-regoli ġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima, għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, għall-kontenut ta' zokkor fil-każ ta' nbid spumanti ta' kwalità li għandu d-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze, u għall-kontenut ta' diossidu tal-karbonju.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

13

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

21. *Inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant prinċipalment isiru minn coupages ta' għeneb abjad. Huma dawn il-varjetajiet ta' għeneb abjad li jagħmlu dawn l-inbejjed tant friski, vivaċi u ħfief.

Għandhom apparenza pallida bi bżieżaq fini u persistenti. Huma eleganti, espressivi u aperti fir-riħa, b'firxa ta' aromi ta' fjuri, ta' minerali u ta' frott. Għandhom finitura pjuttost friska u minerali fuq il-palat.

L-inbejjed bażi maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant irid ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 9 %.

Jekk il-most jiġi arrikkit, il-qawwa alkoħolika totali massima skont il-volum wara l-fermentazzjoni sekondarja u qabel jiżdied il-likur tad-dożaġġ ma tridx taqbeż it-13 %.

Ir-regoli ġenerali japplikaw għall-aċidità totali minima, għall-aċidità volatili massima, għall-kontenut totali massimu ta' diossidu tal-kubrit, għall-kontenut ta' zokkor fil-każ tal-inbid eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant, u għall-kontenut ta' diossidu tal-karbonju.

KARATTERISTIĊI ANALITIĊI ĠENERALI

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

13

Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):

9

Aċidità totali minima:

f'milliekwivalenti għal kull litru

Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):

—

Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

—

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Produzzjoni ta' nbejjed ħomor u rożè

Prattika enoloġika speċifika

L-użu tal-faħam enoloġiku fil-produzzjoni tal-inbejjed rożè huwa pprojbit, kemm waħdu kif ukoll imħallat fi preparazzjonijiet.

It-tekniki ta' arrikkiment sottrattiv huma permessi għall-inbejjed ħomor, bir-rata ta' konċentrazzjoni parzjali massima stabbilita għal 10 % meta mqabbla mal-volumi użati.

2. Produzzjoni ta' nbejjed spumanti ta' kwalità

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed spumanti ta' kwalità jsiru bil-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant: l-għeneb irid ikun sħiħ meta jitferra' fil-pressa u l-użu ta' laqx tal-injam huwa pprojbit.

3. Ġestjoni tal-vinja

Metodu ta' kultivazzjoni

— Densità tat-tħawwil.

Id-densità minima tad-dwieli fil-vinja hija ta' 5 000 pjanta għal kull ettaru. Il-wisa' bejn il-flanni huwa ta' 2,50 metri jew anqas. Bejn il-pjanti fl-istess flann, il-wisa' huwa ta' mill-anqas 0,80 metru. Għad-dwieli b'densità tat-tħawwil ta' 6 000 pjanta jew aktar għal kull ettaru, il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann huwa ta' mill-anqas 0,70 metru.

— Regoli dwar iż-żbir.

L-inbejjed jiġu minn dwieli li jinżabru kull sena:

— Żabra qasira (f'forma ta' sġajriet, f'forma ta' mrewħa, bis-sistema tal-cordon Royat) b'massimu ta' erba' rimjiet għal kull pjanta. Kull difer għandu massimu ta' 2 għejun. Meta roqgħa ta' vinja tiġi rriġenerata bl-użu tas-sistema tal-cordon Royat, l-għadd ta' għejun għal kull pjanta jrid ikun anqas minn jew ta' 8.

— Fiż-żabra twila (Guyot singlu jew Guyot doppju), il-massimu permess huwa ta' 12-il għajn għal kull dielja, bl-eċċezzjonijiet li ġejjin: il-varjetà Gamay N, li għaliha l-għadd massimu ta' għejun għal kull dielja ma jridx jaqbeż l-10; ix-Chardonnay B, li għaliha l-għadd massimu ta' għejun għal kull dielja ma jridx jaqbeż is-16 meta z-zkuk twal li jagħtu l-frott jigħawġu f'forma ta' arkata bl-użu tat-teknika "arcure du long bois"; u l-Mondeuse N, li għaliha l-għadd massimu ta' għejun għal kull dielja ma jridx jaqbeż is-6.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Inbejjed ħomor

72 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed rożè, inbejjed bojod, inbejjed spumanti rożè ta' kwalità

78 ettolitru għal kull ettaru

3. Inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant, dwieli b'densità tat-tħawwil ta' mill-anqas 5 500 pjanta għal kull ettaru

83 ettolitru għal kull ettaru

4. Inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant, dwieli b'densità tat-tħawwil ta' bejn 5 000 u 5 500 pjanta għal kull ettaru

80 ettolitru għal kull ettaru

5. Inbejjed li għandhom id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Abymes jew Les Abymes, Apremont, Crépy jew Cruet

75 ettolitru għal kull ettaru

6. Inbejjed li għandhom id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Marignan, Marin jew Montmélian

75 ettolitru għal kull ettaru

7. Inbejjed li għandhom id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Ripaille jew Saint-Jeoire-Prieuré

75 ettolitru għal kull ettaru

8. Inbejjed li għandhom id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Arbin jew Saint-Jean-de-la-Porte

69 ettolitru għal kull ettaru

9. Inbejjed bojod li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze

75 ettolitru għal kull ettaru

10. Inbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze

78 ettolitru għal kull ettaru

11. Inbejjed bojod li għandhom id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Chautagne, Chignin jew Jongieux:

75 ettolitru għal kull ettaru

12. Inbejjed ħomor li għandhom id-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari Chautagne, Chignin jew Jongieux:

69 ettolitru għal kull ettaru

13. Inbejjed bojod li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Chignin-Bergeron

72 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

(a) Għall-inbejjed ħomor u rożè, l-għeneb irid jinħasad u l-inbejjed isiru u jiġu żviluppati; u għall-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, l-għeneb irid jinħasad u l-inbejjed iridu jsiru, jiġu żviluppati, jitqaddmu u jiġu imballati fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-Dipartiment ta' Ain: Corbonod u Seyssel;

— Id-Dipartiment ta' Isère: Chapareillan;

— Id-Dipartiment ta' Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' 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 u Yenne;

— Id-Dipartiment ta' Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy u Ville-la-Grand.

(b) Għall-inbejjed bojod, l-għeneb irid jinħasad u l-inbejjed bojod iridu jsiru u jiġu żviluppati fil-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-Dipartiment ta' Isère: Chapareillan;

— Id-Dipartiment ta' Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' 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 u Yenne;

— Id-Dipartiment ta' Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy u Ville-la-Grand.

(c) Inbejjed eleġibbli għall-indikazzjoni Crémant

L-għeneb irid jinħasad u l-inbejjed iridu jsiru, jiġu żviluppati, jitqaddmu u jiġu imballati fil-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-Dipartiment ta' Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy u Ville-la-Grand;

— Id-Dipartiment ta' Isère: Chapareillan;

— Id-Dipartiment ta' Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' 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 u Yenne.

L-inbejjed jistgħu jsiru, jiġu żviluppati, jitqaddmu u jiġu imballati wkoll fil-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-Dipartiment ta' Ain: Corbonod, Seyssel u Peyrieu;

— Id-Dipartiment ta' Haute-Savoie: Seyssel.

(d) Għal kull waħda mid-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari, għall-inbejjed bojod u ħomor, l-għeneb irid jinħasad u l-inbejjed iridu jsiru u jiġu żviluppati; u għall-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità, l-għeneb irid jinħasad u l-inbejjed iridu jsiru, jiġu żviluppati, jitqaddmu u jiġu imballati fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Abymes jew Les Abymes: Apremont (parti), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (f'parti biss tat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Les Marches)

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Apremont: Apremont (parti), Porte-de-Savoie (f'parti biss tat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Les Marches), Saint-Baldoph (parti)

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Arbin: Arbin, Cruet (parti), Montmélian (parti)

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze: Ayze, Bonneville, Marignier

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Chautagne: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Chignin: Chignin

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Chignin-Bergeron: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Francin)

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Crépy: Ballaison, Douvaine, Loisin

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Cruet: Cruet

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Jongieux: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Marignan: Sciez

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Marin: Marin, Publier

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Montmélian: Montmélian, Porte-de-Savoie (il-parti biss li tikkorrispondi għat-territorju ta' dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' Francin)

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Ripaille: Thonon-les-Bains

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Saint-Jean-de-la-Porte: Saint-Jean-de-la-Porte

— Denominazzjoni ġeografika supplimentari Saint-Jeoire-Prieuré: Saint-Jeoire-Prieuré

Il-mapep taż-żona ġeografika jistgħu jiġu aċċessati fuq is-sit web tal-INAO.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Deskrizzjoni tal-fatturi naturali rilevanti tar-rabta*

Il-vinji ta' Savoja huma mqassmin f'forma ta' nofs ċirku f'qiegħ l-għoljiet tal-massif tal-Alpini, minn Thonon-les-Bains fit-Tramuntana sal-Punent ta' Albertville fin-Nofsinhar, jgħaddu minn Frangy, tul il-Lag Bourget, fin-Nofsinhar ta' Chambéry sal-wied fond ta' Combe de Savoie.

Iż-żona ġeografika tinkludi 56 muniċipalità li jinsabu fid-Dipartimenti ta' Savojja, ta' Haute-Savoie, ta' Ain, u fit-tarf tat-Tramuntana ta' Isère.

Għall-produzzjoni tal-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant, iż-żona ġeografika tinkludi 54 muniċipalità li jinsabu fl-istess dipartimenti, bl-esklużjoni tal-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ġeografika għad-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze.

Il-vinji ta' Savojja jokkupaw għadd ta' sitwazzjonijiet ġeoloġiċi differenti ħafna:

— qiegħ l-għoljiet ta' Savojja, li jikkorrispondu għall-ħofra peri-Alpina l-kbira, koperti b'depożiti tal-molassa (depożiti marini li jirriżultaw mill-erożjoni tal-Alpi fl-era Terzjarja), spiss mgħottija b'depożiti alluvjali aktar reċenti jew soġġetti għall-erożjoni mill-glaċieri Kwaternarji, kif jixhed il-Lag ta' Ġinevra jew il-Lag ta' Bourget;

— formazzjonijiet Ġurassiċi fil-molassa; dawn jiffurmaw il-muntanji fl-estremità tal-Punent tal-katina ta' muntanji (Dent du Chat, Chautagne), b'orjentazzjoni ġenerali lejn it-Tramuntana u n-Nofsinhar;

— il-widien u l-ħofor li jaqsmu l-Alpi magħmulin mill-ġebla tal-ġir (il-Wied ta' Arve, il-Wied ta' Chambéry u l-wied fond ta' Combe de Savoie).

L-irqajja' definiti bir-reqqa fejn jinħasad l-għeneb jinsabu fuq formazzjonijiet ġeoloġiċi komparattivament reċenti li jirriżultaw mill-erożjoni intensa tal-massif tal-Alpini, li għadha għaddejja sal-lum:

— l-alluvju Kwaternarju tar-ramel u taż-żrar iddepożitat mix-xmajjar Alpini bi fluss rapidu (Ripaille, Marin);

— il-moraine glaċjali mill-perjodu Kwaternarju bikri, li tifforma depożiti fuq ix-xaqlibiet tal-Piemonte jew il-ġnub tal-widien (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel, eċċ.);

— il-blat imwaqqa' wara l-perjodu glaċjali f'qiegħ il-muntanji (Chignin, Combe de Savoie, Ayze, eċċ.);

— id-depożiti tal-molassa terzjarji (Frangy, Chautagne);

— is-sottostrati mill-kollass tal-Mont-Granier, li jirriżultaw mill-uqigħ tal-art tal-1248 u mit-taħlit tal-marl (ġebla tal-ġir tat-tafal) u mill-ġebla tal-ġir Kretaċja (Abymes).

Hemm ukoll promontorji lokali ta' ġebel aktar antik li ma huwiex miksi b'depożiti reċenti, l-aktar marl u ġebla tal-ġir tal-perjodu Ġurassiku Tardiv (Arbin, Jongieux).

Ir-reġjun għandu klima marittima, influwenzata mill-irjieħ tal-Punent li jġibu magħhom umdità u varjazzjonijiet moderati fit-temperatura. Madankollu, huwa soġġett ukoll għal influwenzi kontinentali u tan-Nofsinhar. Ir-riħ mit-Tramuntana kultant iġib kesħa xotta. Ir-riħ min-Nofsinhar iġib kundizzjonijiet moderati. It-topografija taffettwa dawk l-influwenzi.

Il-vinji fuq in-naħa tal-Punent tal-massif tal-Alpini jirċievu ħafna xita, konsistentement aktar minn 1 000 millimetru fis-sena.

L-umdità relatata mal-klima hija msaħħa mill-preżenza ta' riżervi tal-ilma (fil-forma ta' lagi, ta' borra u ta' silġ), fl-oriġini ta' network idrografiku permanenti importanti.

Ix-xemx tiddi għal madwar 1 600 siegħa fis-sena, b'ħarifa sħuna.

Il-vinji jħarsu lejn in-Nofsinhar, ix-Xlokk jew il-Punent, b'altitudnijiet li jvarjaw minn 250 m sa 500 m.

Dawn l-elementi – it-topografija, l-altitudni, l-aspett, il-varjazzjoni fit-temperatura skont l-altitudni – jiddeterminaw il-bosta niċeċ klimatiċi li fihom jinsabu l-vinji fi rqajja' ta' daqsijiet li jvarjaw.

8.2. *Deskrizzjoni tal-fatturi umani rilevanti għar-rabta*

It-tkabbir tal-vinji jista' jiġi traċċat lura għall-perjodu Gallo-Ruman bis-saħħa tax-xogħlijiet tal-awturi Rumani Lucius Junius Moderatus Columella u Pliny ix-Xiħ.

Mill-Medju Evu sas-seklu 19, ir-rakkonti tal-vjaġġaturi u r-rapporti uffiċjali jiddeskrivu l-preżenza tal-vinji fil-widien.

L-istabbiliment tal-Kadastru ta' Sardenja f'Savojja mir-Re Victor Amadeus II mill-1728 'il quddiem kien ifisser li nżammu rekords dwar id-distribuzzjoni soċjali u l-valur tal-vinji.

Fl-1774, A. Costa de Beauregard ippubblika esej dwar l-agrikultura li fiha ddeskriva l-vitikultura fiż-żona lokali.

Fl-1884, il-vinji kienu laħqu l-kobor massimu tagħhom b'21 143 ettaru li kienu jipproduċu 504 943 ettolitru. Kważi ġew eliminati għalkollox minħabba l-kriżi tal-Phylloxera.

Meta beda l-ibbottiljar tal-inbejjed fi tmiem is-seklu 19, bdew jidhru l-ewwel inbejjed spumanti b'riżultat tal-fermentazzjoni naturali mill-ġdid taz-zokkor li jinsab fl-inbejjed. Il-produtturi komplew jirfinaw il-metodu, abbażi b'mod partikolari tat-teknika tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun. Xi operaturi jaf iżommu l-inbejjed fuq l-ixkafef għal aktar minn sena. Xi whud mill-varjetajiet ta' għeneb lokali, bħall-Jacquère B u l-Altesse B, jirriżultaw fi nbejjed vivaċi b'kontenut baxx ta' alkoħol. Dawn huma adattati tajjeb għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u ngħataw preferenza mill-operaturi fil-coupages tal-inbid bażi tagħhom peress li jirriflettu l-identità tal-inbejjed Savoie.

Wara t-Tieni Gwerra Dinjija, il-vitikulturi żgħar tar-reġjun ingħaqdu flimkien għal trasformazzjoni kwalitattiva bil-ħsieb li jimmodernizzaw il-metodi ta' kultivazzjoni u ta' produzzjoni tagħhom. Għalhekk, il-produtturi ffurmaw għaqdiet lokali u reġjonali, u fl-1945 ġiet stabbilita l-Federazzjoni tal-Inbejjed ta' Kwalità Superjuri bid-denominazzjonijiet ta' oriġini Savoie-Lyonnais, li kkulminat fis-Sindakat Reġjonali għall-inbejjed Savoie. F'Savojja twaqqfu tliet kantini tal-inbid kooperattivi (Montmélian, Cruet u Chautagne).

Minn mindu kiseb ir-rikonoxximent ta' denominazzjoni ta' oriġini kontrollata fl-1973, ir-reġjun tal-vitikultura evolva filwaqt li żamm il-metodi ta' kultivazzjoni tradizzjonali tiegħu.

L-inbejjed tad-DOP Savoie huma kkaratterizzati minn firxa wiesgħa ta' varjetajiet ta' għeneb, li jirriflettu d-diversità tal-kundizzjonijiet lokali li l-varjetajiet adattaw għalihom: ix-Chasselas B (kważi esklużivament fuq ix-xtut tal-Lag ta' Ġinevra), il-Gringet B (tul il-Wied ta' Arve), il-Jacquère B (fil-wied fond u dejjaq ta' Chambéry), ir-Roussanne B (f'Chignin, fuq ix-xalqibiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar), il-Mondeuse N (fil-wied fond ta' Combe de Savoie), il-Gamay N (f'Chautagne), kif ukoll il-Pinot Noir N, il-Molette B, u l-Altesse B. Flimkien max-xogħol tal-vitikulturi, bis-saħħa tal-mixtliet żviluppat industrija li bdiet tiffjorrixxi bbażata fiż-żona ta' Combe de Savoie. Dawn il-mixtliet ilhom żmien twil iffukati fuq il-promozzjoni u fuq il-konservazzjoni tal-wirt tal-pjanti lokali kollu kemm hu.

Għalhekk, id-DOP Savoie tinkludi nbejjed bojod, ħomor u rożè bla gass, inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, u nbejjed spumanti bojod ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant. Fl-2009, iż-żona ta' vinifikazzjoni tas-Savoie pproduċiet 110 000 ettolitru, inklużi 500 000 flixkun ta' nbid spumanti ta' kwalità.

8.3. *Interazzjonijiet kawżali għall-inbejjed bla gass*

Il-meded tal-muntanji fir-reġjun, li joħolqu varjetà ta' aspetti differenti u kurrenti tal-arja speċifiċi (irjieħ tal-widien, kurrenti tal-arja li jitilgħu) flimkien ma' network idrografiku dens (lagi, risurġenzi, xmajjar), jirriżultaw f'vinji f'postijiet fil-ġnub tal-għoljiet, f'qiegħ il-widien u fil-ġnub tal-lagi li jiffurmaw "gżejjer" ta' daqsijiet li jvarjaw.

Il-pajsaġġ, li jikkonsisti f'mużajk ta' rqajja' żgħar u definiti bir-reqqa, huwa viżibbilment ikkaratterizzat mill-vinifikazzjoni. Ix-xaqlibiet weqfin huma mimlija b'binjiet tradizzjonali żgħar imferrxin magħrufa bħala "sartots" (binjiet rustiċi, miġbura flimkien jew iżolati, mibnija fix-xaqlibiet u użati għall-iskopijiet tal-ħżin tal-inbid u bħala villeġġjaturi fis-sajf).

Għalhekk, il-karatteristika ewlenija tar-reġjun tal-vinifikazzjoni tas-Savoie hija l-medda ta' prodotti minn dawn id-diversi "gżejjer" li tirriżulta mill-interazzjoni eċċellenti bejn il-meżoklima, il-ħamrija u l-varjetajiet ta' għeneb.

Għalhekk, ir-reġjun tal-Lag ta' Ġinevra, li jikkonsisti minn formazzjonijiet moreniċi u alluvjali Kwaternarji, fuq espożizzjonijiet mill-Punent sal-Majjistral, jippermetti lill-varjetà tal-għeneb Chasselas B tesprimi l-karatteristiċi ewlenin tagħha f'inbid abjad niexef. Ix-xaqlibiet weqfin, xemxin, li jħarsu lejn in-Nofsinhar bejn Chignin sa Montmélian huma ffurmati minn ġebla tal-ġir bħal bċejjeċ ta' ġebel u ġebla tal-ġirl tal-marl li jmorru lura għall-perjodu Ġurassiku Tardiv, fuq sodda ta' blat tal-ġebla tal-ġir tal-marl jew, fuq ix-xaqlibiet aktar baxxi, fuq depożiti tal-moraine jew torrenzjali. Dawn it-tipi ta' ħamrija u l-aspetti jippermettu lill-varjetà Roussanne B tesprimi l-kumplessità ta' nbid aktar imqaddem. B'mod simili, filwaqt li l-varjetajiet Gamay N u Pinot Noir N jinsabu b'mod komuni fuq għoljiet u fuq pjanuri tal-moraine, li jirriżultaw fi nbejjed robusti u strutturati tajjeb b'kuluri skuri u vivaċi, il-varjetà aktar esiġenti Mondeuse N hija limitata għax-xaqlibiet miksija bi bċejjeċ ta' ġebel fini li jmorru lura għall-perjodu Ġurassiku, li għandhom it-tendenza li jkollhom komponent għoli tal-ġebla tal-ġir u provvista konsistenti ta' ilma. Għalhekk, il-varjetà Mondeuse twassal għal inbejjed solidi u b'kuluri skuri li għandhom struttura robusta (kważi tista' tomgħodhom) u huma adattati tajjeb għat-tqaddim.

Il-varjetà Jacquère B robusta, li tiffjorixxi f'ħamrija friska u fonda, għenet biex tegħleb il-kaos ġeoloġiku kkawżat mill-kollass tal-muntanja tal-ġebla tal-ġir ta' Mont Granier. Għalhekk, l-inbid joffri taħlita ta' dawn l-elementi, u jħalli togħma ta' mineralità distinta fil-ħalq kif ukoll noti friski u ta' fjuri.

Fuq nota differenti, il-varjetà Altesse B tirrikjedi post fuq ġnub l-għoljiet u ħamrija taflija u kalkarja fqira jew skulata tajjeb b'perċentwal baxx ta' tafal u b'esponiment għan-Nofsinhar/għal-Lbiċ. Għalhekk, il-varjetà Altesse B tirriżulta fi nbejjed rotob u sottili b'noti ta' vjola u b'aromi ta' ġellewż, ta' għasel u ta' lewż ħelu.

Fid-dawl tal-isfida tal-ħsad mekkaniku fil-vinji fuq ġnub l-għoljiet, il-vitikulturi jiffukaw fuq tekniki tal-kultivazzjoni tad-dwieli bħat-tneħħija tal-għejun, il-qtugħ bikri, it-tneħħija tal-weraq u prattiki oħrajn maħsuba biex jiżguraw is-sostenibbiltà. Dawn it-tekniki jagħmluha possibbli li jiġu kkontrollati s-saħħa u r-rendiment tad-dwieli. Jgħinu wkoll biex jittejjeb l-istatus tas-saħħa tal-għeneb.

Wara li l-għeneb jinħasad fl-istadju t-tajjeb ta' sajran, il-proċess tal-vinifikazzjoni jinvolvi ammont ta' xogħol sinifikanti ma' kull varjetà (ewlenija u sekondarja) ta' għeneb bl-għan li jinkisbu nbejjed bilanċjati sew.

8.4. *Interazzjonijiet kawżali għall-inbejjed spumanti ta' kwalità*

L-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità jiġu prodotti fl-istess kundizzjonijiet u l-ispjegazzjonijiet ipprovduti hawn fuq japplikaw ukoll għall-prodotti li jirriżultaw.

Ġeneralment, il-varjazzjonijiet fiż-żminijiet ta' sajran ottimali għall-varjetajiet ta' għeneb ikunu jirrikjedu li l-vitikulturi jżommu kull varjetà separata fil-proċess tal-vinifikazzjoni. L-għarfien espert li żviluppaw jippermettilhom jimmaniġġjaw il-coupages biex jiżguraw grad ta' konsistenza u bilanċ bejn l-aċiditià u t-togħma ta' frott tal-inbejjed, skont il-vendemmja.

L-inbejjed li għandhom id-denominazzjoni ġeografika supplimentari Ayze jiksbu l-oriġinalità tagħhom mill-karatteristiċi tal-Gringet B, varjetà b'tirħis tardiv nattiva għall-Wied ta' Arve li tiffjorixxi fuq ix-xaqlibiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar lejn il-massif ta' Mont Blanc f'ambjent ta' influwenzi klimatiċi kuntrastanti kkaratterizzati minn oxxillazzjonijiet kbar fit-temperatura.

Il-freskezza u l-vivaċità tal-inbejjed huma marbuta ma' din il-mezoklima partikolari, u l-varjetà ta' għeneb Gringet B, imħawla fuq molassa tat-tafal u tal-ġebla tal-ġir rikka fiż-żrar li ffurmat fuq il-bċejjeċ ta' ġebel ta' wara l-perjodu glaċjali, tesprimi l-identità ta' fjuri u ta' ħwawar karatteristika tagħha, b'noti aktar misjurin li jiżviluppaw fuq l-aktar xaqlibiet weqfin u fuq l-aktar ħamriji baxxi.

Il-postijiet fil-ġnub tal-għoljiet, f'qiegħ il-widien jew fil-ġnub tal-lagi tal-vinji (li jiffurmaw "gżejjer" ta' diversi daqsijiet), l-adattament tal-varjetajiet ta' għeneb għall-ħamriji (li għandhom it-tendenza li jkunu formazzjonijiet reċenti) u l-kuntest klimatiku (ikkaratterizzat minn addizzjoni ta' sħana baxxa) jikkontribwixxu għall-freskezza tal-inbejjed li għandhom l-indikazzjoni Crémant, kif ukoll għall-formazzjoni tal-aromi primarji.

L-inbid maħsub għall-produzzjoni tal-Crémant de Savoie huwa soġġett għal regoli stretti dwar il-ħsad u l-għasir sabiex jiġi żgurat li l-aromi jiġu ppreżervati. L-għasir tal-most bil-mod u mmaniġġjat bir-reqqa jirriżulta fi nbid li għandu apparenza ċara. Minħabba l-karatteristiċi tal-varjetajiet ta' għeneb użati, l-inbid għandu kulur pallidu.

Abbażi tal-għarfien espert miksub fiż-żamma tal-varjetajiet ta' għeneb separati fil-proċess tal-vinifikazzjoni, il-produtturi ta' nbejjed spumanti ta' kwalità li għandhom l-indikazzjoni Crémant joħolqu coupages ta' standard perfett abbażi tal-għarfien prattiku tagħhom ta' kull varjetà ta' għeneb u l-vendemmja sabiex jiżguraw grad ta' konsistenza u bilanċ bejn il-vivaċità, in-noti ta' fjuri u t-togħma ta' frott tal-inbejjed. Ir-rekwiżit li l-Jacquère B u l-Altesse B ikunu l-varjetajiet ta' għeneb ta' maġġoranza f'dawn il-coupages huwa dak li jagħti lil dawn il-prodotti l-oriġinalità u l-identità tagħhom bħala nbejjed Savoie. Il-maturazzjoni fuq in-naqal issaħħaħ il-kumplessità u l-mineralità ta' dawn l-inbejjed billi tiffaċilita l-iżvilupp ta' aromi terzjarji.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona fil-prossimità immedjata għall-produzzjoni u għall-iżvilupp ta' nbejjed ħomor u rożè bla gass, u għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ ta' nbejjed spumanti rożè ta' kwalità

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-prossimità immedjata ddefinita b'deroga għall-produzzjoni u għall-iżvilupp ta' nbejjed ħomor u rożè, minn naħa, u għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ ta' nbejjed spumanti rożè ta' kwalità, min-naħa l-oħra, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-Dipartiment ta' Ain: Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys en Bugey, Arbignieu, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Cressin-Rochefort, Culoz, Farges, Giron, Injoux-Génissiat, Izieu, Lavours, Léaz, Magnieu, Massignieu-de-Rives, Montanges, Murs-et-Gélignieux, Parves et Nattages, Péron, Peyrieu, Plagne, Pollieu, Pougny, Premeyzel, Saint-Germain-de-Joux, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-de-Gonville, Surjoux-Lhopital, Valserhône, Villes u Virignin;

— Id-Dipartiment ta' Isère: Les Abrets en Dauphiné (il-parti biss li tikkorrispondi għal dawk li qabel kienu l-muniċipalitajiet ta' Les Abrets u 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 (il-parti biss li tikkorrispondi għal dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' 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 u Villard-Bonnot.

Żona fil-prossimità immedjata għall-produzzjoni u għall-iżvilupp ta' nbejjed ħomor u rożè bla gass, u għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ ta' nbejjed spumanti rożè ta' kwalità

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-prossimità immedjata ddefinita b'deroga għall-produzzjoni u għall-iżvilupp ta' nbejjed ħomor u rożè, minn naħa, u għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ ta' nbejjed spumanti rożè ta' kwalità, min-naħa l-oħra, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-Dipartiment ta' Savoie: Aiguebelette-le-Lac, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entrelacs (il-parti biss li tikkorrispondi għal dawk li qabel kienu l-muniċipalitajiet ta' 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 u Voglans.

— Id-Dipartiment ta' Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (il-parti biss li tikkorrispondi għal dawk li qabel kienu l-muniċipalitajiet ta' Annecy u 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 (il-partijiet biss li jikkorrispondu għal dawk li qabel kienu l-muniċipalitajiet ta' 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 (il-parti biss li tikkorrispondi għal dik li qabel kienet il-muniċipalità ta' 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,

— Id-dipartiment ta' Haute-Savoie (ikompli): 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 u Yvoire.

Żona fil-prossimità immedjata għall-produzzjoni u għall-iżvilupp ta' nbejjed bojod

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-prossimità immedjata ddefinita b'deroga għall-produzzjoni u għall-iżvilupp tal-inbejjed bojod tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet fiż-żona fil-prossimità immedjata ddefinita b'deroga għall-produzzjoni u għall-iżvilupp tal-inbejjed ħomor u rożè, u għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ tal-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, li magħhom jiżdiedu l-muniċipalitajiet ta' Corbonod u ta' Seyssel (id-Dipartiment ta' Ain) u ta' Seyssel (id-Dipartiment ta' Haute-Savoie).

Żona fil-prossimità immedjata għad-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għad-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari, iż-żona fil-prossimità immedjata ddefinita b'deroga

— għall-produzzjoni u għall-iżvilupp tal-inbejjed bojod u ħomor,

— u għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ tal-inbejjed spumanti bojod ta' kwalità,

tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet fiż-żona ġeografika tal-inbejjed ħomor u rożè u tal-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, u t-territorju tal-muniċipalitajiet fiż-żona fil-prossimità immedjata ddefinita b'deroga, minn naħa, u għall-produzzjoni u għall-iżvilupp tal-inbejjed ħomor u rożè, u min-naħa l-oħra, għall-produzzjoni, għall-iżvilupp, għat-tqaddim u għall-imballaġġ tal-inbejjed spumanti rożè ta' kwalità, minbarra l-muniċipalitajiet jew partijiet tal-muniċipalitajiet fejn it-territorju jifforma ż-żona ġeografika għal kwalunkwe waħda mid-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari rispettivi.

Denominazzjonijiet ġeografiċi addizzjonali

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini protetta jista' jkun segwit b'waħda mid-denominazzjonijiet ġeografiċi supplimentari li ġejjin fil-każ ta' nbejjed li jissodisfaw il-kundizzjonijiet tal-produzzjoni stabbiliti għal kull waħda minn dawn id-denominazzjonijiet:

— Abymes jew Les Abymes;

— Apremont;

— Arbin;

— Ayze;

— Chautagne;

— Chignin;

— Chignin-Bergeron;

— Crépy;

— Cruet;

— Jongieux;

— Marignan;

— Marin;

— Montmélian;

— Ripaille;

— Saint-Jean-de-la-Porte;

— Saint-Jeoire-Prieuré.

Tikkettar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Minbarra l-isem tad-DOP, tista' tiġi indikata wkoll il-varjetà ta' għeneb, bil-kundizzjoni li l-inbejjed isiru esklużivament mill-varjetà inkwistjoni u soġġetti għall-konformità mar-regoli tal-produzzjoni l-oħrajn kollha li japplikaw għal din l-indikazzjoni.

L-indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb fuq it-tikketta trid tkun b'ittri li ma jistgħux ikunu akbar, la fl-għoli u lanqas fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-DOP.

L-isem tad-DOP irid ikun ippreċedut mill-indikazzjoni Crémant fil-każ ta' nbejjed spumanti bojod ta' kwalità li jsiru f'konformità mal-kundizzjonijiet tal-produzzjoni stabbiliti għal dan il-metodu ta' produzzjoni.

Imballaġġ

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed spumanti rożè jew bojod ta' kwalità jsiru bil-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun.

Għal dawn l-inbejjed, il-fliexken iridu jinżammu fuq in-naqal għal mill-anqas 9 xhur.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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