C/2026/2613

7.5.2026

**Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace výrobku na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 3 ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(C/2026/2613)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

**„Vin de Savoie“ / „Savoie“**

**PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016**

## POUŽITELNÉ PŘEDPISY

Článek 105 nařízení (EU) č. 1308/2013

## ŽADATEL A OPRÁVNĚNÝ ZÁJEM

Oblastní sdružení savojských vín *(Syndicat régional des vins de Savoie)*

## POPIS A DŮVODY KE ZMĚNĚ

1. *Vypuštění kategorie bílých a růžových perlivých vín*

   Byla vypuštěna kategorie „perlivé víno“. Výroba těchto vín již několik let klesala, neboť hospodářské subjekty upřednostňovaly jakostní šumivá vína s hodnotou přetlaku nad 3,5 baru (jakostní šumivá vína).

   Pravidla pro perlivá vína byla proto ze specifikace produktu vypuštěna. V námitkovém řízení na vnitrostátní úrovni nebyly vzneseny žádné námitky.

   Jednotný dokument byl odpovídajícím způsobem pozměněn.

2. *Označení „Crémant“*

   Specifikace produktu se mění tak, aby bylo možné vedle chráněného označení původu „Savoie“ nebo „Vin de Savoie“ používat označení „Crémant“. Výrobní podmínky pro toto označení jsou uvedeny ve specifikaci produktu. Nahradily ty, které byly dříve určeny pro bílá jakostní šumivá vína, s výjimkou těch, která nesou doplňkové zeměpisné označení „Ayze“.

   V případě bílých jakostních šumivých vín musí být před názvem CHOP uvedeno označení „Crémant“, s výjimkou vín s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“. Toto pravidlo bylo doplněno do části II „Zeměpisná označení a doplňková označení“ v kapitole I specifikace produktu. V názvu části II bylo slovo „podrobné údaje“ nahrazeno slovem „údaje“.

   S ohledem na výše uvedené se mění bod 9 jednotného dokumentu „Další základní podmínky“.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Zeměpisná oblast produktu „Crémant“*

V kapitole I části IV bodě 1 specifikace produktu bylo doplněno nové písmeno c), které stanoví oblast produkce vín s označením „Crémant“.

Jednotný dokument se v bodě 6 „Vymezená oblast“ odpovídajícím způsobem mění.

4. *Odrůdy révy vinné používané při výrobě produktu „Crémant“*

Část V kapitoly I specifikace produktu týkající se odrůd révy byla změněna.

Seznam odrůd révy vinné povolených pro výrobu vín s označením „Crémant“ byl zúžen na nižší počet odrůd, než bylo dříve stanoveno pro výrobu bílých jakostních šumivých vín s označením „Vin de Savoie“ nebo „Savoie“. Tato změna zaměření pomůže lépe vyjádřit identitu těchto savojských vín. Odrůdy Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs a Verdesse B byly proto odstraněny.

Seznam viz kapitola I část V bod 1 specifikace produktu. Vzhledem k tomu, že odrůdy, kterých se týká pravidlo stanovené v části V bodě 2, byly odstraněny, nebylo toto pravidlo zahrnuto do označení „Crémant“ a bylo zrušeno pro jakostní šumivá vína.

Bod 7 „Hlavní moštové odrůdy“ jednotného dokumentu nebyl změněn, neboť odrůdy, které se již nebudou používat pro výrobu jakostních šumivých vín s označením „Crémant“, se budou nadále používat pro ostatní druhy vín, na které se označení vztahuje.

5. *Výška listoví pro výrobu produktu „Crémant“*

V kapitole I části VI bodě 1 písm. c) specifikace produktu je uvedeno, že výška listoví musí umožnit dosažení vnější plochy 1,20 $m^2$ rostlinného pokryvu pro produkci 1 kg hroznů.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

6. *Průměrné maximální zatížení na pozemek pro produktu vína „Crémant“*

Specifické hodnoty maximálního zatížení na pozemek se upravují s ohledem na hustotu výsadby. Cílem tohoto opatření je zajistit vyvážený poměr mezi vnější plochou rostlinného pokryvu a produkcí hroznů. Tyto specifické hodnoty více odpovídají zvláštnostem této produkce, která zahrnuje pravidla lisování, jež vyžadují 150 kg hroznů na maximálně 100 litrů moštu.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

7. *Ustanovení o sklizni pro výrobu produktu „Crémant“*

V kapitole I části VII bodě 1 písm. b) specifikace produktu se upřesňuje, že vína způsobilá pro označení „Crémant“ jsou vyrobena z hroznů sklizených ručně v souladu s článkem 66 nařízení Komise (ES) č. 607/2009.

Tato změna se neobjevuje v jednotném dokumentu.

8. *Ustanovení o přepravě sklizených hroznů pro výrobu produktu „Crémant“*

V kapitole I části VII bodě 1 písm. c) specifikace produktu bylo rozhodnuto stanovit maximální hmotnost 250 kg na nádobu pro přepravu sklizených hroznů, aby se omezilo slisování hroznů vlastní vahou. Ze stejných důvodů byla maximální výška nádob používaných pro sklizené hrozny stanovena na 40 cm. Tyto nádoby nejsou vodotěsné, takže veškerá šťáva, která vznikne navzdory pravidlům, jež mají minimalizovat tvorbu šťávy, může rychle vytéct. Dále byla stanovena přísná 24hodinová lhůta mezi sklizní a zahájením lisování.

Tento bod jednotného dokumentu nebyl změněn.

9. *Zralost hroznů pro výrobu produktu „Crémant“*

V kapitole I části VII bodě 2 písm. a) a b) byl pro základní vína určená k výrobě vín s označením „Crémant“ stanoven minimální obsah cukru v hroznech na 144 gramů na litr moštu a minimální přirozený obsah alkoholu na 9 % objemových. Tyto hodnoty zůstávají stejné jako hodnoty dříve stanovené pro výrobu bílých jakostních šumivých vín s označením „Vin de Savoie“ nebo „Savoie“. Tyto hodnoty jsou přizpůsobeny vlastnostem odrůd, které se budou nadále používat, zejména odrůd Jacquère B a Altesse B, a umožňují výrobu základního vína s nízkým obsahem alkoholu, které je přitom stále poměrně živé a elegantní.

Tyto informace nebyly převzaty do jednotného dokumentu.

10. *Výnos pro výrobu produktu „Crémant“*

Bod 1 „Výnosy – První produkce mladých vinic“ části VIII kapitoly I byl doplněn tak, aby zahrnoval tento druh vína a zohledňoval hustotu výsadby.

Bod 5 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu byl odpovídajícím způsobem aktualizován.

V kapitole I části VIII se doplňuje nový bod 4 s názvem „Zvláštní ustanovení pro vína způsobilá pro označení ‚Crémant‘“.

Maximální výnos při lisování uvedený v písmenu a) se řídí pravidlem stanoveným v čl. 66 odst. 5 nařízení Komise (ES) č. 607/2009 pro jakostní šumivá vína s označením „Crémant“.

Pokud jde o maximální výnos při lisování, byla v bodě 4 písm. b) definována míra „posledního lisování“. „Poslední lisování“ (francouzsky „*rebêches*“) odpovídá moštu získanému na konci lisování, který přesahuje objem maximálního výnosu povoleného při lisování.

Tento bod jednotného dokumentu nebyl změněn.

11. *Příjem hroznů a lisování pro výrobu produktu „Crémant“*

V kapitole I části IX se do bodu 1 doplňuje nový odstavec a) týkající se produktu „Crémant“. Stanoví kritéria pro příjem hroznů, lisování, způsob plnění lisu, a zejména způsob přemísťování hroznů, separace šťáv a hygienu s cílem zajistit kvalitu hroznů.

Pro stávající přijímací zařízení a lisovny bylo stanoveno přechodné ustanovení. To umožňuje použití maximálně tří dopravních pásů mezi prvním žlabem a lisem, a to až do sklizně v roce 2017 včetně. Toto ustanovení se doplňuje do kapitoly I části XI bodu 4.

Tyto body jednotného dokumentu se nemění.

12. *Sestavení směsi pro výrobu produktu „Crémant“*

V kapitole I části IX bodě 1 písm. b) byly podmínky pro mísení odrůd definovány tak, že se dává přednost odrůdám Jacquère B a Altesse B. Obě tyto savojské odrůdy, které zajišťují osobitost vín z této zeměpisné oblasti, jsou velmi vhodné pro výrobu vín s druhotným kvašením v láhvi. Stanovení minimálního procentního podílu odrůdy Jacquère B přispívá k plnému vyjádření savojské identity a usnadňuje odlišení vín s označením „Crémant“ od ostatních regionálních šumivých vín. Aby se zvýšil dopad těchto pravidel na vlastnosti vín, byl podíl červených odrůd omezen na 20 %.

Pouze pro obce v departementu Haute-Savoie jsou tato pravidla doprovázena přechodným opatřením, které kodifikuje praxi, která byla až dosud flexibilní, jelikož byla založena na nepovinné a kvantitativně neregulované přítomnosti povolených odrůd v bílých jakostních šumivých vínech. Pravidla se použijí od sklizně v roce 2021.

Tyto body se netýkají jednotného dokumentu.

13. *Enologické postupy používané při výrobě produktu „Crémant“*

V bodě 1 písm. e) části IX kapitoly I specifikace produktu je stanoveno, že při výrobě vín s označením „Crémant“ je zakázáno používat kousky dřeva.

Toto ustanovení bylo rovněž doplněno do bodu 5 „Enologické postupy“ jednotného dokumentu.

Pokud je mošt, z něhož se vyrábí víno „Crémant“, obohacen, je maximální celkový obsah alkoholu stejný jako u bílých jakostních šumivých vín. Došlo však ke změně týkající se fáze, ve které se tento požadavek na výrobu kontroluje v procesu výroby šumivého vína. Tato kontrola se musí provést po druhotném kvašení a před přídavkem expedičního likéru. Seskupení producentů rovněž zahrnulo kontrolu této položky do kapitoly III části I specifikace produktu.

Bod 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu se odpovídajícím způsobem aktualizuje.

14. *Kapacita vinařství pro výrobu produktu „Crémant“*

Kapitola I část IX bod 1 písm. g) se doplňuje tak, aby byl zahrnut tento druh vína.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

15. *Zvláštní ustanovení týkající se výroby produktu „Crémant“*

Kapitola I část IX bod 2 stanoví podmínky výroby vína „Crémant“, druhotné kvašení v láhvi a dobu uchovávání lahví na kvasničných kalech v souladu s článkem 66 nařízení Komise (ES) č. 607/2009. Dále bylo stanoveno, že lahve musí být skleněné a že stáčení se zahájí 1. prosince po sklizni.

Pravidla pro kvašení v láhvi a dobu uchovávání lahví na kvasničných kalech se zahrnují do jednotného dokumentu v bodě 5 „Enologické postupy“ a v bodě 9 „Další základní podmínky“.

16. *Balení produktu „Crémant“*

Kapitola I část IX bod 3 specifikace produktu stanoví, že vína musí být vyrobena a uvedena na trh ve stejných lahvích, v nichž probíhá druhotné kvašení, s výjimkou vín prodávaných v lahvích o objemu menším nebo rovném 37,5 centilitru nebo větším než 150 centilitrů. Doplňuje se rovněž nový požadavek, podle kterého musí hospodářské subjekty stanovit postup pro čištění stáčecího okruhu a obalových materiálů.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

17. *Skladování produktu „Crémant“*

V kapitole I části IX bodě 4 „Ustanovení o skladování“ se stanovuje maximální teplota pro prostory, kde jsou lahve během procesu výroby vína skladovány „v regálech“.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

18. *Uvedení produktu „Crémant“ na trh*

V kapitole I části IX bodě 5 písm. a) se stanovuje minimální doba vyžadovaná předtím, než mohou být vína s označením „Crémant“ poskytnuta spotřebitelům. Požadovaná lhůta je minimálně 12 měsíců od data stočení vín do lahví.

Povoluje se postup „*remise en cercle*“, při kterém lze víno v lahvích znovu míchat. To znamená, že se víno v lahvích přelije zpět do kádí. Minimální doba zrání se počítá od data, kdy je víno znovu stočeno do lahví. Tato pravidla jsou rovněž obsažena v kapitole I části IX bodě 5 písm. a).

Pravidla pro oběh vín s označením „Crémant“ mezi oprávněnými skladovateli jsou uvedena v bodě 5 písm. b). Jsou totožná s těmi, která se dříve používala pro bílá jakostní šumivá vína.

Tyto změny se netýkají jednotného dokumentu.

19. *Souvislost se zeměpisnou oblastí*

Kapitola I část X specifikace produktu se mění tak, aby odrážela změny pravidel.

V bodě 1 písm. a) se v jednom odstavci upřesňuje vymezení zeměpisné oblasti pro vína s označením „Crémant".

V bodě 1 písm. b) se doplňuje odstavec, který vysvětluje, že stáčení vín do lahví, které se praktikuje od konce 19. století, vedlo ke vzniku šumivých vín, která vznikla přirozeným opětovným kvašením cukrů ve víně. V posledním odstavci písmena b) jsou uvedeny kategorie vín, které mohou být označeny chráněným označením původu „Vin de Savoie" nebo „Savoie". Tento odstavec se odpovídajícím způsobem mění, stejně jako výroba jakostních šumivých vín vyjádřená v „*cols*" (tj. počet lahví).

V odstavci o tichých vínech v bodě 2 jsou uvedeny hlavní organoleptické vlastnosti těchto vín. Odstavec o jakostních šumivých vínech byl přepracován tak, aby jasněji vysvětloval, jak se od sebe jednotlivá jakostní šumivá vína liší. Byl poskytnut úplnější popis barev, vůně a chuti jakostních šumivých vín s (doplňkovým) zeměpisným označením „Ayze". Doplňuje se odstavec o bílých jakostních šumivých vínech s označením „Crémant", který uvádí podrobnosti o jejich odlišných organoleptických vlastnostech a vysvětluje, že se většinou vyrábějí ze směsí určitých bílých odrůd révy vinné.

V bodě 3 se vypouští poslední odstavec o „tichých vínech", neboť stejný odstavec se již nachází na konci části X.

Po zrušení kategorie „perlivá vína" byl název „Šumivá a perlivá vína" změněn na „Jakostní šumivá vína". V prvním odstavci, který se týká pouze růžových jakostních šumivých vín, jsou uvedeny obecné charakteristiky jakostních šumivých vín, na něž se toto označení vztahuje.

V odstavci o bílých jakostních šumivých vínech s (doplňkovým) zeměpisným označením „Ayze" je uveden popis specifického prostředí, v němž se pěstuje původní odrůda Gringet B. Tento odstavec proto zdůrazňuje vztah mezi vlastnostmi tohoto jedinečného přírodního prostředí, místy produkce vybranými vinaři a vlastnostmi vín, které jsou neoddělitelně spjaty s charakterem této odrůdy.

Doplňuje se odstavec o vínech s označením „Crémant". Ten zdůrazňuje rozmanitost přírodního prostředí, v němž jsou odrůdy vinné révy vysazeny, v harmonii s půdním prostředím. Vysvětluje také vliv klimatu na některé vlastnosti vín. Specifická pravidla sklizně a výroby vína souvisejí s tím, jak se ve víně projevují vlastnosti odrůd. Dvě většinové moštové odrůdy ve směsích hrají důležitou roli v originalitě a identitě těchto savojských vín.

Bod 8 „Souvislost se zeměpisnou oblastí" jednotného dokumentu se odpovídajícím způsobem mění.

20. *Oznamovací povinnosti*

Kapitola II část I specifikace produktu se mění s ohledem na nová pravidla výroby spojená se zařazením vín s označením „Crémant" a vypuštěním perlivých vín.

Tyto změny mají za následek změnu požadavků, které v tomto bodě dříve platily pro jakostní šumivá vína. V bodech 3 a 7 se rovněž doplňují dvě věty týkající se konkrétně vín s označením „Crémant".

V některých ustanoveních tohoto bodu byly provedeny redakční změny, např. nahrazení slovesa „*devoir*" [muset] použitého v čase „*indicatif présent*" [přítomný čas], který má ve francouzských právních předpisech povahu imperativu. Dále se ruší odkazy na perlivá vína.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

21. *Vedení záznamů*

Část II kapitoly II, která dříve neobsahovala žádná ustanovení, se doplňuje o tři zvláštní záznamy pro vína s označením „Crémant“. Stejně jako u výše uvedených oznamovacích povinností je záměrem umožnit přesnější sledování dodržování zvláštních pravidel výroby.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

22. *Hlavní body ke kontrole a metody hodnocení*

V kapitole III specifikace produktu se doplňují následující části tabulky s názvem „Hlavní body, které je třeba zkontrolovat, a metody hodnocení“: Strukturální pravidla, Pravidla spojená s produkčním cyklem a Kontrola výrobků. Pravidla, která se doplňují do specifikace produktu pro jakostní šumivá vína s označením „Crémant“, jsou považována za hlavní body, které je třeba kontrolovat, neboť hrají největší roli při zajišťování specifických vlastností produktu.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

23. *Vymezená pozemková oblast*

Specifikace produktu „Vin de Savoie“ nebo CHOP „Savoie“ se mění tak, aby obsahovala datum schválení změny vymezené pozemkové oblasti v rámci zeměpisné oblasti produkce příslušným vnitrostátním orgánem. Vymezení pozemků spočívá v tom, že se v rámci zeměpisné oblasti produkce určí pozemky vhodné ke sklizni hroznů určených k produkci příslušného produktu s chráněným označením původu.

Změna je formulována takto: V kapitole I části IV bodě 2 písm. a) specifikace produktu se za text „10. září 2009“ doplňuje tento text: „12. února 2015“.

Tato změna navazuje na schválení vymezení pozemkové oblasti vyhrazené pro doplňkové zeměpisné označení „Chignin-Bergeron“. Před tímto datem, které bylo nyní doplněno, se tato vína mohla vyrábět kdekoli ve vymezené pozemkové oblasti pro CHOP „Vin de Savoie“ v rámci tří obcí, které jsou součástí zeměpisné oblasti pro toto doplňkové zeměpisné označení. Vína s označením „Chignin-Bergeron“ se tradičně vyrábějí pouze z odrůdy Roussanne B, která se pěstuje pouze v podoblasti pro toto doplňkové zeměpisné označení a přizpůsobila se místním podmínkám v této podoblasti s jižními svahy. Toto specifické vymezení umožňuje spojit odrůdu Roussanne B s *terroirem* na základě její schopnosti přizpůsobit se tomuto prostředí.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

24. *Hustota výsadby*

Do kapitoly I části VI bodu 1 písm. a) specifikace produktu se doplňují pravidla, která se vztahují konkrétně na doplňkové zeměpisné označení „Ayze“. Minimální hustota výsadby se zvyšuje a maximální spony mezi řádky se snižují. Tato vinařská oblast se nachází ve vyšší nadmořské výšce, než je průměr pro vinice s CHOP „Vin de Savoie“. Jedná se o oblast s obzvláště vhodnými polohami orientovanými na jih, kde většinu vinic tvoří odrůda Gringet B. Tyto vinice produkují převážně bílá jakostní šumivá vína. Tato zvláštní pravidla odpovídají postupům, které vinaři již zavedli, a jejich zahrnutí do specifikace produktu potvrzuje odlišnost této podoblasti.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

25. *Směsi odrůd révy vinné*

V kapitole I části IX specifikace produktu se mění bod 1 písm. b) „Směsi odrůd révy vinné“. Pokračování výroby bílých jakostních šumivých vín pouze pro doplňkové zeměpisné označení „Ayze“ si vyžádalo změny v povolené směsi odrůd. Minimální podíl 70 % odrůdy Gringet B, která je původní odrůdou zeměpisné oblasti tohoto označení a jejíž vlastnosti zajišťují originalitu těchto vín, je povinný u základního vína, které se používá k druhotnému kvašení. Tato nová hodnota minimálního procentního podílu nahrazuje hodnotu 50 %, která byla dříve stanovena v kapitole I části V bodě 2 specifikace, kde byl stanoven minimální procentní podíl této odrůdy, a nahrazuje tak starší (a nižší) hodnotu, která byla spojena s minimálním procentním podílem této odrůdy v odrůdové skladbě podniku. Toto doplnění (bod 2 části V předchozí verze specifikace produktu) potvrzuje postupy kupážování.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

26. *Doplnění v důsledku redakčního nedopatření*

V kapitole I části IX bodě 1 písm. e) specifikace produktu se znění mění tak, že u bílých jakostních šumivých vín s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“ se celkový maximální obsah alkoholu použije pouze v případě, že byl mošt obohacen. Tyto informace nebyly v předchozí verzi specifikace produktu zahrnuty v důsledku redakčního nedopatření.

Tato položka se doplňuje v bodě 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

27. *Změna spočívající ve změně písmene odstavce a názvu*

V kapitole I části IX bodě 1 se písmeno g) ve stávající verzi specifikace produktu mění na písmeno h). Název písmene h) se nahrazuje tímto zněním: „Údržba vinných sklepů a materiálů“.

Tato změna se netýká jednotného dokumentu.

28. *Zeměpisná oblast*

V kapitole I části IV bodě 1 písm. a), b), c) a d) specifikace produktu se slova „jsou zajištěny“ nahrazují slovem „probíhají“ a za slova „tyto“ se doplňují slova „na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020“.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na zeměpisnou oblast podle úředního zeměpisného kodexu, který vydává Národní institut pro statistiku a ekonomické studie (INSEE), ve znění z roku 2020, a zajistit vymezení zeměpisné oblasti z právního hlediska.

Seznam obcí, které tvoří zeměpisnou oblast, byl aktualizován, aniž byl změněn její rozsah, s cílem zohlednit provedené administrativní změny.

Jednotný dokument se mění v bodě 6 „Vymezená zeměpisná oblast“.

V části IV bodě 1 se rovněž doplňuje věta za účelem informování o zpřístupnění kartografických dokumentů týkajících se zeměpisné oblasti na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (*Institut National de l'Origine et de la Qualité*, INAO).

29. *Oblast v bezprostřední blízkosti*

V kapitole I části IV bodě 3 písm. a) specifikace produktu se za slova „níže uvedených obcí“ vkládají slova „na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020“.

Tato redakční změna umožňuje uvést odkaz na oblast v bezprostřední blízkosti podle oficiálního zeměpisného kodexu zveřejněného institutem INSEE ve verzi z roku 2020.

Doplnění tohoto odkazu poskytuje právní jistotu ohledně vymezení oblasti v bezprostřední blízkosti.

Seznam obcí, které tvoří oblast v bezprostřední blízkosti, byl aktualizován, aniž byl změněn její rozsah, s cílem zohlednit administrativní změny, k nimž došlo.

V důsledku toho se mění položka „Dodatečné podmínky“ jednotného dokumentu.

30. *Odrůdy révy vinné*

V kapitole I části V bodě 1 specifikace produktu byly odrůdy révy vinné, které mají význam pro účely přizpůsobení, a to Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris, přidány na seznam odrůd povolených pro výrobu těchto vín:

— tichá červená a růžová vína bez doplňkového zeměpisného označení: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N a Mondeuse Grise G,

— tichá bílá vína bez doplňkového zeměpisného označení: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— jakostní šumivá růžová vína: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— vína způsobilá pro označení „Crémant“: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N a Hibou Noir N,

— doplňkové zeměpisné označení „Abymes“ nebo „Les Abymes“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— doplňková zeměpisná označení „Apremont“, „Cruet“, „Montmélian“, „Saint-Jeoire-Prieuré“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— tichá bílá vína s doplňkovými zeměpisnými označeními „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— tichá červená vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“: Corbeau N, Dousset N a Hibou Noir N,

— doplňková zeměpisná označení „Crépy“, „Marignan“, „Marin“, „Ripaille“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G.

Příslušný celostátní výbor Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (INAO) rozhodl, že v případě označení, pro něž byla podána žádost, existuje možnost zařazení odrůd, které mají význam pro přizpůsobení se změně klimatu nebo společenským očekáváním ohledně používání přípravků na ochranu rostlin.

Tyto odrůdy révy vinné, pocházející z alpské oblasti, mohou být v souvislosti s globálním oteplováním přínosné. Dozrávají pozdě, a proto se hodí k výrobě vyváženějších vín. Jsou přinejmenším stejně odolné vůči chorobám jako odrůdy již povolené pro toto označení. Zavedení těchto odrůd má také za cíl zdůraznit specifičnost vín s tímto označením.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

Je třeba poznamenat, že ačkoli odrůdy Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G a Petite Sainte-Marie B byly vyhláškou zařazeny na seznam moštových odrůd, které lze vysazovat, přesazovat nebo roubovat za účelem výroby vína, v seznamu moštových odrůd navržených v databázi e-Ambrosia chybí.

31. *Pravidla týkající se podílu v zemědělském podniku*

V kapitole I části V bodě 2 specifikace produktu bylo doplněno ustanovení, které upřesňuje, že podíl odrůd révy vinné, které mají význam pro přizpůsobení, je omezen na 5 % odrůdové skladby podniku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

32. *Hustota výsadby*

Bod 1 písm. a) „Obecná ustanovení“ části VI kapitoly I specifikace produktu byl nahrazen následujícími ustanoveními:

Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 rostlin na hektar. Spon mezi řádky může být nejvýše 2,50 m. Mezi kmínky v témže řádku je spon nejméně 0,80 metru.

U vinic s hustotou výsadby 6 000 keřů na hektar nebo více musí být spon výsadby mezi kmínky v témže řádku nejméně 0,70 metru.

Původní znění je přeformulováno beze změny pravidla.

Doplňuje se nové pravidlo, které umožňuje ponechat v označení vinice s hustotou výsadby větší, než je minimální hustota, které jsou však z tohoto důvodu vysazeny se sponem výsadby mezi kmínky v témže řádku od 0,70 do 0,80 metru.

Jednotný dokument se mění v bodě 5 „Enologické postupy“.

33. *Směsi odrůd révy vinné*

Do kapitoly I části IX bodu 1 písm. b) se doplňuje ustanovení, podle něhož odrůdy, které mají význam pro přizpůsobení, nesmí společně nebo samostatně představovat více než 10 % konečné směsi vín.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

34. *Oběh mezi oprávněnými skladovateli*

V kapitole I části IX bodě 5 specifikace produktu se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Zrušuje se datum uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli s cílem umožnit včasný převoz vína, zejména směrem k obchodním subjektům.

V části IX bodě 5 se název mění tak, že se vypouští výraz „oběhu produktů a“.

V části IX bodě 5 se zrušuje název písmene a).

Tyto změny specifikace nemají vliv na jednotný dokument.

35. *Přechodná opatření*

V kapitole I části XI se zrušuje bod 2. Přechodné opatření týkající se způsobů vedení révy (ustanovení o minimální hustotě výsadby) pozbylo platnosti.

Tyto změny specifikace nemají vliv na jednotný dokument.

36. *Údaje o kontrolním subjektu*

V kapitole III části II specifikace se aktualizuje adresa kontrolního subjektu.

Znění druhého odstavce bylo změněno a třetí odstavec byl vypuštěn, aby se zohlednila nová redakční pravidla uvedená v bodě II.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Tichá bílá vína bez označení odrůdy*

STRUČNÝ POPIS

Bílá vína, která mají světle žlutou až zlatožlutou barvu, jsou jemná a svěží, s různou mírou kulatosti a rozsahu. Jako mladá mají často bublinky kvůli skladování na jemných kvasničných kalech. Mají květinovou a ovocnou vůni.

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

2. *Tichá bílá vína s označením odrůdy Chardonnay B*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10

Minimální celková kyselost

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

3. *Tichá bílá vína s označením odrůdy Jacquère B*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

11,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

8,5

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

4. *Tichá bílá vína s označením jiné odrůdy než Chardonnay B nebo Jacquère B*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

5. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Abymes“ nebo „Les Abymes“ nebo „Apremont“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

6. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chautagne“, „Chignin“ nebo „Cruet“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

7. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Jongieux“ nebo „Montmélian“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

8. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Saint-Jeoire-Prieuré“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

9. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“, „Crépy“ nebo „Marignan“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9,5

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

10. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Marin“ nebo „Ripaille“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9,5

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

–

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

–

11. *Tichá bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chignin-Bergeron“*

STRUČNÝ POPIS

Šarže vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nižší nebo rovný celkovému obsahu kyselin vyjádřenému v gramech na litr kyseliny vinné plus dva až do limitu 8 gramů fermentovatelného cukru na litr.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

12. *Tichá červená vína bez označení odrůdy*

STRUČNÝ POPIS

Tato červená vína jsou rubínově červená, někdy sytě červená, třešňově červená nebo purpurová, zejména u odrůdy Mondeuse N.

Ve vůni se často objevuje červené a černé ovoce, místy s kořenitými a pepřovými tóny.

Vína z odrůdy Mondeuse N jsou strukturovaná, třískovitá, plná a přitom živá.

Vína z odrůd Gamay N nebo Pinot N jsou jemnější, mají elegantní strukturu a nižší obsah třísloviny.

Obsah kyseliny jablečné v červených vínech je v době balení nejvýše 0,4 g na litr.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 3 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

13. *Tichá červená vína s označením odrůdy Gamay N nebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ POPIS

Obsah kyseliny jablečné v červených vínech je v době balení nejvýše 0,4 g na litr.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 3 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9,5

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

14. *Tichá červená vína s označením jiné odrůdy než Gamay N nebo Pinot N*

STRUČNÝ POPIS

Obsah kyseliny jablečné v červených vínech je v době balení nejvýše 0,4 g na litr.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 3 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

15. *Tichá červená vína s doplňkovým zeměpisným označením „Arbin“ nebo „Saint-Jean-de-la-Porte“*

STRUČNÝ POPIS

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 3 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9,5

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

16. *Tichá červená vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chautagne“, „Chignin“ nebo „Jongieux“*

STRUČNÝ POPIS

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 3 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

10

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

17. *Tichá růžová vína bez označení odrůdy nebo s označením odrůdy Gamay N nebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ POPIS

Růžová vína mají živou barvu, od světle růžové až po velmi světle růžovou, často s květinovými tóny ve vůni. V ústech jsou svěží, s výraznými tóny citrusů a červeného ovoce.

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 5 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12,5

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9,5

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

18. *Tichá růžová vína s označením jiné odrůdy než Gamay N nebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ POPIS

Obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve vínech připravených k prodeji jako rozlévaná nebo lahvová nepřesahuje 5 g/l.

Normy stanovené v obecných předpisech se vztahují na minimální celkovou kyselost, maximální obsah těkavých kyselin a maximální celkový obsah oxidu siřičitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

12

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

19. *Růžová jakostní šumivá vína*

STRUČNÝ POPIS

Růžová jakostní šumivá vína, jejichž barva se pohybuje od světle růžové až po velmi světle růžovou, jsou svěží a lehká díky nízkému obsahu alkoholu a živosti odrůd použitých při jejich výrobě. Ve vůni i v chuti mají ovocná aromata, která doplňují škálu chutí.

Základní vína určená k výrobě růžových jakostních šumivých vín vykazují minimální přirozený obsah alkoholu 9 % objemových.

Pokud je mošt obohacen, nesmí maximální celkový obsah alkoholu po druhotném kvašení a před degoržáží překročit 13 % objemových.

Obecná pravidla se vztahují na minimální celkový obsah kyselin, maximální obsah těkavých kyselin, maximální celkový obsah oxidu siřičitého, obsah cukru v případě vína s označením „Crémant“ a na obsah oxidu uhličitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

20. *Bílá jakostní šumivá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“*

STRUČNÝ POPIS

V případě doplňkového zeměpisného označení „Ayze“ mají bílá jakostní šumivá vína světle žlutou barvu se zlatavým nádechem. Ve vůni a na patře se objevují květinové tóny bílých květů, doplněné o tóny zralého ovoce, sušeného ovoce a koření. Tato vína mají v ústech výraznou živost, která jim dodává vyváženost a eleganci.

Základní vína určená k výrobě bílých jakostních šumivých vín s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“ musí mít minimální přirozený obsah alkoholu 9 % objemových.

V případě obohacení moštu nepřekročí maximální celkový obsah alkoholu v těchto vínech 13 % objemových.

Obecná pravidla se vztahují na minimální celkový obsah kyselin, maximální obsah těkavých kyselin, maximální celkový obsah oxidu siřičitého, obsah cukru v případě jakostního šumivého vína s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“ a na obsah oxidu uhličitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

21. *Bílá jakostní šumivá vína s označením „Crémant“*

STRUČNÝ POPIS

Bílá jakostní šumivá vína s označením „Crémant“ se vyrábějí převážně ze směsí bílých hroznů. Právě díky těmto bílým odrůdám jsou tato vína tak svěží, živá a lehká.

Jsou světlá a mají jemné, přetrvávající bublinky. Vůně je elegantní, výrazná a otevřená, s řadou květinových, minerálních a ovocných aromat. Na patře mají svěží, minerální závěr.

Základní vína určená k výrobě vín s označením „Crémant“ musí mít minimální přirozený obsah alkoholu 9 % objemových.

Pokud je mošt obohacen, nepřekročí celkový obsah alkoholu po druhotném kvašení a před přídavkem expedičního likéru 13 % objemových.

Obecná pravidla se vztahují na minimální celkový obsah kyselin, maximální obsah těkavých kyselin, maximální celkový obsah oxidu siřičitého, obsah cukru v případě vína s označením „Crémant“ a na obsah oxidu uhličitého.

OBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

13

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

9

Minimální celková kyselost:

v miliekvivalentech na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

—

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

—

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Výroba červených a růžových vín

Zvláštní enologický postup

Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno.

U červených vín jsou povoleny metody obohacování zahuštěním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace ve vztahu k použitým objemům je stanovena na 10 %.

2. Výroba jakostních šumivých vín

Zvláštní enologický postup

Kvalitní šumivá vína se vyrábějí druhotným kvašením v láhvi.

V případě výroby vín s označením „Crémant“: hrozny musí být při vkládání do lisu celé a je zakázáno používat kousky dřeva.

3. Obhospodařování vinic

Pěstební postup

— Hustota výsadby.

Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 000 rostlin na hektar. Spon mezi řádky může být nejvýše 2,50 m. Mezi kmínky v témže řádku je spon nejméně 0,80 metru. U vinic s hustotou výsadby 6 000 keřů na hektar nebo více musí být spon výsadby mezi kmínky v témže řádku nejméně 0,70 metru.

— Pravidla řezu.

Vína pocházejí z vinic, které se každoročně prořezávají:

— Krátký řez (gobelet, vějíř, Cordon de Royat) s maximálně čtyřmi čípky na keř. Na každém čípku se nechávají nejvýše dvě očka. Při omlazování vinice vedené kordonovým řezem Royat je počet oček na kmínek maximálně 8.

— Při dlouhém řezu (jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez) je povoleno nejvýše 12 oček na kmínek s následujícími výjimkami: odrůda Gamay N, u níž maximální počet oček na kmínek nesmí překročit 10; odrůda Chardonnay B, u níž maximální počet oček na kmínek nesmí překročit 16, pokud je u dlouhých plodonosných tažní použita technika řezu „*arcure du long bois*“; a odrůda Mondeuse N, u níž maximální počet oček na kmínek nesmí překročit 6.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Červená vína

72 hektolitrů na hektar

2. Růžová vína, bílá vína, růžová jakostní šumivá vína

78 hektolitrů na hektar

3. Vína s označením „Crémant“, vinice s hustotou výsadby nejméně 5 500 rostlin na hektar

83 hektolitrů na hektar

4. Vína s označením „Crémant“, vinice s hustotou výsadby mezi 5 000 a 5 500 rostlinami na hektar

80 hektolitrů na hektar

5. Vína s doplňkovým zeměpisným označením „Abymes“ nebo „Les Abymes“, „Apremont“, „Crépy“ nebo „Cruet“

75 hektolitrů na hektar

6. Vína s doplňkovým zeměpisným označením „Marignan“, „Marin“ nebo „Montmélian“

75 hektolitrů na hektar

7. Vína s doplňkovým zeměpisným označením „Ripaille“ nebo „Saint-Jeoire-Prieuré“

75 hektolitrů na hektar

8. Vína s doplňkovým zeměpisným označením „Arbin“ nebo „Saint-Jean-de-la-Porte“

69 hektolitrů na hektar

9. Bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“

75 hektolitrů na hektar

10. Bílá jakostní šumivá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“

78 hektolitrů na hektar

11. Bílá vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chautagne“, „Chignin“ nebo „Jongieux“

75 hektolitrů na hektar

12. Červená vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chautagne“, „Chignin“ nebo „Jongieux“

69 hektolitrů na hektar

13. Vína s doplňkovým zeměpisným označením „Chignin-Bergeron“

72 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

(a) V případě červených a růžových vín musí sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín a v případě růžových jakostních šumivých vín sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhat na území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

— departement Ain: Corbonod a Seyssel,

— departement Isère: Chapareillan,

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (pouze část odpovídající území bývalé obce 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 a Yenne,

— departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (pouze část odpovídající území bývalé obce Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy a Ville-la-Grand.

(b) V případě bílých vín sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín probíhá na území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

— departement Isère: Chapareillan,

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (pouze část odpovídající území bývalé obce 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 a Yenne,

— departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (pouze část odpovídající území bývalé obce Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy a Ville-la-Grand.

(c) Vína způsobilá pro označení „Crémant"

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhají na území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

— departement Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (pouze část odpovídající území bývalé obce Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy a Ville-la-Grand,

— departement Isère: Chapareillan,

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (pouze část odpovídající území bývalé obce 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 a Yenne.

Vinifikace, výroba, zrání a balení vín může probíhat také na území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

— departement Ain: Corbonod, Seyssel a Peyrieu,

— departement Haute-Savoie: Seyssel.

(d) V případě každého z doplňkových zeměpisných označení, u bílých i červených vín, musí sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín a v případě bílých jakostních šumivých vín sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení vín probíhat na území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kódu z roku 2020:

— doplňkové zeměpisné označení „Abymes" nebo „Les Abymes": Apremont (část), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (pouze na části území bývalé obce Les Marches),

— doplňkové zeměpisné označení „Apremont": Apremont (část), Porte-de-Savoie (pouze na části území bývalé obce Les Marches), Saint-Baldoph (část),

— doplňkové zeměpisné označení „Arbin": Arbin, Cruet (část), Montmélian (část),

— doplňkové zeměpisné označení „Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier,

— doplňkové zeměpisné označení „Chautagne“: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne,

— doplňkové zeměpisné označení „Chignin“: Chignin,

— doplňkové zeměpisné označení „Chignin-Bergeron“: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (pouze část odpovídající území bývalé obce Francin),

— doplňkové zeměpisné označení „Crépy“: Ballaison, Douvaine, Loisin,

— doplňkové zeměpisné označení „Cruet“: Cruet,

— doplňkové zeměpisné označení „Jongieux“: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne,

— doplňkové zeměpisné označení „Marignan“: Sciez,

— doplňkové zeměpisné označení „Marin“: Marin, Publier,

— doplňkové zeměpisné označení „Montmélian“: Montmélian, Porte-de-Savoie (pouze část odpovídající území bývalé obce Francin),

— doplňkové zeměpisné označení „Ripaille“: Thonon-les-Bains,

— doplňkové zeměpisné označení „Saint-Jean-de-la-Porte“: Saint-Jean-de-la-Porte

— doplňkové zeměpisné označení „Saint-Jeoire-Prieuré“: Saint-Jeoire-Prieuré.

Kartografické dokumenty zobrazující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách ústavu INAO.

7. **Hlavní moštová odrůda (odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1 *Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Savojské vinice se rozprostírají v oblouku na úpatí Alp od Thonon-les-Bains na severu až po oblast na západ od Albertville na jihu, přes Frangy, jezero Bourget, území jižně od Chambéry a rokle v Combe de Savoie.

Zeměpisná oblast zahrnuje 56 obcí v departementech Savoie, Haute-Savoie, Ain a na severním okraji Isère.

Pro výrobu vín s označením „Crémant“ zahrnuje zeměpisná oblast 54 obcí nacházejících se ve stejných departementech, s výjimkou obcí, které tvoří zeměpisnou oblast pro doplňkové zeměpisné označení „Ayze“.

Savojské vinice se nacházejí na území s velmi odlišnými geologickými strukturami:

— savojské podhůří, které odpovídá velké propadlině v okolí Alp, vyplněné molasami (mořské usazeniny vzniklé erozí Alp v třetihorách), často zakryté recentními naplaveninami nebo opětovně vyhloubené čtvrtohorními ledovci, čehož příkladem je Ženevské jezero nebo jezero Bourget,

— jurské vrásy zanořené v molasách, které tvoří nejzápadnější reliéfy masivu (Dent du Chat, Chautagne), s celkovou severojižní orientací,

— alpská údolí a propadliny ve vnějších vápencových Alpách (údolí Arve, soutěska Chambéry a rokle Combe de Savoie).

Pečlivě vymezené pozemky, na nichž se sklízí hrozny, se nacházejí na geologických útvarech, které jsou poměrně recentní a vznikly v důsledku intenzivní eroze alpského masivu, jež probíhá dodnes:

— čtvrtohorní písčito-štěrkové naplaveniny z bystřinných alpských řek (Ripaille, Marin),

— ledovcové morény z počátku čtvrtohor, které tvoří desky v podhůří nebo na svazích údolí (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel atd.),

— postglaciální sutě na úpatí horských svahů (Chignin, Combe de Savoie, Ayze atd.),

— třetihorní molasy (Frangy, Chautagne),

— konečně substráty vzniklé sesuvem hory Mont-Granier, které jsou výsledkem recentního geologického neštěstí (1248), jež vedlo k přemístění slínů (jílovitých vápenců) a křídových vápenců (Abymes).

Lokálně se na povrch vynořují i starší horniny, které nebyly pokryty recentním sprašem, především slíny a vápence pozdní jury (Arbin, Jongieux).

Podnebí je oceánské, ovlivňované západními větry, které přinášejí vlhkost a mírné výkyvy teplot. Podléhá však také kontinentálním a jižním vlivům. Proudění ze severu přináší pravidelně suchý chlad. Proudění od jihu přináší mírné počasí. Tyto vlivy moduluje reliéf terénu.

Vinice na západní straně alpského masivu se těší bohatým dešťovým srážkám, které běžně přesahují 1 000 milimetrů ročně.

Vlhkost spojenou s podnebím umocňuje přítomnost vodních zdrojů (jezera, sníh a led), které jsou zdrojem rozsáhlé stálé hydrografické sítě.

Sluneční svit zde trvá přibližně 1 600 hodin ročně, s teplým podzimním obdobím.

Vinice jsou orientovány na jih, jihovýchod nebo západ a jejich nadmořská výška se pohybuje od 250 do 500 m.

Tyto faktory – reliéf, nadmořská výška, terén a vertikální teplotní rozdíly – určují mnoho klimatických variant, v jejichž rámci jsou vinice vysázeny na různě velkých oddělených ostrůvcích.

8.2 *Popis lidských faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí*

Pěstování vinné révy je doloženo již v galorománském období díky dílům římských autorů Lucia Junia Moderata Columelly a Plinia staršího.

Od středověku do 19. století popisují cestovatelé a úřední zprávy výskyt vinic v údolích.

Po vytvoření sardinského katastru králem Viktorem Amadeem II. v Savojsku v roce 1728 začaly být vedeny záznamy o sociálním rozdělení a hodnotě vinic.

V roce 1774 publikoval A. Costa de Beauregard esej o zemědělství, v níž popsal vinařství v této oblasti.

V roce 1884 dosáhly vinice největšího rozkvětu – na 21 143 hektarech se vyprodukovalo 504 943 hektolitrů vína. Později byly téměř zničeny v důsledku nákazy mšičkou révokazem.

Když se na konci 19. století začala vína stáčet do lahví, začala se objevovat první šumivá vína, která vznikla přirozeným opětovným kvašením cukrů obsažených ve víně. Výrobci tuto metodu dále zdokonalovali, zejména na základě techniky druhotného kvašení v láhvi. Některé hospodářské subjekty mohou uchovávat vína v regálech déle než rok. Z některých místních odrůd, jako jsou Jacquère B a Altesse B, se vyrábějí živá vína s nízkým obsahem alkoholu. Tyto odrůdy jsou vhodné pro výrobu šumivých vín a vinaři je upřednostňují ve svých směsích základních vín, neboť odrážejí identitu savojských vín.

Po druhé světové válce se vinaři v regionu spojili, aby provedli kvalitativní transformaci, jejímž cílem byla modernizace metod pěstování a výroby. Výrobci se proto sdružovali do místních a regionálních svazů, s následným založením Svazu vín prvotřídní jakosti s označením původu „Savoie-Lyonnais“ v roce 1945 a později vytvořením oblastního sdružení pro vína s označením „Savoie“. V Savojsku byla založena tři vinařská družstva (Montmélian, Cruet a Chautagne).

Od uznání chráněného označení původu v roce 1973 se vinice vyvíjely a zároveň si zachovávaly tradiční metody pěstování.

Vína s CHOP „Savoie“ se vyznačují širokou škálou odrůd, které odrážejí rozmanitost místních podmínek, jimž se odrůdy přizpůsobily: Chasselas B (téměř výhradně na březích Ženevského jezera), Gringet B (podél údolí Arve), Jacquère B (v soutěsce Chambéry), Roussanne B (v Chignin, na jižních svazích), Mondeuse N (v rokli Combe de Savoie), Gamay N (v Chautagne), jakož i Pinot Noir N, Molette B a Altesse B. Vedle práce vinařů se v oblasti Combe de Savoie rozvinul prosperující průmysl založený na školkách rostlin. Tyto školky se dlouhodobě zaměřují na propagaci a ochranu místního rostlinného dědictví jako celku.

CHOP „Savoie“ tedy zahrnuje tichá bílá, červená a růžová vína, růžová jakostní šumivá vína a bílá jakostní šumivá vína s označením „Crémant“. V roce 2009 se ve vinařské oblasti Savoie vyrobilo 110 000 hektolitrů vína, z toho 500 000 lahví jakostního šumivého vína.

8.3 *Příčinné souvislosti u tichých vín*

Přítomnost horských pásem v regionu, která vytvářejí různé terény a charakteristické proudění vzduchu (údolní větry, vzestupné vzdušné proudy) v kombinaci s hustou hydrografickou sítí (jezera, prameny, řeky), vedla k tomu, že jsou vinice vysázeny na svazích, v údolí a na břehu jezera a tvoří různě velké oddělené ostrůvky.

Krajina tvořená mozaikou malých a pečlivě vymezených pozemků je viditelně poznamenána vinařstvím. Na strmých svazích se nacházejí malé tradiční stavby zvané „*sartots*“ (rustikální stavby, seskupené nebo izolované, postavené ve svazích a sloužící k uskladnění vína a v létě jako obytné prostory).

Klíčovým rysem vinařské oblasti Savoie je proto sortiment produktů z těchto různých „ostrůvků“, který je výsledkem vynikající souhry mezoklimatu, půdy a odrůd révy vinné.

Například oblast Ženevského jezera, kterou tvoří čtvrtohorní morény a naplaveniny na západních až severozápadních svazích, je ideální pro vyjádření hlavních charakteristik odrůdy Chasselas B v suchých bílých vínech. Příkré slunné svahy orientované na jih mezi obcemi Chignin a Montmélian jsou tvořeny vápencovými sutinami a slínovci z období pozdní jury, které jsou posazeny na skalním podloží slínovitého vápence nebo na mírnějších svazích na morénových či proluviálních usazeninách. Tyto půdní typy a terény umožňují odrůdě Roussanne B vyjádřit komplexnost vyzrálejšího vína. Zatímco odrůdy Gamay N a Pinot Noir N se běžně vyskytují na morénových pahorcích a náhorních plošinách, kde vznikají robustní, dobře strukturovaná vína se sytými jasnými barvami, náročnější odrůda Mondeuse N se vyskytuje pouze na svazích pokrytých sutěmi z období jury, které mají obvykle vysoký podíl vápence a stálý přísun vody. Z odrůdy Mondeuse lze proto vyrábět kvalitní, sytě zbarvená vína, která jsou tělnatá a vhodná ke zrání.

Odolná odrůda Jacquère B, které se daří v chladných a hlubokých půdách, pomohla zužitkovat geologický chaos vzniklý sesuvem vápencové hory Mont Granier. Víno tak nabízí směs těchto prvků, která v ústech zanechává chuť výrazné minerality, stejně jako svěží a květinové tóny.

Odrůda Altesse B zase vyžaduje polohu na svahu a chudé nebo dobře odvodněné jílovito-vápenaté půdy s nízkým podílem jílu a orientaci na jih/jihozápad. Z odrůdy Altesse B tak lze vyrábět vláčná, jemná vína s tóny fialek a vůní lískových oříšků, medu a sladkých mandlí.

Vinaři, kteří musí čelit obtížím mechanické sklizně ve svažitých vinicích, věnují veškerou pozornost technikám pěstování vinné révy, jako je odstraňování oček, zelená sklizeň, odstraňování listů a další postupy, které mají zajistit udržitelnost. Tyto techniky pomáhají kontrolovat vitalitu a výnosy révy a zlepšují hygienickou kvalitu hroznů.

Po sklizni hroznů ve správné fázi zralosti se v procesu výroby vína věnuje značná pozornost práci s každou odrůdou (hlavní i vedlejší), aby se získala vyvážená vína.

8.4 *Příčinné souvislosti u jakostních šumivých vín*

Růžová jakostní šumivá vína se vyrábějí za stejných podmínek a výše uvedené vysvětlení se vztahuje i na výsledné výrobky.

Rozdíly v optimální době zrání jednotlivých odrůd révy vinné obecně vyžadují, aby vinaři v procesu výroby vína oddělovali jednotlivé odrůdy. Díky svým odborným znalostem dokáží vyrábět směsi tak, aby byla zajištěna určitá konzistence a vyváženost kyselosti a ovocné chuti vín v závislosti na ročníku.

Originalita vín s doplňkovým zeměpisným označením „Ayze“ vyplývá z vlastností odrůdy Gringet B, odrůdy s pozdním pučením pocházející z údolí Arve, které se daří na jižních svazích obrácených k masivu Mont Blanc v prostředí s kontrastními klimatickými vlivy, které se vyznačuje velkými teplotními výkyvy.

Svěžest a živost vín souvisí s tímto zvláštním mezoklimatem a odrůda Gringet B, vysazená na štěrkovitých jílovito-vápenatých molasách, které se vytvořily na postglaciálních sutích, vyjadřuje svou charakteristickou květinovou a kořenitou identitu, přičemž na nejstrmějších svazích a nejmělčích půdách se objevují zralejší tóny.

Poloha vinic na svazích, v údolí nebo na břehu jezera (kde tvoří různě velké „ostrůvky“), přizpůsobení odrůd révy vinné půdám (které jsou většinou recentní) a klimatické podmínky (vyznačující se nízkou teplotní sumou) přispívají ke svěžesti vín s označením „Crémant“ a k tvorbě primárních aromat.

Víno určené k výrobě „Crémant de Savoie“ podléhá přísným pravidlům sklizně a lisování, aby se zajistilo zachování aromat. Výsledkem pomalého a pečlivě řízeného lisování moštu je víno čirého vzhledu. Vzhledem k vlastnostem použitých odrůd hroznů má víno světlou barvu.

Výrobci jakostních šumivých vín s označením „Crémant“ využívají odborných znalostí v oblasti oddělování odrůd v rámci procesu výroby vína a vytvářejí směsi, které jsou dokonale odměřené na základě jejich know-how pro každou odrůdu a ročník, aby byla zajištěna určitá konzistence a vyváženost mezi živostí, květinovými tóny a ovocnou chutí vín. Požadavek, aby odrůdy Jacquère B a Altesse B tvořily většinové moštové odrůdy v těchto směsích, dodává těmto produktům originalitu a identitu vín „Savoie“. Zrání na kvasničných kalech zvyšuje komplexnost a mineralitu těchto vín, neboť usnadňuje rozvoj terciárních aromat.

9. **Další základní podmínky (balení, označování, další požadavky)**

*Oblast v bezprostřední blízkosti pro vinifikaci a výrobu tichých červených a růžových vín a pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení růžových jakostních šumivých vín*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou jednak pro vinifikaci a výrobu červených a růžových vín, a jednak pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení růžových jakostních šumivých vín, zahrnuje území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

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

— departement Isère: Les Abrets en Dauphiné (pouze část odpovídající území bývalých obcí Les Abrets a 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 (pouze část odpovídající území bývalé obce 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 a Villard-Bonnot.

*Oblast v bezprostřední blízkosti pro vinifikaci a výrobu tichých červených a růžových vín a pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení růžových jakostních šumivých vín*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou jednak pro vinifikaci a výrobu červených a růžových vín, a jednak pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení růžových jakostních šumivých vín, zahrnuje území těchto obcí na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2020:

— departement Savoie: Aiguebelette-le-Lac, Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Aiton, Aix-les-Bains, Argentine, Arith, Arvillard, Attignat-Oncin, Avressieux, Ayn, La Balme, Barberaz, Bassens, La Bauche, Bellecombe-en-Bauges, Belmont-Tramonet, Betton-Bettonet, La Biolle, Bonvillard, Bonvillaret, Bourdeau, Bourget-en-Huile, Bourgneuf, La Bridoire, Chambéry, Chamousset, Chamoux-sur-Gelon, Champagneux, Champ-Laurent, La Chapelle-Blanche, La Chapelle-du-Mont-du-Chat, La Chapelle-Saint-Martin, Châteauneuf, Le Châtelard, La Chavanne, Cléry, Cognin, Coise-Saint-Jean-Pied-Gauthier, La Compote, Conjux, Corbel, La Croix-de-la-Rochette, Curienne, Les Déserts, Détrier, Domessin, Doucy-en-Bauges, Drumettaz-Clarafond, Dullin, Les Echelles, Ecole, Entrelacs (pouze část odpovídající území bývalých obcí Albens, Cessens, Epersy, Mognard et Saint-Girod), Entremont-le-Vieux, Epierre, Frontenex, Gerbaix, Grésy-sur-Aix, Grésy-sur-Isère, Hauteville, Jacob-Bellecombette, Jarsy, Laissaud, Lepin-le-Lac, Lescheraines, Loisieux, Marcieux, Méry, Meyrieux-Trouet, Les Mollettes, Montagnole, Montailleur, Montcel, Montendry, Montgilbert, Montsapey, La Motte-en-Bauges, La Motte-Servolex, Mouxy, Nances, Notre-Dame-des-Millières, Novalaise, Le Noyer, Ontex, Planaise, Plancherine, Le Pont-de-Beauvoisin, Le Pontet, Presle, Pugny-Châtenod, Puygros, La Ravoire, Rochefort, Rothèrens, Saint-Alban-de-Montbel, Saint-Alban-des-Hurtières, Saint-Béron, Saint-Cassin, Saint-Christophe, Saint-Franc, Saint-François-de-Sales, Saint-Genix-les-Villages, Saint-Georges-d'Hurtières, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-Couz, Saint-Léger, Saint-Offenge, Saint-Ours, Saint-Paul, Saint-Pierre-d'Alvey, Saint-Pierre-de-Belleville, Saint-Pierre-de-Curtille, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Genebroz, Saint-Pierre-de-Soucy, Saint-Sulpice, Saint-Thibaud-de-Couz, Saint-Vital, Sainte-Hélène-du-Lac, Sainte-Hélène-sur-Isère, Sainte-Marie-d'Alvey, Sainte-Reine, Sonnaz, La Table, Thoiry, La Thuile, Tournon, Traize, Tresserve, Trévignin, La Trinité, Val-d'Arc, Valgelon-La Rochette, Verel-de-Montbel, Verel-Pragondran, Le Verneil, Verrens-Arvey, Verthemex, Villard-d'Hery, Villard-Léger, Villard-Sallet, Villaroux, Vimines, Vions, Viviers-du-Lac a Voglans.

— departement Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (pouze část odpovídající území bývalých obcí Annecy a 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 (pouze části odpovídající území bývalých obcí Aviernoz, Evires, Les Ollières a 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 (pouze část odpovídající území bývalé obce 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,

— departement Haute-Savoie (pokračování): 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 a Yvoire.

*Oblast v bezprostřední blízkosti pro vinifikaci a výrobu bílých vín*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu bílých vín zahrnuje území obcí v oblasti v bezprostřední blízkosti vymezené odchylkou pro vinifikaci a výrobu červených a růžových vín a pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení růžových jakostních šumivých vín, k nimž se doplňují obce Corbonod a Seyssel (departement Ain) a Seyssel (departement Haute-Savoie).

*Oblast v bezprostřední blízkosti pro doplňková zeměpisná označení*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

V případě doplňkových zeměpisných označení oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou

— pro vinifikaci a výrobu bílých a červených vín

— a pro vinifikaci a výrobu, zrání a balení bílých jakostních šumivých vín

zahrnuje území obcí v zeměpisné oblasti červených a růžových vín a růžových jakostních šumivých vín a území obcí v bezprostřední blízkosti vymezené odchylkou jednak pro vinifikaci a výrobu červených a růžových vín, a jednak pro vinifikaci, výrobu, zrání a balení růžových jakostních šumivých vín, s výjimkou obcí nebo částí obcí, jejichž území tvoří zeměpisnou oblast pro některé z příslušných doplňkových zeměpisných označení.

*Doplňkové zeměpisné názvy*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Za názvem chráněného označení původu může následovat jedno z níže uvedených doplňkových zeměpisných označení v případě vín, která splňují podmínky výroby stanovené pro každé z těchto označení:

— „Abymes“ nebo „Les Abymes“,

— „Apremont“,

— „Arbin“,

— „Ayze“,

— „Chautagne“,

— „Chignin“,

— „Chignin-Bergeron“,

— „Crépy“,

— „Cruet“,

— „Jongieux“,

— „Marignan“,

— „Marin“,

— „Montmélian“,

— „Ripaille“,

— „Saint-Jean-de-la-Porte“,

— „Saint-Jeoire-Prieuré“.

*Označování*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Kromě názvu CHOP lze uvést také odrůdu révy vinné za podmínky, že jsou vína vyrobena výhradně z této odrůdy a jsou dodržena všechna ostatní pravidla výroby, která se na toto označení vztahují.

Označení odrůdy révy vinné na etiketě musí být vytištěno písmem, které nesmí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název CHOP.

V případě bílých jakostních šumivých vín vyrobených v souladu s výrobními podmínkami stanovenými pro tuto metodu výroby musí být před názvem CHOP uvedeno označení „Crémant“.

*Balení*

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Růžová a bílá jakostní šumivá vína se vyrábějí druhotným kvašením v láhvi.

V případě těchto vín musí být lahve uchovávány na kvasničných kalech po dobu nejméně devíti měsíců.

**Odkaz na specifikaci produktu**

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