C/2024/5918

1.10.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/5918)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Roussette de Savoie»

PDO-FR-A0173-AM01

Fecha de la comunicación: 11.7.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica

En el capítulo I, sección IV, punto 1, letra a), del pliego de condiciones, se sustituyen las palabras «deben tener lugar» por «se realizan» y se añade «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020» después de «siguientes».

Esta modificación de redacción permite hacer referencia a la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2020 del código geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica:

La lista de municipios que componen la zona geográfica, así como sus nombres, se ha actualizado, sin modificar el perímetro, para tener en cuenta los cambios administrativos realizados.

Se modifica el apartado 6 «Zona geográfica delimitada» del documento único.

En la sección IV, punto 1, se añade además una frase para informar de la puesta a disposición de los documentos cartográficos relativos a la zona geográfica en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO, por sus siglas en francés).

Esta modificación no afecta al documento único.

2. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, punto 3, letra a) del pliego de condiciones, tras «siguientes» se añaden los términos «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020».

Este cambio de redacción permite hacer referencia a la zona de proximidad inmediata en relación con la versión vigente en 2020 del nomenclátor geográfico oficial, publicado por el Insee.

La adición de esta referencia permite garantizar jurídicamente la definición de la zona de proximidad inmediata.

La lista de municipios que componen la zona de proximidad inmediata, así como sus nombres, se ha actualizado, sin modificar el perímetro, para tener en cuenta los cambios administrativos realizados.

Se modifica el apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

3. Densidad de plantación

El capítulo I, sección VI, punto 1, letra a), del pliego de condiciones se sustituye por las disposiciones siguientes:

Los viñedos presentan una densidad de plantación mínima de 5 000 cepas por hectárea, con una separación entre hileras no superior a 2,50 metros y una separación entre las cepas de una misma hilera igual o superior a 0,80 metros.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

En el caso de las viñas cuya densidad de plantación sea igual o superior a 6 000 cepas por hectárea, la separación mínima entre cepas de una misma hilera será 0,70 metros.

La redacción original se ha reformulado sin que suponga la modificación de la norma.

Se añade una nueva norma que permite mantener en la denominación el uso de viñas cuya densidad de plantación sea superior a la densidad mínima, pero que, debido a esta, se plantan con una separación entre las cepas comprendida entre 0,70 y 0,80 metros.

Se modifica el punto 5 «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

4. **Rendimiento límite**

En el capítulo I, sección VIII, apartado 2, del pliego de condiciones:

— la cifra «68» se sustituye por la cifra «70».

— la cifra «62» se sustituye por la cifra«66».

El clima tiene mucha incidencia en los viñedos de montaña y puede reducir considerablemente el potencial de cosecha.

Con el fin de paliar las pérdidas en años favorables, se han incrementado los rendimientos máximos.

Se modifica el punto 5 «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

5. **Circulación entre almacenistas autorizados**

En el capítulo I, sección IX, punto 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

En aras de permitir las transferencias de vino tempranas, en particular a los operadores comerciales, se suprime la fecha a partir de la cual estos pueden circular entre almacenistas autorizados.

Se modifica la sección IX, punto 5, mediante la supresión de «a la circulación de productos y».

En la sección IX, punto 4, letra a):

— se suprime la letra a) del título;

— se suprimen las palabras «disposiciones generales».

Estas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

6. **Medidas transitorias**

Se suprime el punto XI del capítulo I del pliego de condiciones relativo a las medidas transitorias.

Las medidas transitorias han quedado obsoletas.

Estas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

7. **Normas de presentación y de etiquetado**

El punto XII del capítulo I del pliego de condiciones pasa a ser el punto XI.

En consonancia con la supresión del punto XI del capítulo I, el punto XII cambia de numeración.

Esta modificación del pliego de condiciones no afecta al documento único.

8. **Referencias relativas a la estructura de control**

En el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones, se ha modificado el párrafo primero debido a la revisión de las normas de redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Roussette de Savoie

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. Vinos blancos tranquilos

BREVE DESCRIPCIÓN

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %. Los lotes de vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual al contenido en acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico más dos, dentro del límite de ocho gramos de azúcares fermentables por litro. Los contenidos de acidez volátil y anhídrido sulfuroso son los establecidos en la normativa de la UE. En boca, los vinos destacan generalmente por la frescura, con un buqué caracterizado muy a menudo por matices de frutas blancas y miel.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. Vinos blancos tranquilos que lleven las denominaciones geográficas complementarias «Frangy», «Marestel», «Monterminod» y «Monthoux»

BREVE DESCRIPCIÓN

El grado alcohólico volumétrico natural mínimo es del 10,5 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %. Los lotes de vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual al contenido en acidez total expresado en gramos por litro de ácido tartárico más dos, dentro del límite de ocho gramos de azúcares fermentables por litro. Los contenidos de acidez volátil y anhídrido sulfuroso son los establecidos en la normativa de la UE. Los vinos de la denominación geográfica complementaria «Marestel» presentan una mayor amplitud gustativa, derivada de la mayor madurez de la uva. Los vinos de las denominaciones geográficas complementarias «Frangy», «Monterminod» y «Monthoux» presentan un perfil de vinos secos, en los que predominan, en nariz, las notas florales.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.):

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %.

Los vinos de las denominaciones geográficas complementarias «Frangy», «Marestel», «Monterminod» o «Monthoux» no deben superar, tras el enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %.

Está prohibida la utilización de prensas continuas.

Densidad, normas de poda y recolección

Práctica de cultivo

— Densidad de plantación

Los viñedos presentan una densidad de plantación mínima de 5 000 cepas por hectárea, con una separación entre hileras no superior a 2,50 metros y una separación entre las cepas de una misma hilera igual o superior a 0,80 metros.

En el caso de las vides cuya densidad de plantación sea igual o superior a 6 000 cepas por hectárea, la separación mínima entre cepas de una misma hilera será 0,70 metros.

— Normas de poda

Los vinos proceden de viñas podadas con frecuencia anual:

— bien en poda corta (conducción en vaso, abanico, cordón de Royat) con un máximo de cuatro pulgares por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas. Al renovarse una parcela de vid en cordón de Royat, el número de yemas francas por cepa es inferior o igual a ocho.

— bien en poda larga (Guyot simple o Guyot doble), con un máximo de doce yemas francas por cepa.

— Disposiciones específicas en relación con el transporte de la vendimia

— El material de transporte y recepción de la cosecha presenta un buen estado general de mantenimiento.

— Queda prohibida la utilización de bombas centrífugas de aleta en los equipos de los remolques de vendimia.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Roussette de Savoie

70 hectolitros por hectárea

2. Vinos «Roussette de Savoie» que lleven la denominación geográfica «Frangy», «Marestel», «Monterminod», «Monthoux»

66 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— En el departamento de Isère: Chapareillan;

— En el departamento de la Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de 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 y Yenne;

— En el departamento de Haute-Savoie: Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy y Ville-la-Grand.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Altesse B

8. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

Los viñedos se extienden formando un arco en las estribaciones del macizo alpino, desde Thonon-les-Bains, al norte, hasta el oeste de Albertville, al sur, pasando por Frangy, el lago de Bourget, el sur de Chambéry y atravesando al Combe de Savoie («hondonada de Saboya»). Se sitúan en los departamentos de Saboya, Alta Saboya y en una franja al norte de Isère. La zona geográfica se extiende por el territorio de cincuenta y dos municipios.

Los viñedos ocupan territorios de geología muy diversa:

— el antepaís del Saboya, que corresponde a la gran depresión perialpina, rellena de molasas (depósitos marinos resultantes de la erosión de los Alpes en la era terciaria), a menudo tapadas por aluviones recientes o sobreexcavadas por glaciares cuaternarios, como en el caso de los lagos Léman o Bourget;

— pliegues jurásicos anegados en las molasas, que forman los relieves más al oeste del macizo (Dent du Chat, Chautagne), de orientación general norte-sur;

— los valles y depresiones alpinas que atraviesan los Alpes exteriores calcáreos (valle del Arve, valle transversal de Chambéry y hondonada de Saboya).

Las diferentes ubicaciones vitícolas ocupan formaciones geológicas generalmente recientes, derivadas de la fuerte erosión del macizo alpino, que sigue siendo activa en la actualidad:

— los aluviones cuaternarios de arena y grava de los ríos torrenciales alpinos, especialmente en las orillas del lago Lemán.

— las morrenas glaciares que datan del Cuaternario temprano, formando placajes en las estribaciones o en la ladera del valle;

— el pedregal posglacial que cubre los pies de los relieves (Monterminod, la hondonada de Saboya);

— las molasas terciarias (Frangy);

— por último, los sustratos resultantes del hundimiento del Mont-Granier, resultante de un accidente geológico reciente (1248) y de la reelaboración de las margas (calizas arcillosas) y calizas del Cretácico.

TA escala local afloran rocas más antiguas, no cubiertas por las expansiones recientes, en su mayoría margas y calizas del Jurásico superior (Marestel, Monthoux).

El clima presenta tendencias oceánicas, con influencia de los vientos del oeste, que aportan humedad, y variaciones moderadas de temperaturas. Sin embargo, también tiene influencias continentales y meridionales. Los flujos del norte aportan olas de frío seco periódicas, mientras que los del sur tienen un efecto suavizante. Estas influencias se reflejan en la topografía. La humedad relacionada con el clima se ve reforzada por la presencia de reservas hídricas (lagos, nieve y hielo), que han originado una importante red hidrográfica permanente. La insolación es del orden de 1 600 horas al año, con un final de temporada cálido. Los viñedos están orientados al sur y sureste o al oeste. Estos elementos, el relieve, la altitud, la exposición al sol, y la variación vertical de las temperaturas, delimitan numerosas variantes climáticas dentro de las cuales los viñedos se instalan, formando islas de dimensiones más o menos importantes.

8.2. *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

La presencia de la variedad altessa B está documentada en Saboya desde el siglo XIV. Se introdujo primero en las terrazas ubicadas en las laderas, en los municipios de Jongieux y Lucey, cuyo vino se reservaba para la mesa de los príncipes. Este viñedo lleva el nombre de «Marestel» tras la concesión de un título nobiliario a Claude MARESTE, asesor del Duque EMMANUEL PHILIBERT DE SAVOIE en 1563. El vino se identificaba entonces con el nombre de «Roussette», en referencia al color rojizo de las bayas al alcanzar la madurez. Varios autores describen el desarrollo de vinos de calidad producidos en viñedos señoriales y burgueses al lado de viñedos campesinos hasta el siglo XIX. Así, en 1774, A. COSTA DE BEAUREGARD publicó un ensayo sobre la agricultura en el que mencionaba la variedad altesse B. La variedad altessa, si bien presenta cierta fragilidad, en particular frente a los hongos parásitos, es capaz de alcanzar un nivel de madurez elevado cuando las condiciones del medio permiten prolongar esta etapa.

Si bien la zona geográfica abarca los dos departamentos saboyardos, cuatro lugares que presentan condiciones especialmente favorables para el cultivo de la variedad altesse B han sido identificados por los consumidores y reconocidos por las denominaciones geográficas complementarias siguientes: «Frang» «Marestel», «Monterminod», «Monthoux».

Con la llegada del ferrocarril y el fin de la independencia, la segunda mitad del siglo XIX se caracteriza por la competencia entre los vinos franceses, en particular los procedentes del sur. Esta competencia dio lugar a un período de ventas difíciles, especialmente a principios del siglo XX. Solo las pequeñas explotaciones lograron sobrevivir al periodo de entreguerra, pero solo se explotaba la mitad de los viñedos.

Tras la Segunda Guerra Mundial, los campesinos se organizaron para modernizar los métodos de cultivo y producción. De este modo, los productores se unieron en sindicatos locales y fundaron cuatro bodegas cooperativas.

Desde el reconocimiento como denominación de origen controlada, en 1973, el viñedo ha evolucionado si bien manteniendo los métodos tradicionales de cultivo.

Esta dinámica, con las denominaciones geográficas complementarias, ha contribuido a la notoriedad de la denominación de origen controlada «Roussette de Savoie», elaborada únicamente a partir de la variedad altesse B, y favorecido al mismo tiempo la recuperación de ubicaciones de alto valor agrícola y paisajístico. La propia estructura de las explotaciones, más bien familiares y transmitidas a lo largo de varias generaciones, fomenta que se mantenga el tejido agrícola rural. En este contexto, los viticultores han tendido a desarrollar la venta directa de sus productos.

8.3. *Interacciones causales*

La presencia de cadenas montañosas, que resultan, por una parte, en exposiciones diferentes y marcadas y, por otra, en corrientes de aire particulares (brisa del valle, corrientes ascendentes) combinada con la densa red hidrográfica (lagos, resurgencias, ríos) explica la implantación de los viñedos en forma de islas de mayor o menor importancia.

Las parcelas delimitadas con precisión para la producción de uvas determinadas favorecen las laderas unidas a los macizos prealpinos, así como las colinas formadas por morrenas con suelos arcillo-calcáreos con bajo porcentaje de arcilla, pobres, bien drenados y con exposición sur/suroeste.

Los viticultores, que se enfrentan a las dificultades de los viñedos implantados en laderas, no aptos para la mecanización, prestan mucha atención a las técnicas de cultivo de las viñas, como el desbotonado, la cosecha en verde, el deshojado y la racionalización de las prácticas. Estas permiten controlar el vigor y el rendimiento de las vides y contribuyen a mejorar la calidad sanitaria de las uvas. La conjunción de estas ubicaciones sujetas a grandes dificultades agronómicas con las técnicas aplicadas por los viticultores ofrece a la variedad altessa B la posibilidad de una etapa de maduración más larga de las uvas, lo que garantiza una mayor complejidad organoléptica en los vinos.

La comercialización es sobre todo a nivel regional, especialmente en el sector de la restauración. Los maridajes entre los vinos y los productos locales, en particular el pescado y el queso, contribuyen a valorizar su vertiente gastronómica. La evolución del consumo se beneficia del dinamismo comercial inducido por las actividades turísticas invernales en montaña y en el turismo de verano, en particular en torno a los lagos (lagos de Léman, Annecy, Bourget y Aiguebelette). Esta dinámica contribuye a la notoriedad de los vinos de «Roussette de Savoie» más allá de los límites regionales.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020, que se indican a continuación:

- Departamento de Ain

Ambléon, Andert-et-Condon, Anglefort, Arboys en Bugey, Belley, Billiat, Brégnier-Cordon, Brens, Challex, Champfromier, Chanay, Chazey-Bons, Chézery-Forens, Collonges, Colomieu, Confort, Conzieu, Corbonod, 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, Seyssel, Valserhône, Villes y Virignin.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020, que se indican a continuación:

Departamento de Isère

Les Abrets en Dauphiné (solo la parte correspondiente a los territorios de los antiguos municipios de Les Abrets y 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 (solo la parte correspondiente a los territorios del antiguo municipio de 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 y Villard-Bonnot.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020, que se indican a continuación:

Departamento de 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 (solo la parte correspondiente a los territorios de los antiguos municipios de Albens, Cessens, Epersy, Mognard y 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 y Voglans.

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación y la elaboración de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020, que se indican a continuación:

Departamento de Haute-Savoie

Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (solo la parte correspondiente a los territorios de los antiguos municipios de Annecy y 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 (solo la parte correspondiente a los territorios de los antiguos municipios de Aviernoz, Evires, Les Ollières y 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 (solo la parte correspondiente a los territorios del antiguo municipio de 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, Thusy, La Tour, Vachèresse, Vailly, 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 y Yvoire.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada «Roussette de Savoie» puede completarse con las denominaciones geográficas complementarias «Frangy» «Marestel» «Monterminod» o «Monthoux», en el caso de aquellos vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para cada una de estas denominaciones.

El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la indicación de la variedad de uva.

Toda indicación facultativa debe figurar, en las etiquetas, en caracteres cuyo tamaño no supere, ni en altura, ni en anchura, el doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

La indicación de la variedad de uva debe figurar en las etiquetas en caracteres cuyas dimensiones en altura y anchura sean inferiores a dos tercios de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6439ab55-354d-4ff9-80b9-9aa41578f181