C/2026/2613

7.5.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/2613)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016

REGELS DIE OP DE WIJZIGING VAN TOEPASSING ZIJN:

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013

AANVRAGER EN RECHTMATIG BELANG

Syndicat Régional des Vins de Savoie

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE WIJZIGING

1. *Schrapping van de categorie witte en roséparelwijn*

   De categorie “parelwijn” is geschrapt. Deze wijnen werden de afgelopen jaren steeds minder geproduceerd, omdat de producenten de voorkeur gaven aan mousserende kwaliteitswijnen met een overdruk van meer dan 3,5 bar (mousserende kwaliteitswijnen).

   De regels met betrekking tot deze productie zijn daarom uit het productdossier geschrapt. Tijdens de nationale bezwaarprocedure is geen bezwaar gemaakt.

   Het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

2. *Vermelding “crémant”*

   Het productdossier is gewijzigd om het gebruik van de vermelding “crémant” toe te staan als aanvulling op de beschermde oorsprongsbenaming “Savoie” of “Vin de Savoie”. De productievoorwaarden voor deze vermelding worden beschreven in het productdossier. Deze vervangen de voorwaarden die voorheen golden voor witte mousserende kwaliteitswijnen, met uitzondering van wijnen met de aanvullende geografische benaming “Ayze”.

   Voor witte mousserende kwaliteitswijnen moet de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming verplicht worden voorafgegaan door de vermelding “crémant”, met uitzondering van wijnen met de aanvullende geografische benaming “Ayze”. Deze regel is opgenomen in deel II “Geografische benamingen en aanvullende vermeldingen” van hoofdstuk I van het productdossier. In de titel van deel II is het woord “aanduidingen” vervangen door het woord “vermeldingen”.

   Bijgevolg is ook punt 9 “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document gewijzigd.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Geografisch gebied van wijnen met de vermelding "crémant"*

Aan hoofdstuk I, deel IV, punt 1, van het productdossier is een nieuw punt c) toegevoegd waarin het productiegebied voor wijnen met de vermelding "crémant" wordt aangegeven.

Punt 6 "Afgebakend geografisch gebied" van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

4. *Wijnstokrassenbestand voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In het productdossier is deel V van hoofdstuk I over het wijnstokrassenbestand aangevuld.

Voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant" is nu een kleiner aantal druivenrassen toegestaan dan voor de productie van witte mousserende kwaliteitswijnen met de benaming "Vin de Savoie" of "Savoie" was toegestaan. Deze beperking draagt bij tot een betere expressie van de Savoie-identiteit van de wijnen. De rassen gringet B, marsanne B, roussette d'ayze B, velteliner rouge précoce Rs en verdesse B zijn niet langer toegestaan.

Deze lijst is opgenomen in hoofdstuk I, deel V, punt 1, van het productdossier. Omdat de druivenrassen die onder de regel in deel V, punt 2 vallen, zijn geschrapt uit het toegestane wijnstokrassenbestand, is deze regel niet opgenomen voor de vermelding "crémant" en geschrapt voor mousserende kwaliteitswijnen.

Punt 7 "Voornaamste wijndruivenras(sen)" van het enig document is niet gewijzigd, omdat de rassen die niet meer mogen worden gebruikt voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen met de vermelding "crémant", wel toegestaan blijven voor de andere typen wijn die onder de benaming vallen.

5. *Hoogte van het gebladerte voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel VI, punt 1, c), van het productdossier is bepaald dat de hoogte van het gebladerte zodanig moet zijn dat het buitenoppervlak van het vegetatiedek voor de productie van één kilogram druiven 1,20 m^2 moet bedragen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

6. *Gemiddelde maximale oogst per perceel voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

De specifieke waarden voor de maximale oogst per perceel worden aangegeven om rekening te houden met de beplantingsdichtheid. Deze maatregel moet zorgen voor een evenwichtige verhouding tussen het buitenoppervlak van het vegetatiedek en de druivenproductie. Deze specifieke waarden sluiten beter aan bij de bijzondere kenmerken van deze productie, waarvoor de regels voor het persen onder meer voorschrijven dat 150 kilogram druiven maximaal 100 liter most mag opleveren.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

7. *Bepaling inzake de oogst voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel VII, punt 1, b), van het productdossier is bepaald dat wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "crémant", worden bereid uit druiven die handmatig zijn geoogst, overeenkomstig artikel 66 van Verordening (EG) nr. 607/2009.

Deze wijziging komt niet terug in het enig document.

8. *Bepaling inzake het vervoer van de oogst voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel VII, punt 1, c), van het productdossier is bepaald dat per recipiënt maximaal 250 kilogram geoogste druiven mag worden vervoerd om natuurlijke persing te voorkomen. Om dezelfde redenen is de maximale hoogte van de oogstrecipiënten vastgesteld op 0,40 cm. Deze recipiënten zijn niet waterdicht, zodat het sap dat, ondanks de regels om dit tot een minimum te beperken, toch kan ontstaan, snel kan wegvloeien. Tot slot is bepaald dat de periode tussen het plukken en het begin van het persen maximaal 24 uur mag bedragen.

Het enig document is op dit punt niet gewijzigd.

9. *Rijpheid van de druiven voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel VII, punt 2, a) en b), van het productdossier zijn het minimale suikergehalte van de druiven en het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte vastgesteld op respectievelijk 144 gram per liter most en 9 % voor basiswijnen die bestemd zijn voor de bereiding van wijnen met de vermelding "crémant". Deze waarden komen overeen met de waarden die eerder waren vastgesteld voor de productie van witte mousserende kwaliteitswijnen met de benaming "Vin de Savoie" of "Savoie". Deze waarden zijn aangepast aan de kenmerken van de toegestane druivenrassen, met name voor de rassen jacquère B en altesse B, en maken het mogelijk een basiswijn te bereiden met een laag alcoholgehalte die voldoende levendig en verfijnd is.

Deze gegevens worden niet opgenomen in het enig document.

10. *Opbrengst voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In het eerste hoofdstuk is deel VIII, punt 1 "Opbrengsten – Productiefase", aangevuld voor dit type wijn, rekening houdend met de beplantingsdichtheid.

Punt 5 "Wijnbereidingsprocedés" van het enig document is dienovereenkomstig bijgewerkt.

In het eerste hoofdstuk is in deel VIII een punt 4 toegevoegd met bijzondere bepalingen voor wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "crémant".

De maximale persopbrengst, zoals vermeld in punt a), is in overeenstemming met de regel in artikel 66, lid 5, van Verordening (EG) nr. 607/2009 voor mousserende kwaliteitswijnen met de vermelding "crémant".

Tot slot is voor de maximale persopbrengst in punt 4, b), een percentage "rebêche" vastgesteld. "Rebêche" is most uit de laatste persing die het volume overschrijdt dat binnen de grenzen van de toegestane maximale persopbrengst mag worden geproduceerd.

Het enig document is op dit punt niet gewijzigd.

11. *Ontvangst van de druiven en persing voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 1, is een lid a) ingevoegd dat betrekking heeft op "crémant". Dit bevat vereisten met betrekking tot de ontvangst van de oogst, de pers, het vullen van de pers en het vervoer van de druiven, het scheiden van de sappen en de hygiëne, met het oog op de kwaliteit van de druiven.

Er geldt een overgangsmaatregel voor bestaande ontvangst- en perslocaties. Volgens deze maatregel mochten er tot en met de oogst van 2017 maximaal drie transportbanden worden gebruikt tussen de eerste val en de pers. Deze bepaling is opgenomen in hoofdstuk I, deel XI, punt 4.

Het enig document is op deze punten niet gewijzigd.

12. *Assemblage van druivenrassen voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 1, b), zijn de voorwaarden voor de assemblage van druivenrassen vastgelegd om de rassen jacquère B en altesse B nadrukkelijker tot uiting te laten komen. Deze twee druivenrassen uit de Savoie, die de wijnen uit het geografische gebied hun unieke kenmerken verlenen, zorgen voor uitstekende resultaten bij wijnen die worden bereid door middel van een tweede gisting op fles. Door een minimumpercentage jacquère B vast te stellen, komt de identiteit van de Savoie volledig tot uiting en kunnen wijnen met de vermelding "crémant" eenvoudiger worden onderscheiden van andere mousserende wijnen uit de regio. Om het effect van deze regels op de kenmerken van de wijnen te versterken, is het percentage blauwe druivenrassen beperkt tot 20 %.

Alleen voor de gemeenten in het departement Haute-Savoie geldt een overgangsmaatregel bij de invoering van deze regels, die een einde maken aan een praktijk die tot nog toe flexibel was. Voorheen golden er namelijk geen verplichtingen of kwantitatieve voorschriften voor de toegestane druivenrassen in witte mousserende kwaliteitswijnen. De regels gelden vanaf de oogst van 2021.

Deze wijzigingen zijn niet van invloed op het enig document.

13. *Oenologisch procedé voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 1, e), van het productdossier is bepaald dat het gebruik van houtspaanders verboden is voor de bereiding van wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "crémant".

Deze bepaling is ook in punt 5 "Wijnbereidingsprocedés" van het enig document opgenomen.

Het maximale totale alcoholgehalte bij verrijking van de most van "crémant" komt overeen met het alcoholgehalte dat eerder gold voor witte mousserende kwaliteitswijnen. De fase waarin deze productievoorwaarde tijdens de bereiding van de mousserende wijn wordt gecontroleerd, is echter gewijzigd. Deze controle moet worden uitgevoerd na de tweede gisting en vóór de toevoeging van dosagelikeur. De producentengroepering neemt de controle van dit kenmerk eveneens op in deel I van hoofdstuk III van het productdossier.

Bijgevolg wordt ook punt 4 "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document gewijzigd.

14. *Capaciteit van de vinificatietanks voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

Hoofdstuk I, deel IX, punt 1, g), van het productdossier is aangevuld voor dit type wijn.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

15. *Specifieke bepalingen voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 2, worden de productievoorwaarden voor "crémant", de tweede gisting op fles en de bewaartijd in flessen op de wijnmoer vermeld, overeenkomstig artikel 66 van Verordening (EG) nr. 607/2009. Er wordt ook aangegeven dat de flessen van glas zijn en dat de botteling plaatsvindt vanaf 1 december na de oogst.

De voorschriften inzake de gisting op fles en de bewaartijd in flessen op de wijnmoer zijn opgenomen in punt 5 "Wijnbereidingsprocedés" en punt 9 "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

16. *Verpakking van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 3, van het productdossier is bepaald dat de wijnen worden bereid en in de handel worden gebracht in de flessen waarin de tweede gisting heeft plaatsgevonden, met uitzondering van wijnen die worden verkocht in flessen met een volume van maximaal 37,5 cl of meer dan 150 cl. Er is ook een verplichting ingevoerd voor exploitanten om een reinigingsprocedure voor het bottelcircuit en de verpakkingsapparatuur op te stellen.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

17. *Opslag van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 4 "Bepalingen betreffende de opslag", is de maximale temperatuur van de opslagruimte voor flessen "op latten" tijdens de bereiding van de wijnen vastgesteld.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

18. *In de handel brengen van wijnen met de vermelding "crémant"*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 5, a), is een minimumperiode vastgesteld waarna wijnen met de vermelding "crémant" voor consumptie in de handel mogen worden gebracht. Deze periode begint op de datum van botteling en duurt ten minste twaalf maanden.

Herverpakking is toegestaan. Dit houdt in dat de gebottelde partijen in bulk worden herverpakt. De minimale opvoedingsperiode wordt bepaald vanaf de datum van de nieuwe botteling. Deze regels zijn ook opgenomen in hoofdstuk I, deel IX, punt 5, a).

De bepalingen betreffende het verkeer tussen erkende entrepothouders van wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "crémant", zijn vastgesteld in punt 5, b). Deze zijn identiek aan die voor witte mousserende kwaliteitswijnen.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

19. *Verband met het geografische gebied*

Hoofdstuk I, deel X, van het productdossier is gewijzigd als gevolg van aanpassingen van de regels die in het productdossier zijn vastgelegd.

In punt 1, a), wordt de omvang van het geografische gebied voor wijnen met de vermelding "crémant" vermeld.

In punt 1, b), is een alinea toegevoegd waarin wordt aangegeven dat het bottelen van wijnen, dat sinds het einde van de negentiende eeuw plaatsvindt, heeft geleid tot de opkomst van mousserende wijnen die ontstaan door natuurlijke nagisting van de suikers die in de wijnen achterblijven. In de laatste alinea van punt b) wordt aangegeven welke wijncategorieën in aanmerking komen voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Vin de Savoie" of "Savoie". Deze alinea is dienovereenkomstig gewijzigd, evenals de productie uitgedrukt in flessen mousserende kwaliteitswijn.

In punt 2 worden in de alinea over niet-mousserende wijnen de belangrijkste organoleptische kenmerken van deze wijnen beschreven. De alinea over mousserende kwaliteitswijnen is herzien om een beter onderscheid te maken tussen de verschillende mousserende kwaliteitswijnen. De kleur, het aroma en de smaak van mousserende kwaliteitswijnen met de geografische benaming "Ayze" zijn beter beschreven. Er is een alinea toegevoegd voor witte mousserende kwaliteitswijnen met de vermelding "crémant". Hierin worden de specifieke organoleptische kenmerken van deze wijnen beschreven en wordt vermeld dat ze voornamelijk worden verkregen door een assemblage van enkele witte druivenrassen.

In punt 3 is de laatste alinea van het gedeelte over niet-mousserende wijnen geschrapt, omdat dezelfde alinea al is opgenomen aan het einde van deel X.

Omdat de categorie parelwijn is geschrapt, is de titel van het gedeelte "Mousserende wijn en parelwijn" gewijzigd in "Mousserende kwaliteitswijn". De eerste alinea heeft nu alleen betrekking op rosé mousserende kwaliteitswijnen. Hierin worden de algemene kenmerken van mousserende kwaliteitswijnen met deze benaming beschreven.

In de alinea over witte mousserende kwaliteitswijnen met de geografische benaming "Ayze" wordt de specifieke omgeving beschreven waarin het inheemse druivenras gringet B wordt geteeld. Hierbij wordt een verband gelegd tussen de elementen van deze bijzondere natuurlijke omgeving, de keuze van de productielocaties door de wijnbouwers en de kenmerken van de wijnen die onlosmakelijk verbonden zijn met de expressie van dit ras.

Er is een alinea toegevoegd over wijnen met de vermelding "crémant". Hierin wordt gewezen op de diversiteit van de natuurlijke omgeving waarin de rassen worden aangeplant, afgestemd op de bodemkenmerken. Ook wordt de invloed van het klimaat op bepaalde kenmerken van de wijnen beschreven. De specifieke regels voor de oogst en de bereiding houden verband met de expressie van de kenmerken van de druivenrassen in de wijnen. De twee belangrijkste druivenrassen in de assemblages dragen in hoge mate bij aan het unieke karakter en de onmiskenbare Savoie-identiteit van deze wijnen.

Punt 8 "Verband met het geografische gebied" van het enig document is dienovereenkomstig gewijzigd.

20. *Aangifteverplichtingen*

In hoofdstuk II van het productdossier is deel I gewijzigd vanwege de nieuwe productieregels in verband met de toevoeging van wijn met de vermelding "crémant" en de schrapping van parelwijn.

Deze wijzigingen leiden tot een aanpassing van de verplichtingen die reeds in dit punt waren opgenomen voor mousserende kwaliteitswijnen. Daarnaast zijn in punt 3 en 7 twee verklaringen toegevoegd die specifiek betrekking hebben op wijnen met de vermelding "crémant".

In sommige bepalingen in dit punt zijn enkele formele verbeteringen aangebracht, met name door het gebruik van de tegenwoordige tijd in plaats van het werkwoord "moeten". De tegenwoordige tijd heeft naar Frans recht namelijk een imperatieve betekenis. Tot slot zijn de verwijzingen naar parelwijn geschrapt.

Dit is niet van invloed op het enig document.

21. *Bijhouden van registers*

Deel II van hoofdstuk II, dat geen bepalingen bevatte, is aangevuld met drie specifieke registers voor wijnen met de vermelding “crémant”. Net als de hierboven genoemde aangifteverplichtingen, maken deze registers een nauwkeuriger toezicht op de specifieke productievoorschriften mogelijk.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

22. *Belangrijkste te controleren punten en evaluatiemethoden*

De volgende delen van de tabel met de belangrijkste te controleren punten en de evaluatiemethoden in hoofdstuk III van het productdossier zijn aangevuld: structurele voorschriften, productiecyclusvoorschriften, productcontroles. De regels die in het productdossier zijn opgenomen voor mousserende kwaliteitswijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “crémant”, worden vrijwel allemaal beschouwd als de belangrijkste te controleren punten, omdat zij in de eerste plaats bijdragen tot de specifieke kenmerken van het product.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

23. *Afgebakend perceelgebied*

Het productdossier voor de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Vin de Savoie” of “Savoie” is gewijzigd om de datum aan te geven waarop de bevoegde nationale autoriteit een wijziging van het afgebakende perceelgebied binnen het geografische productiegebied heeft goedgekeurd. Met de afbakening van het perceelgebied wordt bepaald welke percelen binnen het geografische productiegebied geschikt zijn voor de oogst van de druiven die bestemd zijn voor de productie van wijn met de betreffende oorsprongsbenaming.

De volgende wijziging is aangebracht: In hoofdstuk I, deel IV, punt 2, a) en b), van het productdossier is na “10 september 2009” het volgende ingevoegd: “12 februari 2015”.

Deze wijziging is een gevolg van de goedkeuring van de specifieke perceelafbakening voor de aanvullende geografische benaming Chignin-Bergeron. Tot die nieuwe datum mochten deze wijnen worden geproduceerd in het gehele afgebakende perceelgebied van de oorsprongsbenaming “Vin de Savoie” in de drie gemeenten van het geografische gebied van de aanvullende geografische benaming. De wijnen met de benaming Chignin-Bergeron worden van oudsher uitsluitend bereid van het druivenras roussanne B. Dit druivenras is geschikt voor de plaatselijke omstandigheden in dit gebied, dat wordt gekenmerkt door op het zuiden gerichte hellingen. Deze specifieke afbakening koppelt het ras roussanne B aan het terroir, op basis van de ecologische eigenschappen van dit druivenras.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

24. *Beplantingsdichtheid*

Hoofdstuk I, deel VI, punt 1, a), van het productdossier is aangevuld met specifieke voorschriften voor de aanvullende geografische benaming “Ayze”. De minimale beplantingsdichtheid is verhoogd en de maximale afstand tussen de rijen is verkleind. Het gaat om wijngaarden die hoger liggen dan het gemiddelde voor de wijngaarden met de benaming “Vin de Savoie”. Deze wijngaarden liggen bijzonder goed op het zuiden en er wordt voornamelijk gringet B aangeplant. Deze wijngaarden worden vrijwel uitsluitend gebruikt voor de productie van witte mousserende kwaliteitswijnen. Deze specifieke regels komen overeen met de praktijken die de wijnbouwers al toepassen, en de toevoeging ervan aan het productdossier bevestigt het unieke karakter van deze wijngaarden.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

25. *Assemblage van druivenrassen*

In het eerste hoofdstuk van het productdossier zijn wijzigingen aangebracht in deel IX, punt 1, b) "Assemblage van druivenrassen". Omdat de productie van witte mousserende kwaliteitswijnen alleen behouden blijft voor de aanvullende geografische benaming "Ayze" wordt de assemblage van de toegestane druivenrassen nader omschreven. De cuvee die bestemd is voor een tweede gisting moet voor ten minste 70 % bestaan uit het druivenras gringet B, dat inheems is in het geografische gebied van de benaming en de wijnen hun unieke karakter verleent. Dit nieuwe minimumpercentage vervangt het eerder vastgestelde percentage van 50 %. Dit lagere percentage kwam overeen met de bepalingen van hoofdstuk I, deel V, punt 2, van het productdossier en had betrekking op het minimumaandeel van dit ras in het wijnstokrassenbestand van het bedrijf. Met deze toevoeging (deel V, punt 2, in de vorige versie van het productdossier) worden de assemblagepraktijken vastgesteld.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

26. *Aanvulling vanwege een redactionele omissie*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 1, e), van het productdossier is voor witte mousserende kwaliteitswijnen met de aanvullende geografische benaming "Ayze" de verduidelijking toegevoegd dat het maximale totale alcoholvolumegehalte alleen van toepassing is wanneer de most wordt verrijkt. Dit was een omissie in de vorige versie van het productdossier.

Dit is ook toegevoegd in punt 4 "Beschrijving van de wijn(en)" van het enig document.

27. *Wijziging van de letter en titel van een lid*

Punt g) van hoofdstuk I, deel IX, punt 1, van het productdossier wordt in het huidige productdossier aangeduid met de letter h. Daarnaast wordt de titel van dit lid vervangen door de titel: "Onderhoud van de wijnkelder en de apparatuur".

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

28. *Geografisch gebied*

In hoofdstuk I, deel IV, punt 1, a), b), c) en d), van het productdossier zijn de woorden "sont assurés" (worden gewaarborgd) vervangen door "ont lieu" (vinden plaats) en zijn na "gemeenten" de woorden "op basis van de officiële geografische code van 2020" toegevoegd.

Deze laatste redactionele wijziging zorgt ervoor dat het geografische gebied wordt omschreven aan de hand van de door het Insee gepubliceerde versie van 2020 van de officiële geografische code en dat de afbakening van het geografische gebied juridisch wordt vastgelegd.

De lijst van gemeenten die tot het geografische gebied behoren, en de namen ervan, zijn bijgewerkt, zonder dat de gebiedsgrenzen zijn gewijzigd, dit met het oog op de administratieve wijzigingen die zijn doorgevoerd.

Het enig document wordt gewijzigd in punt 6 "Afgebakend geografisch gebied".

Tevens is aan deel IV, punt 1, een zin toegevoegd waarin staat dat de cartografische documenten voor het geografische gebied beschikbaar zijn op de website van het INAO.

29. *Gebied in de onmiddellijke nabijheid*

In hoofdstuk I, deel IV, punt 3, a) van het productdossier zijn de woorden "op basis van de officiële geografische code van 2020" toegevoegd na "volgende gemeenten".

Met deze redactionele wijziging wordt voor het gebied in de onmiddellijke nabijheid verwezen naar de in 2020 geldende Insee-versie van de officiële geografische code.

Door deze verwijzing toe te voegen, wordt de omschrijving van het gebied in de onmiddellijke nabijheid juridisch vastgelegd.

Om rekening te houden met de doorgevoerde administratieve wijzigingen, zijn de lijst van gemeenten die tot het gebied in de onmiddellijke nabijheid behoren en de namen ervan bijgewerkt, zonder dat de gebiedsgrenzen zijn gewijzigd.

De rubriek "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document is gewijzigd.

30. *Wijnstokrassenbestand*

In hoofdstuk I, deel V, punt 1, van het productdossier zijn de rassen bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G, die van belang zijn voor aanpassingsdoeleinden, toegevoegd aan het wijnstokrassenbestand van de volgende wijnen:

— niet-mousserende rode en roséwijn zonder aanvullende geografische benaming: corbeau N, dousset N, hibou noir N en mondeuse grise G;

— niet-mousserende witte wijn zonder aanvullende geografische benaming: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G;

— rosé mousserende kwaliteitswijn: bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G;

— wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “crémant”: bia B, petite-sainte-marie B, mondeuse grise G, pinot gris G, corbeau N, dousset N en hibou noir N;

— aanvullende geografische benaming “Abymes” of “Les Abymes”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G;

— aanvullende geografische benamingen “Apremont”, “Cruet”, “Montmélian”, “Saint-Jeoire-Prieuré”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G;

— niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Chautagne”, “Chignin”, “Jongieux”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G;

— niet-mousserende rode wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Chautagne”, “Chignin”, “Jongieux”: corbeau N, dousset N en hibou noir N;

— aanvullende geografische benamingen “Crépy”, “Marignan”, “Marin”, “Ripaille”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B en pinot gris G;

Het bevoegde nationale comité van het Institut national de l’origine et de la qualité heeft besloten de introductie toe te staan van rassen die van belang zijn in het kader van de aanpassing aan de klimaatverandering of aan maatschappelijke verwachtingen ten aanzien van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen, wanneer daartoe een aanvraag wordt ingediend.

Deze druivenrassen, die afkomstig zijn uit het Alpengebied, kunnen een voordeel zijn gezien de opwarming van de aarde. Ze zijn laatrijpend en zorgen daardoor voor evenwichtigere wijnen. Ze zijn minstens even goed bestand tegen ziekten als de reeds voor de benaming toegestane rassen. De introductie van die rassen heeft ook als doel de specifieke kenmerken van de onder de benaming vallende wijnen te benadrukken.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

Dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G en petite sainte-marie B zijn bij besluit opgenomen in de lijst van wijndruivenrassen die mogen worden aangeplant, heraangeplant of geënt voor de wijnproductie. Deze rassen zijn echter niet opgenomen in de lijst van wijndruivenrassen in e-Ambrosia.

31. *Regels voor in het bedrijf toe te passen percentages*

In hoofdstuk I, deel V, punt 2, van het productdossier is een bepaling toegevoegd waarin wordt aangegeven dat de rassen die in het kader van de aanpassing van belang zijn, ten hoogste 5 % van het wijnstokrassenbestand op het bedrijf mogen uitmaken.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

32. *Beplantingsdichtheid*

In hoofdstuk I, deel VI, punt 1, a), van het productdossier wordt de alinea “Algemene bepalingen” vervangen door de volgende bepalingen:

De wijngaarden hebben een minimale beplantingsdichtheid van 5 000 wijnstokken per hectare, met een afstand tussen de rijen van ten hoogste 2,50 meter en een afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij van ten minste 0,80 meter.

Voor wijnstokken met een beplantingsdichtheid van 6 000 wijnstokken per hectare of meer bedraagt de afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij ten minste 0,70 meter.

De oorspronkelijke bewoording is geherformuleerd zonder dat daarmee de regel wordt gewijzigd.

Er is een nieuwe regel toegevoegd waardoor de benaming nog steeds van toepassing is op wijnstokken waarvan de beplantingsdichtheid groter is dan de minimale beplantingsdichtheid, maar die om die reden worden aangeplant met een afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij van 0,70 tot 0,80 meter.

In het enig document is punt 5 "Wijnbereidingsprocedés" gewijzigd.

33. *Assemblage van druivenrassen*

In hoofdstuk I, deel IX, punt 1, b), is een bepaling toegevoegd waarin wordt aangegeven dat de rassen die in het kader van de aanpassing van belang zijn, samen of afzonderlijk niet meer dan 10 % van de uiteindelijke assemblage van de wijnen mogen uitmaken.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

34. *Verkeer tussen erkende depothouders*

Hoofdstuk I, deel IX, punt 5, b), van het productdossier met betrekking tot de datum van het in verkeer brengen van de wijnen tussen erkende entrepothouders is geschrapt.

Om vroegtijdige overdrachten van wijnen mogelijk te maken, en met name de overdracht aan handelaren, is de datum met ingang waarvan wijnen tussen erkende entrepothouders in het verkeer mogen worden gebracht, geschrapt.

In de titel van deel IX, punt 5, zijn de woorden "het verkeer van producten en" geschrapt.

De titel van deel IX, punt 5, a), is geschrapt.

Deze wijzigingen van het productdossier hebben geen gevolgen voor het enig document.

35. *Overgangsmaatregelen*

Punt 2 van hoofdstuk I, deel XI, is geschrapt. De overgangsmaatregel met betrekking tot de leimethoden (bepalingen inzake de minimale beplantingsdichtheid) is verstreken.

Deze wijzigingen van het productdossier hebben geen gevolgen voor het enig document.

36. *Verwijzingen naar de controlestructuur*

In hoofdstuk III, deel II, van het productdossier is het adres van de controlestructuur bijgewerkt.

De tweede alinea is formeel gewijzigd en de derde alinea is geschrapt om te voldoen aan de nieuwe redactionele regels van deel II.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Niet-mousserende witte wijnen zonder vermelding van het druivenras*

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen zijn lichtgeel tot goudgeel van kleur. Ze zijn delicaat, fris en meer of minder rond en vol. Jonge wijnen zijn vaak licht parelend wanneer ze op hun wijnmoer worden bewaard. Ze hebben bloemige en fruitige aroma's.

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

2. *Niet-mousserende witte wijnen met vermelding van het druivenras chardonnay B*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

13

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

10

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

3. *Niet-mousserende witte wijnen met vermelding van het druivenras jacquère B*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

11,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

8,5

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

4. *Niet-mousserende witte wijnen met vermelding van andere rassen dan chardonnay B en jacquère B*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

5. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Abymes" of "Les Abymes", "Apremont"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

6. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Chautagne", "Chignin", "Cruet"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

7. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Jongieux", "Montmélian"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

8. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Saint-Jeoire-Prieuré"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

9. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Ayze", "Crépy", "Marignan"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9,5

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

10. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Marin", "Ripaille"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9,5

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

11. *Niet-mousserende witte wijnen met de aanvullende geografische benaming "Chignin-Bergeron"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan het totale zuurgehalte, uitgedrukt in gram per liter wijnsteenzuur plus 2, met een maximum van 8 gram fermenteerbare suikers per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

13

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

10

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

12. *Niet-mousserende rode wijnen zonder vermelding van het druivenras*

KORTE BESCHRIJVING

De rode wijnen zijn robijnrood van kleur, soms dieprood, karmozijnrood of met paarsachtige reflecties, vooral wanneer het druivenras mondeuse N is gebruikt.

De wijnen hebben vaak een aroma van rode of zwarte vruchten, soms met kruidige of peperige tonen.

De wijnen van het druivenras mondeuse N hebben veel structuur, en zijn tanninerijk en vol, maar behouden hun levendigheid.

De wijnen van de druivenrassen gamay N of pinot N zijn tamelijk soepel, met een verfijnde structuur en weinig tanninen.

Bij het verpakken hebben de rode wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter.

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 3 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

13. *Niet-mousserende rode wijnen met vermelding van het druivenras gamay N of pinot noir N*

KORTE BESCHRIJVING

Bij het verpakken hebben de rode wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter.

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 3 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9,5

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

14. *Niet-mousserende rode wijnen met vermelding van andere druivenrassen dan gamay N of pinot noir N*

KORTE BESCHRIJVING

Bij het verpakken hebben de rode wijnen een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter.

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 3 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

15. *Niet-mousserende rode wijnen met de aanvullende geografische benaming "Arbin" en "Saint-Jean-de-la-Porte"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 3 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9,5

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

16. *Niet-mousserende rode wijnen met de aanvullende geografische benaming "Chautagne", "Chignin" en "Jongieux"*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 3 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

13

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

10

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

17. *Niet-mousserende roséwijnen zonder vermelding van het druivenras of met vermelding van het druivenras gamay N of pinot noir N*

KORTE BESCHRIJVING

De roséwijnen zijn levendig van kleur, variërend van lichtroze tot zeer licht roze, en hebben vaak bloemige aroma's. Ze zijn fris van smaak, met toetsen van citrus en rood fruit.

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 5 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12,5

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9,5

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

18. *Niet-mousserende roséwijnen met vermelding van andere druivenrassen dan gamay N of pinot noir N*

KORTE BESCHRIJVING

Partijen wijn die klaar zijn om in bulk of verpakt in de handel te worden gebracht, hebben een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) dat niet hoger is dan 5 gram per liter.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren en het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide voldoen aan de normen van de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

12

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

19. *Rosé mousserende kwaliteitswijn*

KORTE BESCHRIJVING

De rosé mousserende kwaliteitswijnen zijn levendig lichtroze tot zeer licht roze van kleur. Het zijn frisse en lichte wijnen, doordat ze bereid zijn uit levendige druivenrassen die weinig alcohol produceren. Het smaakpalet wordt aangevuld met fruitige aroma's in de neus en mond.

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de basiswijnen die bestemd zijn voor de bereiding van rosé mousserende kwaliteitswijnen bedraagt minimaal 9 %.

Als de most wordt verrijkt, bedraagt het maximale totale alcoholvolumegehalte 13 % na de tweede gisting en vóór het degorgeren.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren, het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide, het suikergehalte voor "crémant"-wijn en het koolstofdioxidegehalte voldoen aan de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

13

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

20. *Witte mousserende kwaliteitswijnen met de aanvullende geografische benaming "Ayze"*

KORTE BESCHRIJVING

De witte mousserende kwaliteitswijnen met de aanvullende geografische benaming "Ayze" hebben een lichtgele kleur met gouden reflecties. In de neus en mond doen de bloemige toetsen denken aan witte bloemen, aangevuld met nuances van rijp fruit, gedroogd fruit en specerijen. Deze wijnen hebben een levendige smaak die zorgt voor evenwicht en elegantie.

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de basiswijnen die bestemd zijn voor de bereiding van witte mousserende kwaliteitswijnen met de aanvullende geografische benaming "Ayze" bedraagt minimaal 9 %.

Als de most wordt verrijkt, bedraagt het maximale totale alcoholvolumegehalte 13 %.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren, het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide, het suikergehalte voor mousserende kwaliteitswijn met de aanvullende geografische benaming “Ayze” en het koolstofdioxidegehalte voldoen aan de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

13

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

21. *Witte mousserende kwaliteitswijn met de vermelding “crémant”*

KORTE BESCHRIJVING

De witte mousserende kwaliteitswijnen met de vermelding “crémant” worden voornamelijk gemaakt van assemblages van witte druiven. Deze witte druivenrassen verlenen de wijnen hun frisheid, levendigheid en lichtheid.

De wijnen zijn licht van kleur en hebben een fijne, lang aanhoudende schuimlaag. Ze hebben een elegant, expressief en uitgesproken aroma, met een palet van florale, minerale en fruitige toetsen. De wijnen hebben een tamelijk minerale en frisse afdronk.

Het natuurlijke alcoholvolumegehalte van de basiswijnen die bestemd zijn voor de bereiding van wijnen met de vermelding “crémant” bedraagt minimaal 9 %.

Als de most wordt verrijkt, bedraagt het maximale totale alcoholvolumegehalte 13 % na de tweede gisting en vóór de toevoeging van de dosagelikeur.

De minimale totale zuurgraad, het maximale gehalte aan vluchtige zuren, het maximale totaalgehalte aan zwaveldioxide, het suikergehalte voor “crémant”-wijn en het koolstofdioxidegehalte voldoen aan de algemene regelgeving.

ALGEMENE ANALYTISCHE KENMERKEN

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):

13

Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):

9

Minimale totale zuurgraad:

in milli-equivalent per liter

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):

—

Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

—

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Bereiding van de rode en roséwijnen

Specifiek oenologisch procedé

Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, als afzonderlijk product en in mengsels, verboden.

Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan en is het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid vastgesteld op 10 %.

2. Bereiding van de mousserende kwaliteitswijnen

Specifiek oenologisch procedé

De tweede gisting van de mousserende kwaliteitswijnen vindt plaats in flessen.

Voor de bereiding van wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “crémant”: de druiven worden in hun geheel in de pers gegoten en het gebruik van houtspaanders is verboden.

3. Beheer van de wijngaard

Teeltwijze

— Beplantingsdichtheid

De wijngaarden hebben een minimale beplantingsdichtheid van 5 000 wijnstokken per hectare, met een afstand tussen de rijen van ten hoogste 2,50 meter en een afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij van ten minste 0,80 meter. Voor wijnstokken met een beplantingsdichtheid van 6 000 wijnstokken per hectare of meer bedraagt de afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij ten minste 0,70 meter.

— Regels voor het snoeien

De wijnen zijn afkomstig van wijnstokken die jaarlijks worden gesnoeid:

— hetzij kort (gobelet-, waaier- of cordon de Royat-snoei) met maximaal vier vruchttakken per stok. Elke vruchttak heeft maximaal twee ogen. Bij verjonging van de wijnstokken volgens de cordon de Royat-snoei heeft een wijnstok ten hoogste acht ogen;

— hetzij lang (enkele of dubbele Guyot-snoei), met maximaal twaalf ogen per stok, met uitzondering van het ras gamay N, waarvoor het aantal ogen per stok maximaal tien bedraagt, het ras chardonnay B, waarvoor het aantal ogen per stok maximaal zestien bedraagt wanneer gebruik wordt gemaakt van een booggeleiding voor de lange tak(ken), en het ras mondeuse N, waarvoor het aantal ogen per stok maximaal zes bedraagt.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Rode wijnen

72 hectoliter per hectare

2. Roséwijnen, witte wijnen, rosé mousserende kwaliteitswijnen

78 hectoliter per hectare

3. Wijnen met de vermelding “crémant”, wijngaarden met een beplantingsdichtheid van ten minste 5 500 wijnstokken/ha

83 hectoliter per hectare

4. Wijnen met de vermelding “crémant”, wijngaarden met een beplantingsdichtheid tussen 5 000 en 5 500 wijnstokken/ha

80 hectoliter per hectare

5. Wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Abymes” of “Les Abymes”, “Apremont”, “Crépy”, “Cruet”

75 hectoliter per hectare

6. Wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Marignan”, “Marin”, “Montmélian”

75 hectoliter per hectare

7. Wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Ripaille”, “Saint-Jeoire-Prieuré”

75 hectoliter per hectare

8. Wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Arbin”, “Saint-Jean-de-la-Porte”

69 hectoliter per hectare

9. Witte wijnen met de aanvullende geografische benaming “Ayze”

75 hectoliter per hectare

10. Witte mousserende kwaliteitswijnen met de aanvullende geografische benaming “Ayze”

78 hectoliter per hectare

11. Witte wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Chautagne”, “Chignin” en “Jongieux”

75 hectoliter per hectare

12. Rode wijnen met de aanvullende geografische benamingen “Chautagne”, “Chignin” en “Jongieux”

69 hectoliter per hectare

13. Wijnen met de aanvullende geografische benaming “Chignin-Bergeron”

72 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

a) De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de rode en roséwijnen, alsook de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de rosé mousserende kwaliteitswijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten op basis van de officiële geografische code van 2020:

— departement Ain: Corbonod en Seyssel;

— departement Isère: Chapareillan;

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente 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 en Yenne;

— departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy et Ville-la-Grand.

b) De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de witte wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten op basis van de officiële geografische code van 2020:

— departement Isère: Chapareillan;

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente 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 en Yenne.

— departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy en Ville-la-Grand.

c) Wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "crémant"

— De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijnen moeten plaatsvinden op het grondgebied van de volgende gemeenten (op basis van de officiële geografische code van 2020):

— departement Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy en Ville-la-Grand;

— departement Isère: Chapareillan;

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente 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 en Yenne.

— De vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijnen mogen ook plaatsvinden op het grondgebied van de volgende gemeenten op basis van de officiële geografische code van 2020:

— departement Ain: Corbonod, Seyssel en Peyrieu;

— departement Haute-Savoie: Seyssel.

d) Voor alle aanvullende geografische benamingen vinden de druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de witte en rode wijnen, alsook de druivenoogst, de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de witte mousserende wijnen plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten op basis van de officiële geografische code van 2020:

— aanvullende geografische benaming "Abymes" of "Les Abymes": Apremont (deel), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (alleen een deel van het grondgebied van de voormalige gemeente Les Marches);

— aanvullende geografische benaming "Apremont": Apremont (deel), Porte-de-Savoie (alleen een deel van het grondgebied van de voormalige gemeente Les Marches), Saint-Baldoph (deel);

— aanvullende geografische benaming "Arbin": Arbin, Cruet (deel), Montmélian (deel);

— aanvullende geografische benaming "Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier;

— aanvullende geografische benaming “Chautagne”: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne;

— aanvullende geografische benaming “Chignin”: Chignin;

— aanvullende geografische benaming “Chignin-Bergeron”: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente Francin);

— aanvullende geografische benaming “Crépy”: Ballaison, Douvaine, Loisin;

— aanvullende geografische benaming “Cruet”: Cruet;

— aanvullende geografische benaming “Jongieux”: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne;

— aanvullende geografische benaming “Marignan”: Sciez;

— aanvullende geografische benaming “Marin”: Marin, Publier;

— aanvullende geografische benaming “Montmélian”: Montmélian, Porte-de-Savoie (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente Francin);

— aanvullende geografische benaming “Ripaille”: Thonon-les-Bains;

— aanvullende geografische benaming “Saint-Jean-de-la-Porte”: Saint-Jean-de-la-Porte;

— aanvullende geografische benaming “Saint-Jeoire-Prieuré”: Saint-Jeoire-Prieuré.

De cartografische documenten voor het geografische gebied kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband*

De wijngaarden van de Savoie liggen in een cirkelboog op de uitlopers van het Alpenmassief, van Thonon-les-Bains in het noorden tot aan het gebied ten het westen van Albertville in het zuiden, via Frangy, het meer van Bourget en het zuiden van Chambéry om uiteindelijk uit te komen op de Combe de Savoie.

Het geografische gebied omvat dus 56 gemeenten in de departementen Savoie, Haute-Savoie en Ain, en op een strook ten noorden van Isère.

Het geografische gebied voor de productie van wijnen met de vermelding "crémant" omvat 54 gemeenten in dezelfde departementen, met uitzondering van de gemeenten in het geografische gebied van de aanvullende geografische benaming "Ayze".

Geologisch gezien strekken de wijngaarden van de Savoie zich uit over zeer verschillende gebieden:

— het voorland van de Savoie, dat samenvalt met de grote depressie rondom de Alpen, die gevuld is met molasse (mariene afzettingen die het gevolg zijn van de erosie van de Alpen in het tertiair), waarbij de molasse vaak aan het oog wordt onttrokken door recente aanslibbingen of is uitgediept door gletsjers uit het kwartair, zoals te zien is bij het meer van Genève en het meer van Bourget;

— jura-plooien die in molasse zijn ingebed; zij vormen de meest westelijke reliëfs van het massief (Dent du Chat, Chautagne) en hebben globaal gezien een noord-zuidligging;

— de dalen en depressies van de Alpen die de kalkhoudende externe Alpen doorkruisen (Vallée de l'Arve, Cluse de Chambéry en Combe de Savoie).

De voor de productie van de druiven nauwkeurig afgebakende percelen liggen op doorgaans recente geologische formaties die zijn ontstaan door de intense erosie van het Alpenmassief, die nog steeds gaande is:

— zand- en grindafzettingen uit het kwartair van de onstuimige rivieren in de Alpen (Ripaille, Marin);

— gletsjermorenen uit het vroege kwartair, die aan de voet van de bergen of op de hellingen van de dalen verschillende lagen vormen (o.a. Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel …);

— puin van na de ijstijd dat de voet van het reliëf inkapselt (o.a. Chignin, Combe de Savoie, Ayze …);

— molasse uit het tertiair (Frangy, Chautagne);

— tot slot, substraten die zijn ontstaan door de instorting van de Mont-Granier als gevolg van een recent geologisch ongeval (1248), waarbij de mergellagen (kleihoudende kalklagen) en kalksteenformaties uit het krijt herschikt zijn (Abymes).

Plaatselijk komen ook oudere gesteenten aan het oppervlak, die niet door de recente nieuwe lagen worden bedekt, voornamelijk mergel en kalksteen uit de boven-jura (Arbin, Jongieux).

Het klimaat heeft kenmerken van een zeeklimaat, door de westenwind die voor vochtigheid en gematigde temperatuurverschillen zorgt, maar is ook aan landklimaat- en middellandse-zeeklimaatinvloeden onderhevig. Noordelijke stromen voeren van tijd tot tijd droge kou aan. Zuidelijke stromen brengen zachte lucht. Hoe deze invloeden op elkaar inwerken, wordt door de ligging van het gebied bepaald.

De wijngaarden aan de westelijke kant van het Alpenmassief hebben te maken met hevige regenval, die altijd meer dan 1 000 mm per jaar bedraagt.

Deze vochtigheid wordt versterkt door de aanwezigheid van watervoorraden (meren, sneeuw en ijs); hierdoor is een belangrijk permanent netwerk van waterlopen ontstaan.

De zon schijnt ongeveer 1 600 uur per jaar met een warm naseizoen.

De wijngaarden liggen op het zuiden en zuidoosten of op het westen, op een hoogte van 250 tot 500 meter.

Deze elementen, reliëf, hoogte, blootstelling aan de zon, verticale temperatuurverschillen, leiden tot talrijke klimatologische varianten waarin grotere en kleine wijngaarden gedijen.

8.2. *Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband*

De wijnbouw wordt al sinds de Gallo-Romeinse tijd vermeld in de geschriften van de Romeinse auteurs Columella en Plinius de Oudere.

Vanaf de middeleeuwen tot de negentiende eeuw blijkt het bestaan van wijngaarden in de dalen uit reisverslagen en rapporten van instanties.

In 1728 voerde koning Victor Amadeus II het Sardijnse kadaster in de Savoie in, waarmee hij de maatschappelijke verdeling en de waarde van de wijngaarden in kaart bracht.

A. Costa de Beauregard publiceerde in 1774 een essay over landbouw waarin hij de lokale wijnbouw beschreef.

In 1884 bereikte de wijnbouw een hoogtepunt, met een oppervlakte van 21 143 hectare aan wijngaarden en een opbrengst van 504 943 hectoliter. Deze wijngaarden werden vrijwel volledig vernietigd door de phylloxeracrisis.

Sinds het einde van de negentiende eeuw, toen men begon met het bottelen van wijnen, deden de eerste mousserende wijnen hun intrede. Deze ontstonden door de natuurlijke nagisting van de suikers in de wijnen. Sindsdien hebben de producenten de methode verfijnd, met name door gebruik te maken van de techniek van de tweede gisting op fles. Sommige producenten bewaren hun wijnen meer dan een jaar lang "op latten". Een aantal lokale druivenrassen, die levendig blijven en weinig alcohol produceren, blijkt zeer geschikt te zijn voor de bereiding van mousserende wijnen. Het gaat bijvoorbeeld om de rassen jacquère B en altesse B, die de identiteit van de Savoie tot uiting laten komen en een belangrijke rol spelen in de assemblages van de producenten.

Na de Tweede Wereldoorlog organiseerden de wijnbouwers op het platteland zich om een kwaliteitsverandering te bewerkstelligen en de teelt- en productiemethoden te moderniseren. De producenten verenigden zich in lokale en regionale verenigingen, en vervolgens, in 1945, in een Federatie van afgebakende oorsprongsbenamingen van superieure kwaliteit "Savoie-Lyonnais", en ten slotte in het Syndicat Régional des Vins de Savoie. Er werden in de Savoie drie coöperatieve wijnkelders (Montmélian, Cruet, Chautagne) opgericht.

Sinds de erkenning als gecontroleerde oorsprongsbenaming in 1973 hebben de wijngaarden zich met behoud van hun traditionele teeltmethoden verder ontwikkeld.

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Savoie" wordt gekenmerkt door een breed scala aan druivenrassen, die de diversiteit weerspiegelen van de lokale omstandigheden waaraan ze zijn aangepast: chasselas B bijna uitsluitend langs het meer van Genève, gringet B langs de Vallée de l'Arve, jacquère B in de Cluse de Chambéry, roussanne B op hellingen die op het zuiden zijn gericht in Chignin, mondeuse N in de Combe de Savoie, gamay N in Chautagne, maar ook pinot noir N, molette B en altesse B. Naast de activiteiten van de wijnbouwers is er een ware dynamiek ontstaan rond het werk van de kwekers in de Combe de Savoie. Zij dragen al geruime tijd bij aan de ontwikkeling en het behoud van het lokale erfgoed aan planten als geheel.

De gecontroleerde oorsprongsbenaming "Savoie" heeft betrekking op niet-mousserende witte, rode en roséwijnen, rosé mousserende kwaliteitswijnen en witte mousserende kwaliteitswijnen met de vermelding "crémant". In 2009 bedroeg de productie van de "Savoie"-wijngaarden 110 000 hectoliter, waarvan 500 000 flessen mousserende kwaliteitswijn.

8.3. *Causale interacties voor niet-mousserende wijnen*

De opvallend aanwezige bergketens zorgen enerzijds voor verschillende, specifieke vormen van blootstelling en anderzijds voor specifieke luchtstromen (dalwind, opstijgende winden) in combinatie met een dicht netwerk van waterlopen (meren, karstbronnen, rivieren). De wijngaarden, die groter of kleiner van omvang kunnen zijn, worden aangelegd op de hellingen, in de dalen en langs de meren.

Het landschap wordt gevormd door een mozaïek van kleine, nauwkeurig afgebakende percelen, waar de wijnbouw alomtegenwoordig is. Op de steile hellingen treft men kleine traditionele huisjes aan die "sartots" worden genoemd (plattelandshuisjes die afzonderlijk of bij elkaar tegen de helling zijn gebouwd om de wijn te bewaren en er in de zomer te wonen).

Het voornaamste kenmerk van de wijnbouw in de Savoie is dus de diversiteit aan producten die voortkomen uit deze verschillende wijngaarden en die het resultaat zijn van de combinatie van het mesoklimaat, de bodem en het druivenras.

Zo bestaat het gebied rond het meer van Genève uit moreneformaties en rivierafzettingen uit het kwartair, met een ligging op het westen tot noordwesten, waardoor de belangrijkste kenmerken van het ras chasselas B goed tot uiting komen in droge witte wijn. De steile en zonnige, op het zuiden gerichte hellingen van Chignin tot Montmélian bestaan uit puin van kalksteen en mergel-kalksteen uit de boven-jura, op een substraat van mergel-kalksteen of, aan de voet van de hellingen, op moreneformaties of rivierafzettingen. Dankzij deze bodemsoorten en ligging kan het druivenras roussanne B de complexiteit van een rijpere wijn goed tot uiting brengen. Op de heuvels en moreneplateaus zijn de rassen gamay N en pinot noir N aangeplant, waarvan krachtige wijnen met een heldere, diepe kleur en een goede structuur worden gemaakt. Het zeer veeleisende ras mondeuse N gedijt daarentegen alleen op de fijne, kalkhoudende puinhellingen uit de jura, met een regelmatige vochttoevoer. Hierdoor levert het ras mondeuse krachtige wijnen op, met een diepe kleur, een volle body en een uitstekend ouderingspotentieel.

Het landras jacquère B gedijt goed op koele, diepe bodems. Dit druivenras is aangeplant op de geologisch wanorderlijke bodem die ontstond door de instorting van de kalksteenberg Mont-Granier. In de wijn worden deze elementen vertaald in een duidelijke mineraliteit in de mond en frisse, bloemige aroma's.

Het druivenras altesse B is weer van een geheel andere orde. Voor dit ras zijn hellingen nodig met klei- en kalksteenbodems die een laag percentage klei hebben, goed afwateren en op het zuiden/zuidwesten liggen. Dit ras levert soepele en zachte wijnen op, met geuren van viooltjes en aroma's van hazelnoot, honing en zoete amandelen.

Hoewel de wijnbouwer wordt geconfronteerd met de moeilijkheden die kenmerkend zijn voor wijngaarden die op hellingen liggen en niet goed mechanisch kunnen worden bewerkt, besteedt hij al zijn aandacht aan wijnbouwtechnieken als het wegsnoeien van overtollige knoppen, groen oogsten (uitdunnen van de trossen), ontbladeren en het stroomlijnen van de teeltwijzen. Met deze technieken worden de kracht en de opbrengst van de wijnstokken voortdurend in de gaten gehouden en kan de gezondheid van de druiven worden verbeterd.

Nadat de druiven op de juiste rijpheid zijn geoogst, komt bij de wijnbereiding veel werk per druivenras (voornaamste en secundaire rassen) kijken om wijnen met een goed evenwicht te verkrijgen.

8.4. *Causale interacties voor mousserende kwaliteitswijnen*

De productie van rosé mousserende kwaliteitswijnen vindt plaats in dezelfde omstandigheden en de bovenstaande beschrijvingen zijn ook van toepassing op de verkregen producten.

Omdat de verschillende druivenrassen op andere momenten hun optimale rijpheid bereiken, moeten de wijnmakers doorgaans overgaan tot afzonderlijke vinificatie van elk druivenras. Zij gebruiken hun knowhow om in hun assemblages voor een consistent evenwicht tussen zuurgraad en fruitigheid te zorgen, afhankelijk van het oogstjaar.

De wijnen met de aanvullende geografische benaming "Ayze" ontlenen hun unieke karakter aan de kenmerken van het druivenras gringet B. Dit inheemse druivenras uit de Vallée de l'Arve heeft een late knopbreking en gedijt goed op de zuidhellingen tegenover het Mont-Blancmassief, in een sterk uiteenlopend klimaat met grote temperatuurschommelingen.

De frisheid en levendigheid van de wijnen houden verband met het specifieke mesoklimaat. Het ras gringet B, aangeplant op grindrijke klei-kalkhoudende molasse op puin van na de ijstijd, brengt bloemige en kruidige kenmerken tot uiting, of rijpere toetsen wanneer het wordt aangeplant op de steilste hellingen en de minst diepe bodems.

De ligging van de (grotere en kleinere) wijngaarden op hellingen, in dalen en langs meren, de afstemming van de druivenrassen op de bodems uit recente geologische formaties en een klimaat dat met name wordt gekenmerkt door een lage temperatuursom, dragen bij aan de frisheid van de wijnen met de vermelding "crémant" en aan de primaire aroma's.

Er gelden strenge oogst- en persvoorschriften voor de bereiding van wijn die bestemd is voor de bereiding van "Crémant de Savoie", waardoor de aroma's behouden blijven. Door de langzame en gecontroleerde extractie van de most ontstaat een heldere wijn, die vanwege de kenmerken van de gebruikte druivenrassen licht van kleur is.

Op basis van de ervaring die zij hebben opgedaan met de afzonderlijke vinificatie van de druivenrassen, zorgen de wijnmakers van mousserende kwaliteitswijnen met de vermelding “crémant” in hun assemblages voor een consistent evenwicht tussen zuurte en fruitigheid. De samenstelling van deze assemblages is het resultaat van een uitstekende knowhow, afgestemd op de druivenrassen en het oogstjaar. Doordat deze assemblages grotendeels bestaan uit de rassen jacquère B en altesse B, krijgen de wijnen een uniek karakter en een onmiskenbare Savoie-identiteit. De opvoeding op de wijnmoer, waarbij tertiaire aroma’s ontstaan, versterkt de complexiteit en de mineraliteit van de wijnen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebied in de onmiddellijke nabijheid voor de bereiding en vinificatie van niet-mousserende rode en roséwijnen, en voor de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van rosé mousserende kwaliteitswijnen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en bereiding van de rode en roséwijnen, en de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van rosé mousserende kwaliteitswijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2020:

— departement 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 en Virignin;

— departement Isère: Les Abrets en Dauphiné (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeenten Les Abrets en 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 (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente 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 en Villard-Bonnot.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid voor de bereiding en vinificatie van niet-mousserende rode en roséwijnen, en voor de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van rosé mousserende kwaliteitswijnen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en bereiding van de rode en roséwijnen, en de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van rosé mousserende kwaliteitswijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2020:

— departement 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 (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeenten Albens, Cessens, Epersy, Mognard en 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 en Voglans;

— departement Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeenten Annecy en 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 ((alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeenten Aviernoz, Evires, Les Ollières en 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 ((alleen voor het deel dat samenvalt met het grondgebied van de voormalige gemeente 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, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises en Thônes;

— departement Haute-Savoie (vervolg): 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 en Yvoire.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid voor de vinificatie en bereiding van witte wijnen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en bereiding van de witte wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de gemeenten van het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en bereiding van de rode en roséwijnen, en de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van de rosé mousserende kwaliteitswijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, aangevuld met de gemeenten Corbonod en Seyssel (departement Ain) en Seyssel (departement Haute-Savoie).

Gebied in de onmiddellijke nabijheid voor de aanvullende geografische benamingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor de aanvullende geografische benamingen bestaat het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de volgende productiestappen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden:

— de vinificatie en bereiding van witte en rode wijnen;

— de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van witte mousserende kwaliteitswijnen;

uit het grondgebied van de gemeenten in het geografische gebied van de rode en roséwijnen en de rosé mousserende kwaliteitswijnen, alsmede het grondgebied van de gemeenten in het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar bij wijze van uitzondering de vinificatie en bereiding van de rode en roséwijnen, en de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van de rosé mousserende kwaliteitswijnen mogen plaatsvinden, met uitzondering van de gemeenten of delen van gemeenten waarvan het grondgebied het geografische gebied van elk van deze aanvullende geografische benamingen vormt.

Aanvullende geografische benamingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming kan worden aangevuld met onderstaande aanvullende geografische aanduidingen, voor wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden die voor elk van deze benamingen zijn vastgesteld:

— “Abymes” of “Les Abymes”;

— “Apremont”;

— “Arbin”;

— “Ayze”;

— “Chautagne”;

— “Chignin”;

— “Chignin-Bergeron”;

— “Crépy”;

— “Cruet”;

— “Jongieux”;

— “Marignan”;

— “Marin”;

— “Montmélian”;

— “Ripaille”;

— “Saint-Jean-de-la-Porte”;

— “Saint-Jeoire-Prieuré”.

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding van het druivenras, op voorwaarde dat de wijnen uitsluitend afkomstig zijn van het betreffende druivenras en voldoen aan de andere productievoorschriften voor die vermelding.

Het druivenras wordt vermeld op de etiketten in lettertekens die kleiner en smaller zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Voor mousserende kwaliteitswijnen die zijn bereid volgens de voorwaarden die voor deze productiemethode zijn vastgesteld, moet de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming verplicht worden voorafgegaan door de vermelding “crémant”.

Verpakking

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De tweede gisting van de rosé of witte mousserende kwaliteitswijnen vindt plaats in flessen.

Voor deze wijnen mag de bewaartijd in flessen op de wijnmoer niet minder dan negen maanden bedragen.

Link naar het productdossier

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