C/2026/2613

7.5.2026

# Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2026/2613)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

**”Vin de Savoie / Savoie”**

**PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016**

## BESTÄMMELSER SOM GÄLLER FÖR ÄNDRINGEN:

Artikel 105 i förordning (EU) nr 1308/2013

## SÖKANDE OCH BERÄTTIGAT INTRESSE

*Syndicat régional des vins de Savoie* (den regionala sammanslutningen för viner från Savoie)

## BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL ÄNDRINGEN

1. *Strykning av kategorierna pärlande vita viner och pärlande roséviner.*

   Kategorin ”pärlande vin” har strukits. Produktionen av dessa viner hade minskat under flera år, eftersom aktörerna i stället prioriterat mousserande kvalitetsviner med ett övertryck på över 3,5 bar (mousserande kvalitetsviner).

   De bestämmelser som rörde pärlande viner har därför strukits i produktspecifikationen. Vid det nationella invändningsförfarandet inkom inga invändningar.

   Det sammanfattande dokumentet har ändrats i enlighet med detta.

2. *Beteckningen ”Crémant”*

   Produktspecifikationen har ändrats för att tillåta användning av beteckningen ”Crémant” utöver den skyddade ursprungsbeteckningen ”Savoie” eller ”Vin de Savoie”. Villkoren för produktion av denna beteckning fastställs i produktspecifikationen. De ersätter de villkor som tidigare gällde för mousserande vita kvalitetsviner, med undantag för viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”.

   För mousserande vita kvalitetsviner gäller att den skyddade ursprungsbeteckningens namn ska föregås av beteckningen ”Crémant”, utom när vinerna är märkta med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”. Denna bestämmelse har lagts till i kapitel I avsnitt II, ”Geografiska beteckningar och kompletterande beteckningar”, i produktspecifikationen. Ordet ”uttryck” har ersatts med ordet ”beteckningar” i rubriken till avsnitt II.

   I det sammanfattande dokumentet har punkt 9 i avsnittet ”Andra väsentliga villkor” ändrats på motsvarande sätt.

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Geografiskt område för ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IV punkt 1 i produktspecifikationen har ett nytt led c) lagts till. Där anges produktionsområdet för viner med beteckningen ”Crémant”.

I det sammanfattande dokumentet har punkt 6, ”Avgränsat område”, ändrats på motsvarande sätt.

4. *Druvsorter som används vid produktion av ”Crémant”*

Kapitel I avsnitt V i produktspecifikationen, som rör druvsorter, har ändrats.

Förteckningen över druvsorter som är godkända för framställning av viner med beteckningen ”Crémant” har begränsats. Det innebär att färre druvsorter än tidigare nu får användas för att framställa mousserande vita kvalitetsviner med beteckningen ”Vin de Savoie” eller ”Savoie”. Tack vare denna nya begränsning kommer identiteten hos dessa viner från Savoie att komma till uttryck på ett bättre sätt. Druvsorterna gringet B, marsanne B, roussette d’ayze B, velteliner rouge précoce Rs och verdesse B har strukits av detta skäl.

Förteckningen återfinns i kapitel I avsnitt V punkt 1 i produktspecifikationen. Eftersom de druvsorter som berörs av bestämmelsen i avsnitt V punkt 2 har strukits, har denna bestämmelse inte inkluderats för beteckningen ”Crémant” och den har strukits för mousserande kvalitetsviner.

Punkt 7, ”Huvudsakliga druvsorter”, i det sammanfattande dokumentet har inte ändrats, eftersom de druvsorter som inte längre kommer att användas för att framställa mousserande kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant” fortfarande kommer att användas för andra typer av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen.

5. *Bladverkets höjd vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt VI punkt 1 c i produktspecifikationen har det angetts att bladverket ska vara tillräckligt högt för att det ska finnas ett vegetationstäcke med en yta på 1,20 $m^2$ för varje kilo druvor som produceras.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

6. *Största genomsnittliga skörd per skifte vid produktion av ”Crémant”*

De specifika värdena för största skörd per skifte har ändrats för att beakta planteringstätheten. Syftet är att säkerställa ett balanserat förhållande mellan vegetationstäckets yta och druvproduktionen. Dessa specifika värden stämmer bättre överens de särskilda villkoren för denna produktion, som omfattar bestämmelser om pressning som kräver 150 kg druvor för högst 100 liter must.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. *Bestämmelser om skörd vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt VII punkt 1 b i produktspecifikationen har det angetts att viner som får bära beteckningen ”Crémant” framställs av druvor som skördats för hand, i enlighet med artikel 66 i kommissionens förordning (EG) nr 607/2009.

Någon motsvarande ändring har inte gjorts i det sammanfattande dokumentet.

8. *Bestämmelser om transport av skörden vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt VII punkt 1 c i produktspecifikationen har det fastställts en högsta vikt på 250 kg för var och en av de behållare som används för att transportera skördade druvor. Syftet är att begränsa klasarnas självpressning. Av samma skäl har den maximala höjden på de behållare som används vid skörden fastställts till 40 cm. Dessa behållare är inte vattentäta, vilket innebär att all saft som bildas trots de bestämmelser som införts för att minimera saftbildningen snabbt kan rinna av. Slutligen har en bestämmelse lagts till om att pressningen måste påbörjas absolut senast 24 timmar efter skörden.

Motsvarande punkt i det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

9. *Druvornas mognadsgrad vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt VII punkt 2 a och b har druvornas lägsta sockerhalt och den lägsta naturliga alkoholhalten fastställts till 144 gram per liter must respektive 9 volymprocent för basviner avsedda för framställning av viner med beteckningen ”Crémant”. Dessa värden är desamma som de tidigare fastställda värdena för framställning av mousserande vita kvalitetsviner med beteckningen ”Vin de Savoie” eller ”Savoie”. Värdena har anpassats till egenskaperna hos de druvsorter som även i fortsättningen kommer att användas, särskilt druvsorterna jacquère B och altesse B, och gör det möjligt att framställa ett basvin med låg alkoholhalt som ändå är relativt livligt och elegant.

Denna information har inte lagts till i det sammanfattande dokumentet.

10. *Avkastning vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt VIII har punkt 1, ”Avkastning – unga vinstockars första skörd”, kompletterats för att inkludera denna typ av vin och beakta planteringstätheten.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet, ”Vinframställningsmetoder”, har uppdaterats i enlighet med detta.

I kapitel I avsnitt VIII har en ny punkt 4 med rubriken ”Särskilda bestämmelser för viner som får bära beteckningen ’Crémant’” lagts till.

Den högsta avkastning vid pressning som anges i led a är förenlig med bestämmelsen i artikel 66.5 i kommissionens förordning (EG) nr 607/2009 för mousserande kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant”.

Slutligen, när det gäller den högsta avkastningen vid pressning, har ett värde för den ”sista pressningen” fastställs i punkt 4 b. Denna sista pressning (*rebêches* på franska) ger den must som erhålls i slutet av pressningsprocessen och som går utöver den högsta tillåtna avkastningen vid pressning.

Motsvarande punkt i det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

11. *Mottagande av druvor och pressning vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX har ett nytt led a om ”Crémant” lagts till i punkt 1. Där fastställs kriterier för mottagandet av druvor, pressen, hur pressen ska fyllas på och särskilt hur druvorna ska flyttas, separering av saften samt hygien. Syftet är att säkerställa druvornas kvalitet.

En övergångsbestämmelse har fastställts för befintliga mottagnings- och pressningsanläggningar. Enligt denna får högst tre transportband användas mellan den första rännan och pressen till och med 2017 års skörd. Denna bestämmelse har lagts till i kapitel I avsnitt XI punkt 4.

Motsvarande punkter i det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

12. *Sammansättning av blandningar vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 b har villkor för blandning av druvsorter fastställts, så att jacquère B och altesse B ges företräde. Båda dessa druvsorter från Savoie, som ger vinerna från detta geografiska område sin särprägel, är mycket väl lämpade för framställning av viner med en andra jäsning på flaska. Fastställandet av en lägsta procentandel av jacquère B bidrar till att säkerställa att Savoies identitet kommer till fullt uttryck. Det gör det också lättare att skilja mellan viner med beteckningen ”Crémant” och andra mousserande viner från samma region. För att se till att dessa bestämmelser får en verklig effekt på vinernas egenskaper har andelen blå druvsorter begränsats till 20 %.

För kommunerna i departementet Haute-Savoie tillämpas en övergångsbestämmelse kopplad till dessa bestämmelser som kodifierar en metod som hittills varit flexibel eftersom den grundade sig på en icke-obligatorisk och kvantitativt oreglerad förekomst av godkända druvsorter i mousserande vita kvalitetsviner. Bestämmelserna kommer att gälla från och med 2021 års skörd.

Dessa punkter påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

13. *Vinframställningsmetoder som används vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 e i produktspecifikationen har det angetts att det är förbjudet att använda ekspån vid framställningen av viner som får bära beteckningen ”Crémant”.

Denna bestämmelse har lagts till i punkt 5, ”Vinframställningsmetoder”, i det sammanfattande dokumentet.

Om den must av vilken viner av typen ”Crémant” framställs berikas är den högsta totala alkoholhalten i volymprocent densamma som den som tidigare gällde för mousserande vita kvalitetsviner. Det har emellertid gjorts en ändring i fråga om det steg i framställningsprocessen för mousserande vin då detta produktionskrav ska kontrolleras. Denna kontroll ska utföras efter den andra jäsningen, men innan expeditionslikören tillsätts. Producentgruppen har också lagt till information om denna kontroll i kapitel III avsnitt I i produktspecifikationen.

Punkt 4, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i det sammanfattande dokumentet har uppdaterats i enlighet med detta.

14. *Vineriets kapacitet vid produktion av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 g har information om denna typ av vin lagts till.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

15. *Bestämmelser som är specifika för produktionen av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 2 fastställs villkoren för framställning av viner av typen ”Crémant”, den andra jäsningen på flaska och den tid som det tappade vinet ska lagras på bottensatsen, i enlighet med artikel 66 i kommissionens förordning (EG) nr 607/2009. Det har också angetts att flaskorna ska vara tillverkade av glas och att tappningen ska påbörjas den 1 december efter skörden.

Bestämmelserna om jäsning på flaska och den tid som vinet ska lagras på bottensatsen har lagts till i det sammanfattande dokumentet, dels i punkt 5, ”Vinframställningsmetoder”, dels i punkt 9, ”Andra väsentliga villkor”.

16. *Förpackning av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 3 i produktspecifikationen har det angetts att vinerna ska framställas och släppas ut på marknaden i de flaskor där den andra jäsningen har skett, med undantag för viner som säljs i flaskor med en volym på högst 37,5 centiliter eller över 150 centiliter. Ett nytt krav har också lagts till om att aktörerna ska utarbeta ett förfarande för rengöring av tappningsutrustningen och förpackningsmaterialet.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

17. *Förvaring av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 4, ”Bestämmelser om förvaring”, har en högsta temperatur fastställts för de lokaler där flaskorna förvaras horisontellt (*sur lattes*) under vinframställningsprocessen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

18. *Utsläppande på marknaden av ”Crémant”*

I kapitel I avsnitt IX punkt 5 a har det fastställts en minsta tid som måste förflyta innan viner med beteckningen ”Crémant” får göras tillgängliga för konsumenterna. Kravet är minst tolv månader räknat från den dag då vinerna tappas på flaska.

Metoden *remise en cercle*, som innebär att redan tappat vin blandas om, får användas. Det betyder att vinet hälls tillbaka i fatet. Den kortaste lagringstiden räknas då från det datum då vinet tappas på nytt. Dessa bestämmelser ingår också i kapitel I avsnitt IX punkt 5 a.

Bestämmelser för förflyttning mellan godkända upplagshavare av viner med beteckningen ”Crémant” anges i punkt 5 b. Dessa är identiska med de bestämmelser som tidigare gällde för mousserande vita kvalitetsviner.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

19. *Samband med det geografiska området*

Kapitel I avsnitt X i produktspecifikationen har ändrats för att återspegla de ändringar som gjorts av bestämmelserna.

I punkt 1 a har ett stycke lagts till om avgränsningen av det geografiska området för viner med beteckningen ”Crémant”.

I punkt 1 b har ett stycke lagts till för att förklara att tappningen av vinerna – en metod som använts sedan slutet av 1800-talet – ledde till att mousserande viner utvecklades till följd av den naturliga omjäsningen av socker i vinerna. I sista stycket i led b anges vilka vinkategorier som får bära den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vin de Savoie” eller ”Savoie”. Stycket har ändrats i enlighet med detta, vilket också gäller framställningen av mousserande kvalitetsviner räknat i *cols* (dvs. flaskor).

I punkt 2 i avsnittet om stilla viner har dessa viners huvudsakliga organoleptiska egenskaper angetts. Stycket om mousserande kvalitetsviner har skrivits om, så att det tydligare framgår vilka skillnaderna är mellan olika mousserande kvalitetsviner. En mer fullständig beskrivning av färg, doft och smak hos mousserande kvalitetsviner med den [kompletterande] geografiska beteckningen ”Ayze” har lagts till. Ett stycke har lagts till om mousserande vita kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant”. Där anges deras olika organoleptiska egenskaper och att de oftast framställs av blandningar av vissa gröna druvsorter.

I punkt 3 har sista stycket, ”Stilla viner”, strukits eftersom samma stycke redan fanns i slutet av avsnitt X.

Eftersom kategorin ”pärlande vin” har tagits bort har rubriken ”Mousserande och pärlande viner” ändrats till ”Mousserande kvalitetsviner”. I första stycket, där endast mousserande kvalitetsroséviner nämns, beskrivs de allmänna egenskaperna hos de mousserande kvalitetsviner som omfattas av denna beteckning.

I stycket om mousserande vita kvalitetsviner med den [kompletterande] geografiska beteckningen ”Ayze” beskrivs den särskilda miljö där den inhemska druvsorten gringet B odlas. I detta stycke framhålls därför sambandet mellan egenskaperna hos denna unika naturliga miljö, de produktionsplatser som valts ut av vinodlarna och vinernas egenskaper, som har en oskiljaktig koppling till karaktären hos denna druvsort.

Ett stycke om viner med beteckningen ”Crémant” har lagts till. Där betonas mångfalden i den naturliga miljö där de olika druvsorterna planteras, varvid hänsyn också tas till jordmånen. I samma stycke beskrivs även klimatets inverkan på vissa av vinernas egenskaper. De särskilda bestämmelserna om skörd och vinframställning är kopplade till det sätt på vilket druvsorternas egenskaper uttrycks i vinerna. De två huvudsakliga druvsorter som används i blandningarna är viktiga för uppkomsten av särdragen och identiteten hos dessa viner från Savoie.

Punkt 8 i det sammanfattande dokumentet, ”Samband med det geografiska området”, har ändrats i enlighet med ovanstående.

20. *Deklarationskrav*

Kapitel II avsnitt I i produktspecifikationen har ändrats för att ta hänsyn till de nya produktionsbestämmelser som lagts till på grund av inkluderingen av viner med beteckningen ”Crémant” och strykningen av kategorin pärlande viner.

Ändringarna innebär att de krav för mousserande kvalitetsviner som tidigare fastställdes i denna punkt nu har ändrats. Två uppgifter som specifikt gäller viner med beteckningen ”Crémant” har också lagts till, i punkterna 3 och 7.

Redaktionella ändringar har gjorts i några av bestämmelserna i denna punkt. Bland annat har förekomsterna av verbet *devoir* (franska för ”måste”) i *indicatif présent* (presens indikativ) strukits, eftersom denna verbform används för att uttrycka obligatoriska krav i fransk lagstiftning. Slutligen har hänvisningarna till pärlande viner strukits.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

21. *Registerhållning*

I kapitel II avsnitt II, som tidigare inte innehöll några bestämmelser, har uppgifter om tre särskilda register för viner med beteckningen ”Crémant” lagts till. I likhet med de deklarationskrav som nämns ovan syftar detta till att göra det möjligt att övervaka efterlevnaden av de särskilda produktionsbestämmelserna mer noggrant.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

22. *Huvudsakliga punkter som ska kontrolleras och utvärderingsmetoder*

Följande avsnitt i tabellen ”Huvudsakliga punkter som ska kontrolleras och utvärderingsmetoder” i kapitel III i produktspecifikationen har kompletterats: strukturella bestämmelser, bestämmelser kopplade till produktionscykeln och produktkontroller. De bestämmelser som har lagts till i produktspecifikationen för mousserande kvalitetsviner som får bära beteckningen ”Crémant” bedöms utgöra de huvudsakliga punkter som ska kontrolleras, eftersom de har störst inverkan på uppkomsten av produktens särskilda egenskaper.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

23. *Avgränsat odlingsområde*

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vin de Savoie” eller ”Savoie” har ändrats genom tillägg av det datum då den behöriga nationella myndigheten godkände en ändring av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska produktionsområdet. Odlingsområdet avgränsas genom att man fastställer vilka skiften inom det geografiska produktionsområdet som lämpar sig för skörd av druvor avsedda för framställningen av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen.

Följande ändring har gjorts: I kapitel I avsnitt IV punkt 2 a i produktspecifikationen, efter orden ”10 september 2009”, har följande lagts till: ”12 februari 2015”.

Ändringen har gjorts med anledning av godkännandet av den särskilda avgränsningen av odlingsområdet för den kompletterande geografiska beteckningen ”Chignin-Bergeron”. Innan det datum som nu har lagts till kunde dessa viner framställas var som helst i det avgränsade odlingsområdet för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vin de Savoie”, inom de tre kommuner som ingår i det geografiska området för denna kompletterande geografiska beteckning. Viner med beteckningen ”Chignin-Bergeron” har traditionellt endast framställts av druvsorten roussanne B, som endast odlas i området för den kompletterande geografiska beteckningen och som har anpassat sig till de lokala förhållandena i detta delområde, som utmärker sig genom sina sluttningar i söderläge. Genom denna specifika avgränsning kan druvsorten roussanne B kopplas till denna *terroir* på grundval av sin förmåga att anpassa sig till miljön där.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

24. *Planteringstäthet*

I kapitel I avsnitt VI punkt 1 a i produktspecifikationen har specifika bestämmelser för den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” lagts till. Den minsta planteringstätheten har ökats och det största avståndet mellan raderna av vinstockar har minskats. Detta vinodlingsområde ligger på högre höjd än genomsnittet för de vinodlingar som används för produktion av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vin de Savoie”. I detta område finns särskilt gynnsamma odlingsplatser i söderläge, där de flesta vinstockarna tillhör sorten gringet B. Vinodlingarna här används främst för produktion av mousserande vita kvalitetsviner. De specifika bestämmelserna rör metoder som redan används av vinodlarna, och tillägget av dem i produktspecifikationen bekräftar detta delområdes särskilda karaktär.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

25. *Blandningar av druvsorter*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 b, ”Blandningar av druvsorter”, i produktspecifikationen har ändringar införts. Eftersom viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” är den enda typen av mousserande vitt kvalitetsvin som i fortsättningen kommer att produceras, måste ändringar göras när det gäller de tillåtna blandningarna av druvsorter. Minst 70 % av druvorna i det basvin som används för den andra jäsningen ska vara av sorten gringet B, som har sitt ursprung i det geografiska området för denna beteckning och vars egenskaper ger dessa viner deras särdrag. Denna nya lägsta procentandel ersätter den andel på 50 % som tidigare angavs i kapitel I avsnitt V punkt 2 i produktspecifikationen, där den lägsta procentandelen av denna druvsort hade fastställts genom att ersätta en tidigare (och lägre) andel som var kopplad till den lägsta procentandelen av denna druvsort på jordbruksföretaget. Detta tillägg (avsnitt V punkt 2 i den tidigare versionen av produktspecifikationen) bekräftar blandningsmetoderna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

26. *Tillägg på grund av ett redaktionellt misstag*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 e i produktspecifikationen har ordalydelsen ändrats. En uppgift har lagts till om att den totala högsta alkoholhalten i volymprocent för mousserande vita kvalitetsviner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” endast gäller om musten har berikats. Denna uppgift hade av misstag inte tagits med i den tidigare versionen av produktspecifikationen.

Denna uppgift har lagts till i punkt 4, ”Beskrivning av vinet eller vinerna”, i det sammanfattande dokumentet.

27. *Ändring av bokstaven för ett led samt rubriken*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 har led g blivit led h i den nya versionen av produktspecifikationen. Rubriken för led h har ersatts med följande text: ”Underhåll av vinkällare och av material”.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

28. *Geografiskt område*

I kapitel I avsnitt IV punkt 1 a, b, c och d i produktspecifikationen har ordet ”utförs” ersatts med orden ”äger rum” och orden ”på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex” har lagts till efter ”följande kommuner”.

Den sistnämnda ändringen av ordalydelsen gör det möjligt att identifiera det geografiska området genom att hänvisa till 2020 års officiella geografiska kodex, som ges ut av *Institut national de la statistique et des études économiques* (den nationella statistikbyrån, Insee), och gör att avgränsningen av det omedelbara närområdet kan säkerställas juridiskt.

För att ta hänsyn till de administrativa ändringar som skett har förteckningen över kommunerna i det geografiska området, inklusive deras namn, uppdaterats. Områdets avgränsning har emellertid inte ändrats.

Punkt 6, ”Avgränsat geografiskt område”, i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

Dessutom har en mening lagts till i avsnitt IV punkt 1 för att informera om att kartor över det geografiska området finns tillgängliga på Inaos webbplats.

29. *Omedelbart närområde*

I kapitel I avsnitt IV punkt 3 a i produktspecifikationen har orden ”på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex” lagts till efter ”följande kommuner”.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att identifiera det omedelbara närområdet genom att hänvisa till 2020 års version av den officiella geografiska kodexen, som har offentliggjorts av Insee.

Genom att denna hänvisning läggs till kan avgränsningen av det omedelbara närområdet säkerställas juridiskt.

För att ta hänsyn till de administrativa ändringar som skett har förteckningen över de kommuner som utgör det omedelbara närområdet, inklusive deras namn, uppdaterats utan att avgränsningen ändrats.

Avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

30. *Druvsorter*

I kapitel I avsnitt V punkt 1 i produktspecifikationen har de druvsorter som är av intresse för anpassningsändamål, närmare bestämt bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G, lagts till i förteckningen över de druvsorter som är tillåtna vid framställning av följande viner:

— Stilla röda viner och stilla roséviner utan kompletterande geografisk beteckning: corbeau N, dousset N, hibou noir N och mondeuse grise G.

— Stilla vita viner utan kompletterande geografisk beteckning: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G.

— Mousserande kvalitetsroséviner: bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G.

— Viner som får bära beteckningen ”Crémant”: bia B, petite sainte-marie B, mondeuse grise G, pinot gris G, corbeau N, dousset N och hibou noir N.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Abymes” eller ”Les Abymes”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G.

— De kompletterande geografiska beteckningarna ”Apremont”, ”Cruet”, ”Montmélian” och ”Saint-Jeoire-Prieuré”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G.

— Stilla vita viner med de kompletterande geografiska beteckningarna ”Chautagne”, ”Chignin” och ”Jongieux”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G.

— Stilla röda viner med de kompletterande geografiska beteckningarna ”Chautagne”, ”Chignin” och ”Jongieux”: corbeau N, dousset N och hibou noir N.

— De kompletterande geografiska beteckningarna ”Crépy”, ”Marignan”, ”Marin” och ”Ripaille”: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B och pinot gris G.

Den behöriga nationella kommittén vid *Institut national de l'origine et de la qualité* (det nationella institutet för ursprung och kvalitet, Inao) har beslutat att, för de beteckningar för vilka ansökningshandlingar lämnas in, införa sorter av intresse för anpassning till klimatförändringarna eller till samhällets förväntningar när det gäller användningen av växtskyddsmedel.

Dessa druvsorter, som har sitt ursprung i Alperna, kan vara en tillgång i samband med den globala uppvärmningen. De mognar sent och lämpar sig därmed för produktion av mer balanserade viner. De är minst lika motståndskraftiga mot sjukdomar som de druvsorter som redan är godkända för beteckningen. Införandet av dessa sorter syftar även till att framhäva de särskilda egenskaperna hos vinerna med beteckningen.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Det bör noteras att trots att dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G och petite sainte-marie B genom dekret har lagts till i förteckningen över druvsorter som får planteras, återplanteras eller ympas för vinproduktion, så saknas de i den förteckning över druvsorter som finns i e-Ambrosia.

31. *Bestämmelser om planteringsandelar*

I kapitel I avsnitt V punkt 2 i produktspecifikationen har en bestämmelse lagts till om att andelen av de druvsorter som är av intresse för anpassningsändamål är begränsad till 5 % av jordbruksföretagets druvsorter.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

32. *Planteringstäthet*

I kapitel I avsnitt VI i produktspecifikationen har punkt 1 a, ”Allmänna bestämmelser”, ersatts med följande bestämmelser:

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter. Avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter.

För vinstockar med en planteringstäthet som är 6 000 eller fler vinstockar per hektar får avståndet mellan vinstockarna i samma rad inte vara mindre än 0,70 meter.

Den ursprungliga ordalydelsen har omformulerats utan att bestämmelsen har ändrats.

En ny bestämmelse har lagts till som gör det möjligt att för beteckningen fortsätta att använda vinstockar med en planteringstäthet som är högre än den minsta tätheten, men där avståndet mellan vinstockarna i samma rad på grund av den planteringstätheten är 0,70–0,80 meter.

Punkt 5, ”Vinframställningsmetoder”, i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

33. *Blandningar av druvsorter*

I kapitel I avsnitt IX punkt 1 b har en bestämmelse lagts till enligt vilken druvsorter av intresse för anpassningsändamål inte, tillsammans eller var för sig, får utgöra mer än 10 % av den slutliga blandningen i vinerna.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

34. *Förflyttning mellan godkända upplagshavare*

I kapitel I avsnitt IX punkt 5 har led b, som rör det datum från vilket vinet får förflyttas mellan godkända upplagshavare, strukits.

För att tillåta tidiga förflyttningar av vin, särskilt till handlare, har det datum från vilket viner får förflyttas mellan godkända upplagshavare strukits.

Rubriken till punkt 5 i avsnitt IX har därför ändrats genom strykning av orden ”transport av produkterna och”.

Rubriken till punkt 5 a i avsnitt IX har tagits bort.

Dessa ändringar av produktspecifikationen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

35. *Övergångsbestämmelser*

Kapitel I avsnitt XI punkt 2 har strukits. Övergångsbestämmelsen om metoder för beskärning och uppbindning av vinstockar (bestämmelser om minsta planteringstäthet) har löpt ut.

Dessa ändringar av produktspecifikationen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

36. *Hänvisningar till kontrollorganet*

I kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen har adressen till kontrollorganet uppdaterats.

Ordalydelsen i andra stycket har ändrats, och tredje stycket har strukits för att återspegla de nya språkliga kraven i punkt II.

Ändringen påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Stilla vita viner utan uppgift om druvsort*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita vinerna, som varierar i färg från blekgult till gyllengult, är fina och friska med varierande fyllighet och rundhet. När vinerna är unga är bubblor vanligt förekommande, eftersom de har lagrats på den fina bottensatsen. De har blommiga och fruktiga aromer.

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

2. *Stilla vita viner med uppgift om druvsorten chardonnay B*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

13

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

10

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

3. *Stilla vita viner med uppgift om druvsorten jacquère B*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

11,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

8,5

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

4. *Stilla vita viner med uppgift om en annan druvsort än chardonnay B eller jacquère B*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

5. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Abymes” eller ”Les Abymes”, eller ”Apremont”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

6. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Chautagne”, ”Chignin” eller ”Cruet”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

7. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Jongieux” eller ”Montmélian”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

8. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Saint-Jeoire-Prieuré”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

9. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”, ”Crépy” eller ”Marignan”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9,5

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

10. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Marin” eller ”Ripaille”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9,5

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

11. *Stilla vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Chignin-Bergeron”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Partier av vin som är färdiga att saluföras otappade eller tappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som inte överstiger den totala syrahalten i gram per liter uttryckt som vinsyra plus två, upp till högst 8 gram jäsbart socker per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

13

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

10

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

12. *Stilla röda viner utan uppgift om druvsort*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna är rubinröda, ibland djupröda, körsbärsröda eller violetta, särskilt om de framställs av druvsorten mondeuse N.

Doften präglas vanligtvis av röda och mörka bär och har ibland inslag av kryddor och peppar.

Viner som framställs av druvsorten mondeuse N är strukturerade, tanninrika och fylliga men samtidigt livliga.

Viner som framställs av gamay N eller pinot N är mjukare, med en elegant struktur och lägre tanninhalt.

Halten äppelsyra i de röda vinerna är högst 0,4 g per liter vid förpackningstillfället.

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

13. *Stilla röda viner med uppgift om druvsorten gamay N eller pinot noir N*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Halten äppelsyra i de röda vinerna är högst 0,4 g per liter vid förpackningstillfället.

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9,5

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

14. *Stilla röda viner med uppgift om andra druvsorter än gamay N eller pinot noir N*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Halten äppelsyra i de röda vinerna är högst 0,4 g per liter vid förpackningstillfället.

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

15. *Stilla röda viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Arbin” eller ”Saint-Jean-de-la-Porte”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9,5

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

16. *Stilla röda viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Chautagne”, ”Chignin” eller ”Jongieux”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

13

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

10

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

–

17. *Stilla roséviner utan uppgift om druvsort eller med uppgift om druvsorten gamay N eller pinot noir N*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna har en livlig färg som varierar från ljust rosa till mycket ljust rosa och en doft som mycket ofta präglas av blommiga toner. De är friska, med tydliga inslag av citrusfrukter och röda bär.

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 5 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12,5

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9,5

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

18. *Stilla roséviner med uppgift om andra druvsorter än gamay N eller pinot noir N*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De viner som är färdiga att saluföras tappade eller otappade har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 5 gram per liter.

Standarderna i de allmänna bestämmelserna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror och högsta totala halt av svaveldioxid.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

12

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

19. *Mousserande kvalitetsroséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande kvalitetsrosévinerna, vars färg varierar från ljust rosa till mycket ljust rosa, är friska och lätta tack vare den låga alkoholhalten och livligheten hos de druvsorter som används vid framställningen. De har en doft och smak som präglas av fruktiga aromer som kompletterar smakpaletten.

Basviner avsedda för framställning av mousserande kvalitetsroséviner ska ha en naturlig alkoholhalt på minst 9 volymprocent.

Om musten berikas får den högsta totala alkoholhalten efter den andra jäsningen men före degorgering inte överstiga 13 volymprocent.

De allmänna reglerna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror, högsta totala halt av svaveldioxid, sockerhalt för viner som får bära beteckningen ”Crémant” samt koldioxidhalten.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

13

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

20. *Mousserande vita kvalitetsviner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De mousserande vita kvalitetsvinerna med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” är ljusgula i färgen, med gyllene skiftningar. Doften och smaken har toner av vita blommor som kompletteras med inslag av mogna frukter, torkade frukter och kryddor. Dessa viner har en särpräglat livlig smak som gör dem balanserade och eleganta.

Basviner avsedda för framställning av mousserande vita kvalitetsviner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” ska ha en naturlig alkoholhalt på minst 9 volymprocent.

Om musten berikas får den högsta totala alkoholhalten inte överstiga 13 volymprocent.

De allmänna reglerna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror, högsta totala halt av svaveldioxid, sockerhalt för mousserande vita kvalitetsviner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” samt koldioxidhalten.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

13

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

21. *Mousserande vita kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant”*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Mousserande vita kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant” framställs huvudsakligen av blandningar av gröna druvsorter. Det är dessa gröna druvsorter som gör dessa viner så friska, livliga och lätta.

De är bleka i färgen, med fina, långvariga bubblor. De har en elegant och uttrycksfull doft, med en arompalett som är blommig, mineralisk och fruktig. Eftersmaken är relativt frisk och mineralisk.

Basviner avsedda för framställning av viner med beteckningen ”Crémant” ska ha en naturlig alkoholhalt på minst 9 volymprocent.

Om musten berikas får den högsta totala alkoholhalten efter den andra jäsningen men före tillsats av expeditionslikör inte överstiga 13 volymprocent.

De allmänna reglerna gäller för lägsta totala syrahalt, högsta halt av flyktiga syror, högsta totala halt av svaveldioxid, sockerhalt för viner som får bära beteckningen ”Crémant” samt koldioxidhalten.

ALLMÄNNA ANALYTISKA EGENSKAPER

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):

13

Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

9

Lägsta totala syrahalt

i milliekvivalenter per liter

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):

–

Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

–

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Produktion av röda viner och roséviner

Särskild oenologisk metod

Vid framställningen av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrering får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

2. Produktion av mousserande kvalitetsviner

Särskild oenologisk metod

De mousserande kvalitetsvinerna framställs genom en andra jäsning på flaska.

Vid produktion av viner som får bära beteckningen ”Crémant” gäller följande: druvorna ska vara hela när de hälls i pressen och det är förbjudet att använda ekspån.

3. Skötsel av vinodlingen

Odlingsmetod

— Planteringstäthet:

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter. Avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter. För vinstockar med en planteringstäthet som är 6 000 eller fler vinstockar per hektar får avståndet mellan vinstockarna i samma rad inte vara mindre än 0,70 meter.

— Beskärningsbestämmelser:

Vinerna kommer från vinstockar som beskärs årligen med en av följande metoder:

— Kortskottsbeskärning (gobelet, solfjäder, cordon de royat) med högst fyra kortskott per vinstock. Varje kortskott får ha högst två knoppar. När ett vinodlingsskifte föryngras med cordon de royat-metoden får varje vinstock ha högst åtta knoppar.

— Långskottsbeskärning (enkel eller dubbel guyot) med högst tolv knoppar per vinstock, med följande undantag: För druvsorten gamay N får det högsta antalet knoppar per vinstock inte överstiga tio. För druvsorten chardonnay B får det högsta antalet knoppar per vinstock inte överstiga 16 när långa fruktbärande grenar binds i båge med metoden *arcure du long bois*. För druvsorten mondeuse N får det högsta antalet knoppar per vinstock inte överstiga sex.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Röda viner

72 hektoliter per hektar

2. Roséviner, vita viner, mousserande kvalitetsroséviner

78 hektoliter per hektar

3. Viner med beteckningen ”Crémant”, vinstockar med en planteringstäthet på minst 5 500 vinstockar per hektar

83 hektoliter per hektar

4. Viner med beteckningen ”Crémant”, vinstockar med en planteringstäthet på mellan 5 000 och 5 500 vinstockar per hektar

80 hektoliter per hektar

5. Viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Abymes” eller ”Les Abymes”, ”Apremont”, ”Crépy” eller ”Cruet”

75 hektoliter per hektar

6. Viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Marignan”, ”Marin” eller ”Montmélian”

75 hektoliter per hektar

7. Viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ripaille” eller ”Saint-Jeoire-Prieuré”

75 hektoliter per hektar

8. Viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Arbin” eller ”Saint-Jean-de-la-Porte”

69 hektoliter per hektar

9. Vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”

75 hektoliter per hektar

10. Mousserande vita kvalitetsviner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”

78 hektoliter per hektar

11. Vita viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Chautagne”, ”Chignin” eller ”Jongieux”:

75 hektoliter per hektar

12. Röda viner med dn kompletterande geografiska beteckningen ”Chautagne”, ”Chignin” eller ”Jongieux”:

69 hektoliter per hektar

13. Viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Chignin-Bergeron”

72 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

a) För röda viner och roséviner ska druvorna skördas och vinerna framställas och beredas, och för de mousserande kvalitetsrosévinerna ska druvorna skördas och vinerna framställas, beredas, lagras och förpackas, inom territoriet för följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Ain: Corbonod och Seyssel.

— Departementet Isère: Chapareillan.

— Departementet Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen 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 och Yenne.

— Departementet Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy och Ville-la-Grand.

b) För vita viner ska druvorna skördas och vinerna framställas och beredas i följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Isère: Chapareillan.

— Departementet Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen 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 och Yenne.

— Departementet Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy och Ville-la-Grand.

c) Viner som får bära beteckningen ”Crémant”

Druvorna ska skördas och vinerna framställas, beredas, lagras och förpackas i följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy och Ville-la-Grand.

— Departementet Isère: Chapareillan.

— Departementet Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen 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 och Yenne.

Vinerna kan även framställas, beredas, lagras och förpackas i följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Ain: Corbonod, Seyssel och Peyrieu.

— Departementet Haute-Savoie: Seyssel.

d) För röda viner och vita viner med någon av de kompletterande geografiska beteckningarna ska druvorna skördas och vinerna framställas och beredas, och för de mousserande vita kvalitetsvinerna ska druvorna skördas och vinerna framställas, beredas, lagras och förpackas, inom territoriet för följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Abymes” eller ”Les Abymes”: Apremont (delvis), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Les Marches).

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Apremont”: Apremont (delvis), Porte-de-Savoie (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Les Marches), Saint-Baldoph (delvis).

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Arbin”: Arbin, Cruet (delvis), Montmélian (delvis).

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”: Ayze, Bonneville, Marignier.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Chautagne”: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Chignin”: Chignin.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Chignin-Bergeron”: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Francin).

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Crépy”: Ballaison, Douvaine, Loisin.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Cruet”: Cruet.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Jongieux”: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Marignan”: Sciez.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Marin”: Marin, Publier.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Montmélian”: Montmélian, Porte-de-Savoie (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen Francin).

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Ripaille”: Thonon-les-Bains.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Saint-Jean-de-la-Porte”: Saint-Jean-de-la-Porte.

— Den kompletterande geografiska beteckningen ”Saint-Jeoire-Prieuré”: Saint-Jeoire-Prieuré.

Kartor över det geografiska området finns på Inaos webbplats.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet*

Vinodlingarna i Savoie ligger i en halvcirkel vid Alpernas utlöpare. Denna halvcirkel sträcker sig från Thonon-les-Bains i norr och passerar väster om Albertville i söder, genom Frangy, längs Bourgetsjön, söder om Chambéry till ravinen Combe de Savoie.

Det geografiska området omfattar 56 kommuner i departementen Savoie, Haute-Savoie och Ain samt departementet Isères norra utkanter.

Det geografiska området för framställning av viner med beteckningen ”Crémant” omfattar 54 kommuner i samma departement, med undantag för de kommuner som utgör det geografiska området för den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze”.

Vinodlingarna i Savoie ligger i ett flertal, sinsemellan mycket olika, geologiska områden:

— Alpernas utlöpare i Savoie, ett område som motsvarar låglandet kring Alperna och som täcks av molassavlagringar (marina avlagringar från erosionen av Alperna under tertiärtiden). Dessa täcks ofta av yngre alluviala avlagringar eller har eroderats av glaciärer under kvartärtiden, vilket Genèvesjön och Bourgetsjön är exempel på.

— Veckningar från juraperioden som är inbäddade i molassavlagringar. Dessa utgör bergen Dent du Chat och Chautagne, som ligger längst västerut i bergskedjan, och veckningarna löper i allmänhet i nordsydlig riktning.

— Dalarna och sänkorna som löper genom Föralperna (dalarna Vallée d’Arve och Vallée de Chambéry samt ravinen Combe de Savoie).

De noggrant avgränsade skiften där druvorna skördas ligger på relativt nya geologiska formationer som skapats genom den intensiva erosion av Alperna som fortfarande pågår i dag:

— Alluviala sediment av sand och grus från kvartärtiden som förts med av Alpernas snabbflödande vattendrag (Ripaille, Marin).

— Glaciärmorän från tidig kvartär som har avlagrats på utlöparnas sluttningar eller dalarnas sidor (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel osv.).

— Talussluttningar vid foten av bergen som bildats när glaciärer dragit sig tillbaka (Chignin, Combe de Savoie, Ayze osv.).

— Molassavlagringar från tertiärtiden (Frangy, Chuatagne).

— Substrat från Mont Graniers kollaps, som orsakades av jordskredet 1248, med en blandning av märgel (lerig kalksten) och kalksten från kritaperioden (Abymes).

Här och där finns även mindre områden med äldre klippor som inte har täcks av nyare avlagringar. Dessa består främst av märgel och kalksten från yngre jura (Arbin, Jongieux).

Regionen har ett kustklimat, med västliga vindar som medför fuktighet och måttliga variationer i temperatur. Den kontinentala och sydliga påverkan gör sig dock även påmind i området. Nordanvinden för ibland med sig en torr kyla. De sydliga vindarna skapar milda förhållanden. Dessa förhållanden formas också av topografin.

Vinodlingarna på Alpernas västra sida får stora mängder regn som konsekvent uppgår till mer än 1 000 millimeter per år.

Den klimatrelaterade fuktigheten förstärks av områdets vattenreservoarer (i form av sjöar, snö och is), som bildar ett omfattande permanent hydrografiskt nätverk.

Solen skiner cirka 1 600 timmar om året, och höstarna är varma.

Vinodlingarna vetter mot söder, sydost eller väster och ligger på mellan 250 och 500 meters höjd.

Dessa aspekter – topografin, höjden över havet, läget i förhållande till väderstrecken, temperaturvariationerna vid olika höjder – skapar de många olika klimatzoner där vinodlingarna, som består av skiften av varierande storlek, är belägna.

8.2 *Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom det geografiska sambandet*

Vinodlingen i detta område kan med säkerhet sägas ha pågått åtminstone sedan den gallo-romerska tiden, eftersom de romerska författarna Lucius Junius Moderatus Columella och Plinius den äldre omtalade denna i sina verk.

I reseskildringar och officiella rapporter från medeltiden och fram till 1800-talet nämns också förekomsten av vinodlingar i dalarna.

År 1728 upprättade kung Viktor Amadeus II av Savojen det sardiska fastighetsregistret, vilket innebar att vinodlingarnas sociala fördelning och värde började registreras.

År 1774 publicerade A. Costa de Beauregard en uppsats om jordbruk där han beskrev vinodlingen i lokalområdet.

Året 1884 stod vinodlingen på sin topp i området, som då omfattade 21 143 hektar och en produktion på 504 943 hektoliter, men verksamheten var nära att utplånas av vinluskrisen.

När vinerna började tappas på flaska i slutet av 1800-talet kunde man också börja framställa mousserande viner. Dessa uppstod genom den naturliga omjäsningen av sockerarterna i vinet som skedde i flaskan. Producenterna förfinade sedermera denna metod, i synnerhet genom att låta vinerna genomgå en andra jäsning på flaska. Vissa aktörer förvarar flaskorna horisontellt (*sur lattes*) i över ett år. Några av de lokala druvsorterna, däribland jacquère B och altesse B, ger livliga viner med låg alkoholhalt. Dessa är väl lämpade för framställning av mousserande viner och är populära i de lokala aktörernas basvinblandningar, eftersom de återspeglar särdragen hos viner med beteckningen ”Savoie”.

Efter andra världskriget gick de små vinodlarna i regionen samman för att höja kvaliteten på vinerna genom modernare odlings- och framställningsmetoder. Producenterna startade lokala och regionala fackföreningar, vilka 1945 vidareutvecklades till sammanslutningen för förstklassiga kvalitetsviner med ursprungsbeteckningarna ”Savoie-Lyonnais” och slutligen blev till *Le Syndicat Régional Des Vins De Savoie* – den regionala sammanslutningen för viner med beteckningen ”Savoie”. Tre vinkällarkooperativ (Montmélian, Cruet och Chautagne) startades i Savoie.

Sedan erkännandet av den kontrollerade ursprungsbeteckningen 1973 har vinodlingsområdet utvecklats. De traditionella odlingsmetoderna har emellertid bevarats.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Savoie” kännetecknas av den stora variationen av druvsorter, som återspeglar de många olika förhållandena i området som druvsorterna har anpassat sig till: chasselas B (nästan uteslutande vid Genèvesjöns strand), gringet B (i dalen Vallée d’Arve), jacquère B (i Chambéry-ravinen), roussanne B (i Chignin, på sluttningar i söderläge), mondeuse N (i Combe de Savoie-ravinen), gamay N (i Chautagne) samt pinot noir N, molette B och altesse B. Vid sidan av vinodlingen har en blomstrande plantskoleverksamhet utvecklats i området kring Combe de Savoie. Dessa plantskolor har länge varit inriktade på att främja och bevara alla delar av det lokala växtarvet.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Savoie” omfattar därför stilla vita viner, stilla röda viner och stilla roséviner, mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant”. År 2009 producerades 110 000 hektoliter vin i vinodlingsområdet ”Savoie”, varav 500 000 flaskor bestod av mousserande kvalitetsvin.

8.3 *Samverkan mellan de olika sambanden för stilla viner*

Bergskedjorna i området som å ena sidan har sluttningar mot flera olika väderstreck, å andra sidan ger upphov till särskilda luftströmmar (dalvindar, stigande luftströmmar), i kombination med det omfattande hydrografiska nätverket (sjöar, karstkällor, floder), har lett till att vinodlingarna har anlagts på sluttningar, i dalgångar och vid sjöarnas stränder i ett mönster som påminner om en samling olika stora ”öar”.

Vinodlingen har gjort ett tydligt avtryck på landskapet, som består av en mosaik av små och tydligt avgränsade skiften. På de branta sluttningarna ligger små traditionella byggnader som kallas *sartots* (rustika byggnader, i grupp eller isolerade, som byggts in i sluttningarna och som används för lagring av vin och som sommarbostäder).

Det som gör att vinodlingsområdet ”Savoie” särskiljer sig är därmed de många olika produkter som framställs från de olika ”öarna” och är resultatet av ett perfekt samspel mellan mesoklimatet, jordmånerna och druvsorterna.

Exempelvis är området kring Genevesjön, som består av morän från kvartärtiden och alluviala avlagringar på sluttningar som vetter mot väst eller nordväst, perfekt för att de huvudsakliga egenskaperna hos druvsorten chasselas B ska komma till uttryck i torra vita viner. De branta, soliga sluttningar i söderläge som återfinns mellan Chignin och Montmélian består av talusliknande kalksten och märgelkalksten från yngre jura som bildats ovanpå berggrunden av märgelkalksten eller, på de nedre sluttningarna, ovanpå morän eller avlagringar som förts hit med regnet. Dessa jordmåner och väderstreck möjliggör framställning av komplexa, lagrade viner av druvsorten roussanne B. På liknande sätt växer druvsorterna gamay N och pinot noir N oftast på kullar och platåer av morän, vilket ger robusta, välstrukturerade viner med djupa, klara färger. Den mer krävande druvsorten mondeuse N förekommer däremot enbart på den finare jordmånen på talussluttningarna från juratiden, som ofta innehåller rikliga mängder kalksten och kan erbjuda en tillförlitlig vattentillförsel. Druvsorten mondeuse ger därför balanserade viner med djup färg, som är fyllliga och tanninrika och lämpar sig väl för lagring.

Den tåliga druvsorten jacquère B, som trivs i sval, djup jord, har hjälpt till att återskapa växtligheten efter det geologiska kaos som uppstod efter kalkberget Mont Graniers kollaps. Dessa element blandas följaktligen i vinet, som har en tydlig mineralitet och friska och blommiga inslag.

Annat är det med druvsorten altesse B, som kräver en växtplats på en sluttning i syd- eller sydvästläge med mager eller väldränerad lerkalkjord med låg andel lera. Tack vare dessa förhållanden ger druvsorten altesse B mjuka viner med låg tanninhalt och inslag av violer samt aromer av hasselnötter, honung och sötmandel.

Eftersom det är svårt att skörda mekaniskt på vinodlingar som ligger i bergsområden förlitar sig i stället vinodlarna på metoder som skottgallring, grön skörd, avlägsnande av blad och andra metoder som garanterar hållbarheten. Med dessa metoder kan vinstockarnas styrka och avkastning kontrolleras, samtidigt som druvorna blir friskare.

Skörden sker när druvorna har uppnått precis rätt mognadsgrad, varefter en vinframställningsprocess tar vid där alla druvsorter (både huvudsakliga och sekundära) bearbetas med stor noggrannhet, i syfte att erhålla välbalanserade viner.

8.4 *Samverkan mellan de olika sambanden för mousserande kvalitetsviner*

De mousserande kvalitetsrosévinerna framställs under samma förhållanden, vilket innebär att beskrivningarna ovan gäller även för dessa produkter.

Eftersom de olika druvsorterna uppnår optimal mognad vid olika tidpunkter håller vinmakarna i de flesta fall alla druvsorter åtskilda under vinframställningen. Tack vare sina ingående kunskaper kan de framställa blandningar som är relativt konsekventa, med en god balans mellan syra och fruktighet, beroende på årgång.

Viner med den kompletterande geografiska beteckningen ”Ayze” får sin unika karaktär från egenskaperna hos gringet B, en senblommande druvsort som härstammar från Vallée d’Arve och som trivs på de sluttningar i söderläge som vetter mot Mont Blanc. Här råder ett klimat med utpräglade kontraster som kännetecknas av betydande temperaturvariationer.

Vinernas friskhet och livlighet är ett resultat av detta speciella mesoklimat. Gringet B växer på talussluttningar som bildats när glaciärer dragit sig tillbaka, där jorden består av grus och lerig kalkstensmolass, vilket låter druvans blommiga och kryddiga karaktär komma till uttryck. Av de druvor som växer på de brantaste sluttningarna och i de grundaste jordarna erhålls viner med mognare toner.

Vinodlingarnas läge på sluttningar, i dalar eller vid sjöarnas stränder (som ger upphov till ett antal ”öar” av olika storlek), druvsorternas anpassning till de olika jordmånerna (som ofta består av nyare formationer) och klimatförhållandena (som kännetecknas av en låg sammanlagd hetta) ger vinerna med beteckningen ”Crémant” sin friskhet och bidrar till utvecklingen av de primära aromerna.

Vin som är avsett för framställning av ”Crémant de Savoie” omfattas av strikta regler för skörd och pressning som ska säkerställa att aromerna bevaras. Den långsamma och omsorgsfulla pressningen resulterar i en must som ger ett klart vin. De druvsorter som används har egenskaper som ger ett ljusfärgat vin.

Producenterna av mousserande kvalitetsviner med beteckningen ”Crémant” har lärt sig att hålla de olika druvsorterna åtskilda under vinframställningsprocessen. Tack vare sina kunskaper om varje druvsort och årgång kan de skapa utmärkta, konsekventa blandningar med en god balans mellan livlighet, blommiga toner och fruktighet. Kravet på att dessa blandningar främst ska innehåll druvsorterna jacquère B och altesse B ger dessa produkter deras unika identitet som viner med beteckningen ”Savoie”. Dessa viner lagras på bottensatsen, vilket gör dem mer komplexa och mineraliska genom att underlätta utvecklingen av tertiära aromer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

*Omedelbart närområde för framställning och beredning av stilla röda viner och stilla roséviner samt för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande kvalitetsroséviner*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för framställning och beredning av röda viner och roséviner, å ena sidan, och för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande kvalitetsroséviner, å andra sidan, omfattar territoriet för följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet 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 och Virignin.

— Departementet Isère: Les Abrets en Dauphiné (endast den del som motsvarar de tidigare kommunerna Les Abrets och 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 (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen 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 och Villard-Bonnot.

*Omedelbart närområde för framställning och beredning av stilla röda viner och stilla roséviner samt för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande kvalitetsroséviner*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för framställning och beredning av röda viner och roséviner, å ena sidan, och för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande kvalitetsroséviner, å andra sidan, omfattar territoriet för följande kommuner, på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet 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 (endast den del som motsvarar de tidigare kommunerna Albens, Cessens, Epersy, Mognard och 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 och Voglans.

— Departementet Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (endast den del som motsvarar de tidigare kommunerna Annecy och 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 (endast den del som motsvarar de tidigare kommunerna Aviernoz, Evires, Les Ollières och 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 (endast den del som motsvarar den tidigare kommunen 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,

— Departementet Haute-Savoie (fortsättning): 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 och Yvoire.

*Omedelbart närområde för framställning och beredning av vita viner*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för framställning och beredning av de vita vinerna, omfattar territoriet för de kommuner i det omedelbara närområde som definieras genom undantag för framställning och beredning av röda viner och roséviner samt för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande kvalitetsroséviner, med tillägg av kommunerna Corbonod och Seyssel (departementet Ain) och Seyssel (departementet Haute-Savoie).

*Omedelbart närområde för kompletterande geografiska beteckningar*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

För de kompletterande geografiska beteckningarna omfattar det omedelbara närområde som definieras genom undantag

— för framställning och beredning av vita viner och röda viner,

— för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande vita kvalitetsviner,

territoriet för kommunerna i det geografiska området för de röda vinerna och rosévinerna och de mousserande kvalitetsrosévinerna, samt territoriet för kommunerna i det omedelbara närområde som definieras genom undantag, å ena sidan för framställning och beredning av röda viner och roséviner, å andra sidan för framställning, beredning, lagring och förpackning av mousserande kvalitetsroséviner, med undantag av de kommuner eller delar av kommuner vars territorium utgör det geografiska området för någon av de olika kompletterande geografiska beteckningarna.

*Kompletterande geografiska beteckningar*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får följas av en av följande kompletterande geografiska beteckningar, under förutsättning att vinet i fråga uppfyller de produktionsvillkor som fastställts för var och en av följande beteckningar:

— ”Abymes” eller ”Les Abymes”.

— ”Apremont”.

— ”Arbin”.

— ”Ayze”.

— ”Chautagne”.

— ”Chignin”.

— ”Chignin-Bergeron”.

— ”Crépy”.

— ”Cruet”.

— ”Jongieux”.

— ”Marignan”.

— ”Marin”.

— ”Montmélian”.

— ”Ripaille”.

— ”Saint-Jean-de-la-Porte”.

— ”Saint-Jeoire-Prieuré”.

*Märkning*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Utöver namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får druvsorten också anges, under förutsättning att vinerna uteslutande framställs av druvsorten i fråga och att alla övriga produktionsbestämmelser som gäller för denna beteckning följs.

Druvsortens namn ska anges på etiketten med bokstäver som varken på höjden eller på bredden är större än två tredjedelar av de bokstäver som används för den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ska föregås av beteckningen ”Crémant” när det gäller mousserande vita kvalitetsviner som framställs i enlighet med produktionsvillkoren för denna framställningsmetod.

*Förpackning*

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Mousserande vita kvalitetsviner och mousserande kvalitetsroséviner ska framställas genom en andra jäsning på flaska.

Dessa viner ska lagras på bottensatsen i flaskan i minst nio månader.

**Länk till produktspecifikationen**

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