C/2026/2613

7.5.2026

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2026/2613)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

«Vin de Savoie / Savoie»

PDO-FR-A0681-AM01 DE 22.7.2016

NORMAS APLICABLES A LA MODIFICACIÓN:

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013

SOLICITANTE E INTERÉS LEGÍTIMO

Sindicato regional de vinos de Saboya (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN

1. *Eliminación de la categoría de vinos de aguja blancos y rosados*

Se elimina la categoría «vino de aguja». La producción de estos vinos se estaba reduciendo desde hacía unos años debido a que los operadores daban prioridad a los vinos espumosos de calidad con un valor de sobrepresión superior a 3,5 bares (vinos espumosos de calidad).

Por tanto, se eliminan del pliego de condiciones las normas relativas a los vinos de aguja. En el procedimiento de oposición a nivel nacional no se planteó ninguna objeción.

El documento único se modifica en consecuencia.

2. *Indicación «crémant»*

Se modifica el pliego de condiciones para permitir el uso de la indicación «crémant» además de la denominación de origen protegida «Savoie» o «Vin de Savoie». Las condiciones de producción de esta indicación se establecen en el pliego de condiciones. Sustituyen a las que anteriormente se aplicaban a los vinos espumosos de calidad blancos, con excepción de aquellos con la denominación geográfica complementaria «Ayze».

El nombre de la DOP debe ir precedido de la indicación «crémant» en el caso de los vinos espumosos de calidad blancos, con excepción de aquellos con la denominación geográfica complementaria «Ayze». Esta norma se añade en la sección II «Denominaciones geográficas y denominaciones complementarias» del capítulo I del pliego de condiciones. La palabra «particulares» se sustituye por la palabra «indicaciones» en el título de la sección II.

Se modifica en consecuencia el punto 9 del documento único «Otras condiciones esenciales».

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Zona geográfica del* crémant

En el capítulo I, sección IV, punto 1, del pliego de condiciones, se añade una nueva letra c) para establecer la zona de producción de los vinos con la indicación «crémant».

El punto 6 del documento único «Zona delimitada» se modifica en consecuencia.

4. *Variedades de vid utilizadas en la producción de* crémant

Se modifica la sección V del capítulo I del pliego de condiciones sobre las variedades de vid.

La lista de variedades de uva autorizadas para la producción de vinos con la indicación «crémant» se reduce para centrarse en un número de variedades de uva más limitado que el definido anteriormente para la producción de vinos espumosos blancos de calidad con la denominación «Vin de Savoie» o «Savoie». Este cambio de enfoque contribuirá a una mejor expresión de la identidad de estos vinos de Saboya. Por tanto, se suprimen las variedades *gringet B*, *marsanne B*, *roussette d'Ayze B*, *velteliner rouge précoce Rs* y *verdesse B*.

Véase el capítulo I, sección V, punto 1, del pliego de condiciones para consultar la lista. Dado que se suprimen las variedades afectadas por la norma establecida en la sección V, punto 2, esta norma no se incluye para la indicación «crémant» y se suprime para los vinos espumosos de calidad.

El punto 7, «Principales variedades de uva», del documento único no se modifica porque las variedades que ya no se utilicen para la producción de vinos espumosos de calidad con la indicación «crémant» se seguirán utilizando para los demás tipos de vinos amparados por la denominación.

5. *Altura del follaje para la producción de «crémant»*

En el capítulo I, sección VI, punto 1, letra c), del pliego de condiciones, se especifica que la altura del follaje debe permitir una superficie exterior de 1,20 m^2 de cubierta vegetal para la producción de 1 kg de uva.

Esta modificación afecta al documento único.

6. *Carga máxima media por parcela para la producción de* crémant

Se ajustan los valores específicos de la carga máxima por parcela para tener en cuenta la densidad de plantación. Esta medida tiene por objeto garantizar una relación equilibrada entre la superficie exterior de cubierta vegetal y la producción de uva. Estos valores específicos son más coherentes con las particularidades de esta producción, que incluye normas sobre el prensado que exigen 150 kg de uva para un máximo de 100 litros de mosto.

Esta modificación afecta al documento único.

7. *Disposición relativa a la vendimia para la producción de* crémant

En el capítulo I, sección VII, punto 1, letra b), del pliego de condiciones, se especifica que los vinos que pueden acogerse a la indicación «crémant» se elaboran a partir de uvas vendimiadas manualmente, de conformidad con el artículo 66 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión.

Esta modificación no aparece en el documento único.

8. *Disposición sobre el transporte de la cosecha para la producción de* crémant

En el capítulo I, sección VII, punto 1, letra c), del pliego de condiciones, se decide fijar un peso máximo de 250 kg por recipiente para el transporte de las uvas vendimiadas con el fin de limitar el autoprensado de los racimos. Por las mismas razones, la altura máxima de los recipientes utilizados para la cosecha se fija en 40 cm. Estos envases no son estancos, por lo que cualquier zumo que se produzca a pesar de las normas establecidas para minimizar su formación se puede drenar rápidamente. Por último, se establece un límite estricto de veinticuatro horas entre la vendimia y el inicio del prensado.

No se modifica este punto del documento único.

9. *Madurez de la uva para la producción de* crémant

En el capítulo I, sección VII, punto 2, letras a) y b), el contenido mínimo de azúcar de las uvas y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo se fijan en 144 gramos por litro de mosto y en el 9 %, respectivamente, para los vinos de base destinados a la elaboración de vinos con la indicación «crémant». Estos valores son los mismos que los fijados anteriormente para la producción de vinos espumosos de calidad blancos de la denominación «Vin de Savoie» o «Savoie». Estos valores se adaptan a las características de las variedades de uva que se van a seguir utilizando, en particular las variedades *jacquère B* y *altesse B*, y permiten la elaboración de un vino de base con un bajo contenido en alcohol, pero que sigue siendo bastante vivo y elegante.

Esta información no se recoge en el documento único.

10. *Rendimiento para la producción de* crémant

El capítulo I, sección VIII, punto 1, «Rendimientos — Entrada en producción de las vides jóvenes», se completa para incluir este tipo de vino y para tener en cuenta la densidad de plantación.

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

En el capítulo I, sección VIII, se añade un nuevo punto 4 titulado «Disposiciones específicas para los vinos que pueden acogerse a la indicación crémant».

El rendimiento máximo en prensa establecido en la letra a) sigue la norma establecida en el artículo 66, apartado 5, del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión para los vinos espumosos de calidad con la indicación «crémant».

Por último, en relación con el rendimiento máximo en prensa, en el punto 4, letra b), se define un porcentaje de «prensado final». El «prensado final» (*rebêches* en francés) corresponde al mosto obtenido al final del proceso de prensado que supera el volumen del rendimiento máximo permitido en la prensa.

No se modifica este punto del documento único.

11. *Recepción de las uvas y prensado para la producción de* crémant

En el capítulo I, sección IX, se añade al punto 1 un nuevo apartado a) sobre el *crémant*. Establece los criterios para la recepción de las uvas, la prensa, la forma en que debe cargarse la prensa y, en particular, cómo deben moverse las uvas, la separación de los zumos y la higiene, con el fin de garantizar la calidad de las uvas.

Se establece una disposición transitoria para las instalaciones de recepción y prensado existentes. Permite un máximo de tres cintas transportadoras entre la primera rampa y la prensa, hasta la cosecha de 2017 inclusive. Esta disposición se ha añadido en el capítulo I, sección XI, punto 4.

No se modifican estos puntos del documento único.

12. *Mezclas para la producción de* crémant

En el capítulo I, sección IX, punto 1, letra b), se definen las condiciones para la mezcla de las variedades de uva con el fin de dar prominencia a la *jacquère B* y la *altesse B*. Ambas variedades de Saboya, que garantizan el carácter distintivo de los vinos de esta zona geográfica, son muy adecuadas para la elaboración de vinos con fermentación secundaria en botella. El establecimiento de un porcentaje mínimo de *jacquère B* contribuye a garantizar la plena expresión de la identidad de Saboya y facilita la distinción entre los vinos con la indicación «crémant» y otros vinos espumosos regionales. Con el fin de aumentar el efecto de estas normas en las características de los vinos, el porcentaje de variedades de uva tinta se limita al 20 %.

En el caso de los municipios del departamento de Alta Saboya, estas normas van acompañadas de una medida transitoria que codifica una práctica que hasta ahora ha sido flexible, ya que se basaba en la presencia no obligatoria y sin regulación cuantitativa de las variedades de uva autorizadas en los vinos espumosos de calidad blancos. Las normas se aplicarán a partir de la cosecha de 2021.

Estos aspectos no afectan al documento único.

13. *Prácticas vitivinícolas utilizadas en la producción de* crémant

En el capítulo I, sección IX, punto 1, letra e), del pliego de condiciones, se especifica que la utilización de virutas de madera está prohibida en la elaboración de vinos que pueden optar a la indicación «crémant».

Esta disposición se añade al punto 5, «Prácticas vitivinícolas», del documento único.

Si se enriquece el mosto del que proceden los vinos *crémant*, el grado alcohólico volumétrico total máximo es el mismo que el que se aplica a los vinos espumosos de calidad blancos. Sin embargo, se introduce una modificación relativa a la fase del proceso de elaboración del vino espumoso en la que se debe controlar este requisito de producción. Este control debe realizarse después de la fermentación secundaria y antes de añadir el licor de expedición. La agrupación de productores también ha incluido el control de este punto en el capítulo III, sección I, del pliego de condiciones.

Se actualiza en consecuencia el punto 4 «Descripción del vino o vinos» del documento único.

14. *Capacidad de vinificación para la producción de* crémant

Se completa el capítulo I, sección IX, punto 1, letra g), para incluir este tipo de vino.

Esta modificación afecta al documento único.

15. *Disposiciones específicas relativas a la producción de* crémant

El capítulo I, sección IX, punto 2, establece las condiciones de producción de los vinos *crémant*, la fermentación secundaria en botella y el tiempo de permanencia de las botellas sobre las lías, de conformidad con el artículo 66 del Reglamento (CE) n.º 607/2009 de la Comisión. También se especifica que las botellas deben ser de vidrio y que el embotellado debe comenzar a partir del 1 de diciembre siguiente a la vendimia.

Las normas relativas a la fermentación en botella y el tiempo de permanencia de las botellas sobre lías se incluyen en el punto 5, «Prácticas vitivinícolas», y en el punto 9, «Otras condiciones esenciales», del documento único.

16. *Envasado del* crémant

En el capítulo I, sección IX, punto 3, del pliego de condiciones, se especifica que los vinos se deben elaborar y comercializar en las mismas botellas en las que tenga lugar la fermentación secundaria, a excepción de los vinos vendidos en botellas con una capacidad inferior o igual a 37,5 centilitros o superior a 150 centilitros. También se añade un nuevo requisito según el cual los operadores deben establecer un procedimiento de limpieza del circuito de embotellado y de los materiales de envasado.

Esta modificación afecta al documento único.

17. *Almacenamiento del* crémant

En el capítulo I, sección IX, punto 4, «Disposiciones sobre almacenamiento», se establece una temperatura máxima para los locales en los que las botellas se almacenan «en rima» durante el proceso de vinificación.

Esta modificación afecta al documento único.

18. *Comercialización del* crémant

En el capítulo I, sección IX, punto 5, letra a), se establece un período mínimo para que los vinos con la indicación «crémant» se puedan poner a disposición de los consumidores. Se establece un mínimo de doce meses a partir de la fecha de embotellado de los vinos.

Se autoriza la práctica de *remise en cercle*, según la cual el vino embotellado se puede volver a mezclar. Esto implica verter de nuevo el vino embotellado en las cubas. El período mínimo de envejecimiento se cuenta a partir de la fecha en que se vuelve a embotellar el vino. Estas normas también se incluyen en el capítulo I, sección IX, punto 5.

Las normas relativas a la circulación de los vinos que pueden acogerse a la indicación «crémant» entre los almacenes autorizados se establecen en el punto 5, letra b). Son idénticas a los que se aplicaban a los vinos espumosos de calidad blancos.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

19. *Vínculo con la zona geográfica*

Se modifica el capítulo I, sección X, del pliego de condiciones para reflejar los cambios introducidos en la normativa.

En el punto 1, letra a), un párrafo especifica la delimitación de la zona geográfica para los vinos que llevan la indicación «crémant».

En el punto 1, letra b), se añade un párrafo para explicar que el embotellado de los vinos, una práctica vigente desde finales del siglo XIX, dio lugar al desarrollo de vinos espumosos resultantes de la segunda fermentación natural de los azúcares en los vinos. El último párrafo de la letra b) establece las categorías de vinos que pueden acogerse a la denominación de origen protegida «Vin de Savoie» o «Savoie». Se modifica en consecuencia, al igual que la producción de vinos espumosos de calidad expresados como «cols» (es decir, número de botellas).

En el párrafo relativo a los vinos tranquilos del punto 2, se especifican las principales características organolépticas de estos vinos. Se reformula el párrafo relativo a los vinos espumosos de calidad para ofrecer una explicación más clara de las diferencias entre los distintos vinos espumosos de calidad. Se proporciona una descripción más completa de los colores, el aroma y el sabor de los vinos espumosos de calidad con la denominación geográfica [complementaria] «Ayze». Se añade un párrafo sobre los vinos espumosos de calidad blancos con la indicación «crémant», en el que se detallan sus diferentes características organolépticas y se explica que, en su mayor parte, se elaboran a partir de mezclas de determinadas variedades de uva blanca.

En el punto 3, se suprime el último párrafo relativo a los «vinos tranquilos» porque ese mismo párrafo ya figura al final de la sección X.

Tras la supresión de la categoría «vino de aguja», el título «Vinos espumosos y de aguja» se sustituye por «Vinos espumosos de calidad». El párrafo primero, que se refiere únicamente a los vinos espumosos de calidad rosados, establece las características generales de los vinos espumosos de calidad amparados por esta denominación.

El párrafo relativo a los vinos espumosos de calidad blancos con la denominación geográfica [complementaria] «Ayze» ofrece una descripción del medio específico en el que se cultiva la variedad autóctona *gringet B*. Por tanto, este apartado pone de relieve la relación entre las características de este medio natural único, los lugares de producción seleccionados por los viticultores y las características de los vinos, que están indisolublemente vinculadas al carácter de esta variedad de uva.

Se añade un párrafo sobre los vinos con la indicación «crémant». Destaca la diversidad del medio natural en el que se cultivan las variedades de uva, en consonancia con las condiciones del suelo. También explica la influencia del clima en determinadas características de los vinos. Las normas específicas relativas a la vendimia y la vinificación están relacionadas con la forma en que las cualidades de las variedades de uva se expresan en los vinos. Las dos variedades de uva mayoritarias en las mezclas desempeñan un papel importante en la originalidad e identidad de estos vinos de Saboya.

El punto 8 del documento único «Vínculo con la zona geográfica» se modifica en consecuencia.

20. *Obligaciones de declaración*

Se modifica el capítulo II, sección I, del pliego de condiciones para tener en cuenta las nuevas normas de producción relacionadas con la inclusión de los vinos con la indicación «crémant» y la supresión de los vinos de aguja.

Estas modificaciones tienen el efecto de cambiar los requisitos establecidos anteriormente en este punto para los vinos espumosos de calidad. También se añaden dos declaraciones que se refieren específicamente a los vinos con la indicación «crémant», en los puntos 3 y 7.

Se han introducido modificaciones de redacción en algunas de las disposiciones de este punto, como la sustitución de los casos en los que el verbo «devoir» [deber] se utilizaba con el indicatif présent» [presente de indicativo], que tiene un carácter de obligación en la legislación francesa. Por último, se suprimen las referencias a los vinos de aguja.

Esta modificación no afecta al documento único.

21. *Conservación de registros*

El capítulo II, sección II, que no contiene ninguna disposición anterior, se completa para incluir tres registros específicos para los vinos que llevan la indicación «crémant». Al igual que los requisitos de declaración mencionados anteriormente, la intención es permitir un control más preciso del cumplimiento de las normas de producción específicas.

Esta modificación afecta al documento único.

22. *Puntos principales objeto de control y métodos de evaluación*

Se completan los siguientes apartados del cuadro «Puntos principales objeto de control y métodos de evaluación» del capítulo III del pliego de condiciones: normas estructurales, normas vinculadas al ciclo de producción y controles de los productos. Las normas que se han añadido al pliego de condiciones de los vinos espumosos de calidad que pueden optar a la indicación «crémant» se consideran los principales puntos que deben ser objeto de control, ya que desempeñan el papel más importante a la hora de garantizar las especificidades del producto.

Esta modificación afecta al documento único.

23. *Zona parcelaria delimitada*

Se modifica el pliego de condiciones de la DOP «Vin de Savoie» o «Savoie» para incluir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la zona parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la cosecha de las uvas destinadas a la elaboración del producto amparado por de la denominación de origen protegida.

La modificación adoptará la siguiente redacción: En el capítulo I, sección IV, punto 2, letra a), del pliego de condiciones, después de «10 de septiembre de 2009», se añade lo siguiente: «12 de febrero de 2015».

Esta modificación se produce tras la aprobación de la delimitación parcelaria específica de la denominación geográfica complementaria «Chignin-Bergeron». Antes de la fecha que ahora se añade, estos vinos podían producirse en cualquier lugar de la zona parcelaria delimitada de la DOP «Vin de Savoie» dentro de los tres municipios incluidos en la zona geográfica de esta denominación geográfica complementaria. Los vinos con la denominación «Chignin-Bergeron» se han elaborado tradicionalmente utilizando únicamente la variedad de uva *roussanne B*, que solo se cultiva en esta denominación geográfica complementaria y se ha adaptado a las condiciones locales de la subzona, caracterizada por laderas orientadas al sur. Esta delimitación específica permite vincular la variedad de uva *roussanne B* al *terroir* (terruño) en función de su capacidad de adaptación a este entorno.

Esta modificación no afecta al documento único.

24. *Densidad de plantación*

Se completa el capítulo I, sección VI, punto 1, letra a), del pliego de condiciones para incluir las normas que se aplican específicamente a la denominación geográfica complementaria «Ayze». Se aumenta la densidad mínima de plantación y se reduce la separación máxima entre las hileras de cepas. Esta zona vitícola está situada a una altitud superior a la media de los viñedos de la DOP «Vin de Savoie». Se trata de una zona con parcelas especialmente bien orientadas al sur, en las que las vides con la variedad de uva *gringet B* son mayoritarias. Estos viñedos producen principalmente vinos espumosos de calidad blancos. Las normas específicas corresponden a prácticas ya establecidas por los viticultores y su inclusión en el pliego de condiciones confirma el carácter distintivo de esta subzona.

Esta modificación no afecta al documento único.

25. *Mezclas de variedades de uva*

Se modifica el capítulo I, sección IX, punto 1, letra b), «Mezclas de variedades de uva», del pliego de condiciones. La producción continua de vinos espumosos de calidad blancos únicamente para la denominación geográfica complementaria «Ayze» ha requerido cambios en la mezcla de variedades de uva permitidas. Es obligatorio que el vino base utilizado para la fermentación secundaria contenga un mínimo del 70 % de la variedad de uva *gringet B*, autóctona de la zona geográfica de esta denominación y cuyas características garantizan la originalidad de estos vinos. Este nuevo valor del porcentaje mínimo sustituye al 50 % establecido anteriormente en el capítulo I, sección V, punto 2 del pliego de condiciones, que había fijado el porcentaje mínimo de esta variedad sustituyendo un valor más antiguo (e inferior) vinculado al porcentaje mínimo de esta variedad en la explotación. Esta adición (punto 2 de la sección V de la versión anterior del pliego de condiciones) confirma las prácticas de mezcla.

Esta modificación no afecta al documento único.

26. *Adición debida a una revisión editorial*

En el capítulo I, sección IX, punto 1, letra e), del pliego de condiciones, se modifica la redacción para añadir que, en el caso de los vinos espumosos de calidad blancos con la denominación geográfica complementaria «Ayze», el grado alcohólico volumétrico máximo total solo se aplica si el mosto se ha enriquecido. Esto se debe a un error en la versión anterior del pliego de condiciones.

Este elemento se añade en el punto 4 «Descripción del vino o vinos» del documento único.

27. *Modificación que implica un cambio en la letra de un apartado y en el título*

En el capítulo I, sección IX, punto 1, la letra g) pasa a ser la letra h) en la versión actual del pliego de condiciones. El título del apartado h) se sustituye con el siguiente texto: «Mantenimiento de bodegas y materiales».

Esta modificación afecta al documento único.

28. *Zona geográfica*

En el capítulo I, sección IV, punto 1, letras a), b), c) y d), 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 última modificación permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2020 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística francés (Insee) y también 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).

29. *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.

30. *Encepamiento*

En el capítulo I, sección V, punto 1, del pliego de condiciones, las variedades de interés a efectos de adaptación, a saber, *bia B, corbeau N, housset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G,* se añaden a la lista de variedades autorizadas para la producción de los siguientes vinos:

— Vinos tintos y rosados tranquilos sin denominación geográfica complementaria: *corbeau N, dousset N, hibou Noir N* y *mondeuse grise G*

— Vinos blancos tranquilos sin denominación geográfica complementaria: *bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G*

— Vinos espumosos de calidad rosados: *bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G*

— Vinos que pueden acogerse a la indicación «crémant»: *bia B, petite-Sainte-Marie B, mondeuse grise G, pinot gris G, corbeau N, dousset N* e *hibou noir N*

— Denominación geográfica complementaria «Abymes» o «Les Abymes»: *bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G*

— Denominaciones geográficas complementarias «Apremont», «Cruet», «Montmélian» y «Saint-Jeoire-Prieuré»: *bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G*

— Vinos blancos tranquilos con denominaciones geográficas complementarias «Chautagne», «Chignin» y «Jongieux»: *bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G*

— Vinos tintos tranquilos con denominaciones geográficas complementarias «Chautagne», «Chignin» y «Jongieux»: *corbeau N, dousset N* e *hibou noir N*

— Denominaciones geográficas complementarias «Crépy», «Marignan», «Marin» y «Ripaille»: *bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B* y *pinot gris G*

El comité nacional competente del INAO ha decidido autorizar la posibilidad de introducir variedades adaptadas al cambio climático o a las expectativas de la sociedad en cuanto al uso de productos fitosanitarios para las denominaciones que presenten una solicitud.

Estas variedades, originarias de la región alpina, pueden ser de gran utilidad en el contexto del calentamiento global. Son tardías, por lo que permiten elaborar vinos más equilibrados. Además, son, como mínimo, tan resistentes a las enfermedades como las variedades ya autorizadas para la denominación. La introducción de las citadas variedades también tiene por objeto acentuar las características de los vinos de la denominación.

La modificación no afecta al documento único.

Cabe señalar que, si bien *dousset N, hibou Noir N, mondeuse grise G* y *petite Sainte-Marie B* se han incluido por decreto en la lista de variedades de uva de vinificación que se pueden plantar, replantar o injertar para la producción de vino, no figuran en la lista de variedades de uva de vinificación propuestas en e-Ambrosia.

31. *Normas de proporción para la explotación*

En el capítulo I, sección V, punto 2, del pliego de condiciones, se añade una disposición que especifica que la proporción de variedades de interés a efectos de adaptación se limita al 5 % de las variedades de uva de la explotación.

La modificación no afecta al documento único.

32. *Densidad de plantación*

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

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras es igual o inferior a 2,50 metros. Entre cepas de una misma hilera, la separación es de al menos 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.

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 de una misma hilera comprendida entre 0,70 y 0,80 metros.

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

33. *Mezclas de variedades de uva*

En el capítulo I, sección IX, punto 1, letra b), se añade una disposición según la cual las variedades de interés a efectos de adaptación no pueden representar, en conjunto o por separado, más del 10 % de la mezcla final de los vinos.

La modificación no afecta al documento único.

34. *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, se suprime el título del punto 5, letra a).

Las citadas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

35. *Medidas transitorias*

En el capítulo I, sección XI, se suprime el punto 2. La medida transitoria sobre los métodos de conducción de las vides (disposiciones sobre densidad mínima de plantación) ha expirado.

Las citadas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

36. *Referencias relativas al organismo de control*

En el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones, se actualiza la dirección del organismo de control.

Se modifica la redacción del párrafo segundo y se suprime el párrafo tercero para reflejar las nuevas normas de redacción establecidas en el punto II.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vinos blancos tranquilos sin indicación de la variedad de uva*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos, cuyo color va del amarillo pálido al amarillo dorado, son finos y frescos, con distintos grados de redondez y amplitud. A menudo presentan burbujas cuando son jóvenes debido a su almacenamiento sobre lías finas. Presentan aromas florales y afrutados.

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

2. *Vinos blancos tranquilos con indicación de la variedad de uva* chardonnay B

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

13

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

10

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

3. *Vinos blancos tranquilos con indicación de la variedad de uva* jacquère B

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

11,5

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

8,5

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

4. *Vinos blancos tranquilos con indicación de una variedad de uva distinta de* chardonnay B *o* jacquère B

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

5. *Vinos blancos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Abymes», «Les Abymes» o «Apremont»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

6.— *Vinos blancos tranquilos con denominaciones geográficas complementarias «Chautagne», «Chignin» o «Cruet»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

7. *Vinos blancos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Jongieux» o «Montmélian»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

8. *Vinos blancos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Saint-Jeoire-Prieuré»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

9.— *Vinos blancos tranquilos con las denominaciones geográficas complementarias «Ayze», «Crépy» o «Marignam»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12,5

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

9,5

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

10. *Vinos blancos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Marin» o «Ripaille»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12,5

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

9,5

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

11.— *Vinos blancos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Chignin-Bergeron»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

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.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

13

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

10

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

12. *Vinos tintos tranquilos sin indicación de la variedad de uva*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos son de color rojo rubí, a veces rojo intenso, rojo cereza o púrpura, en particular con la variedad *mondeuse N*.

En nariz suelen destacar los aromas de frutos rojos y negros, a veces con notas especiadas y picantes.

Los vinos elaborados a partir de la variedad *mondeuse N* son estructurados, tánicos y con cuerpo, sin dejar de ser vivos.

Los vinos elaborados a partir de la variedad *gamay N* o *pinot N* son más flexibles, con una estructura elegante y menos taninos.

El contenido de ácido málico en los vinos tintos no supera los 0,4 g por litro en el momento del envasado.

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12,5

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

13. *Vinos tintos tranquilos con las indicaciones de variedad de uva* gamay N *o* pinot noir N

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El contenido de ácido málico en los vinos tintos no supera los 0,4 g por litro en el momento del envasado.

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12,5

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

9,5

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

14. *Vinos tintos tranquilos con indicaciones de variedades de uva distintas de* gamay N *o* pinot noir N

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

El contenido de ácido málico en los vinos tintos no supera los 0,4 g por litro en el momento del envasado.

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

15. *Vinos tintos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Arbin» o «Saint-Jean-de-la-Porte»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12,5

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

9,5

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

16.— *Vinos tintos tranquilos con la denominación geográfica complementaria «Chautagne», «Chignin» o «Jongieux»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 3 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

13

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

10

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

17. *Vinos rosados tranquilos sin indicación de la variedad de uva o con indicación de las variedades de uva* gamay N *o* pinot noir N

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los rosados son de color vivo, entre rosa pálido y rosa muy pálido, a menudo con notas florales en nariz. Frescos en boca, presentan notas distintivas de cítricos y frutos rojos.

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 5 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12,5

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

9,5

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

18. *Vinos rosados tranquilos con indicaciones de variedades de uva distintas de* gamay N *o* pinot noir N

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos listos para ser comercializados a granel o envasados presentan un contenido de azúcares fermentables (glucosa y fructosa) inferior o igual a 5 gramos por litro.

La acidez total mínima, la acidez volátil máxima y el contenido de anhídrido sulfuroso total son los establecidos por la normativa general.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

12

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

19. *Vinos espumosos de calidad rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos de calidad rosados, presentan un color que va del rosa pálido al rosa muy pálido, son frescos y ligeros debido a su bajo contenido alcohólico y a la vivacidad de las variedades de uva utilizadas en su producción. Presentan aromas afrutados en nariz y en boca, lo que completa la gama de sabores.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9 %.

Si el mosto se enriquece, el grado alcohólico volumétrico total máximo tras la fermentación secundaria y antes del degüelle no debe superar el 13 %.

Las normas generales se aplican a la acidez total mínima, la acidez volátil máxima, el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, el contenido de azúcar en el caso de los vinos que pueden optar a la indicación «crémant» y al contenido de dióxido de carbono.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

13

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

20. *Vinos espumosos de calidad blancos con la denominación geográfica complementaria «Ayze»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

En el caso de la denominación geográfica complementaria «Ayze», los vinos espumosos de calidad blancos presentan un color amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz y boca, las notas florales son de flores blancas, complementadas con matices de frutas maduras, frutos secos y especias. Estos vinos presentan en boca una vivacidad característica que les confiere equilibrio y elegancia.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos espumosos de calidad blancos con la denominación geográfica complementaria «Ayze» deben tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9 %.

Si se enriquece el mosto, el grado alcohólico volumétrico total máximo no debe superar el 13 %.

Las normas generales se aplican a la acidez total mínima, la acidez volátil máxima, el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, el contenido de azúcar en el caso de los vinos espumosos de calidad con la denominación geográfica complementaria «Ayze» y al contenido de dióxido de carbono.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

13

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):

—

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

—

21. *Vinos espumosos de calidad blancos con la indicación «crémant»*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos espumosos de calidad blancos con la indicación «crémant» se elaboran principalmente a partir de mezclas de uvas blancas. Estas variedades de uva blanca son las que hacen que estos vinos sean tan frescos, vivos y ligeros.

Presentan un color pálido con burbujas finas y persistentes. Son elegantes, expresivos y abiertos en nariz, con una gama de aromas florales, minerales y afrutados. En boca tienen un final bastante fresco y mineral.

Los vinos de base destinados a la elaboración de vinos con la indicación «crémant» deben tener un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9 %.

Si el mosto se enriquece, el grado alcohólico volumétrico total máximo tras la fermentación secundaria y antes de que se añada el licor de expedición no debe superar el 13 %.

Las normas generales se aplican a la acidez total mínima, la acidez volátil máxima, el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso, el contenido de azúcar en el caso de los vinos que pueden optar a la indicación «crémant» y al contenido de dióxido de carbono.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GENERALES

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

13

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

9

Acidez total mínima:

en miliequivalentes por litro

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*

1. Elaboración de vinos tintos y rosados

Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos rosados.

En el caso de los vinos tintos, se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados.

2. Elaboración de vinos espumosos de calidad

Práctica enológica específica

Los vinos espumosos de calidad se elaboran mediante fermentación secundaria en botella.

Para la elaboración de vinos que pueden acogerse a la indicación «crémant»: las uvas deben estar enteras cuando se vierten en la prensa y está prohibido el uso de virutas de madera.

3. Gestión de los viñedos

Método de cultivo

— Densidad de plantación

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras es igual o inferior a 2,50 metros. Entre cepas de una misma hilera, la separación es de al menos 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:

— En poda corta (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.

— En poda larga (Guyot simple o doble), el máximo permitido es de 12 yemas francas por cepa, con las siguientes excepciones: la variedad *gamay N*, con un máximo de 10 yemas francas por cepa; la *chardonnay B*, cuyo número máximo de yemas francas por cepa no puede ser superior a 16 cuando se las varas de fructificación largas se arquean mediante la técnica del «arcure du long bois»; y la *mondeuse N*, con un máximo de 6 yemas francas por cepa.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos tintos

72 hectolitros por hectárea

2. Vinos rosados, vinos blancos, vinos espumosos de calidad rosados

78 hectolitros por hectárea

3. Vinos con la indicación «crémant», viñedos con una densidad de plantación de al menos 5 500 cepas por hectárea

83 hectolitros por hectárea

4. Vinos con la indicación «crémant», viñedos con una densidad de plantación entre 5 000 y 5 500 cepas por hectárea

80 hectolitros por hectárea

5. Vinos con las denominaciones geográficas complementarias «Abymes» o «Les Abymes», «Apremont», «Crépy» o «Cruet»

75 hectolitros por hectárea

6. Vinos con las denominaciones geográficas complementarias «Marignan», «Marin» o «Montmélian»

75 hectolitros por hectárea

7. Vinos con las denominaciones geográficas complementarias «Ripaille» o «Saint-Jeoire-Prieuré»

75 hectolitros por hectárea

8. Vinos con las denominaciones geográficas complementarias «Arbin» o «Saint-Jean-de-la-Porte»

69 hectolitros por hectárea

9. Vinos blancos con la denominación geográfica complementaria «Ayze»

75 hectolitros por hectárea

10. Vinos espumosos de calidad blancos con la denominación geográfica complementaria «Ayze»

78 hectolitros por hectárea

11. Vinos blancos con las denominaciones geográficas complementarias «Chautagne», «Chignin» o «Jongieux»:

75 hectolitros por hectárea

12. Vinos tintos con las denominaciones geográficas complementarias «Chautagne», «Chignin» o «Jongieux»:

69 hectolitros por hectárea

13. Vinos blancos con la denominación geográfica complementaria «Chignin-Bergeron»

72 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

a) En el caso de los vinos tintos y rosados, la vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos, y, en el caso de los vinos espumosos de calidad rosados, la vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos deben llevarse a cabo en el territorio de los municipios siguientes, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— Departamento de Ain: Corbonod y Seyssel.

— Departamento de Isère: Chapareillan.

— Departamento de 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.

— Departamento de Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy y Ville-la-Grand.

b) En el caso de los vinos blancos, la vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos blancos deben llevarse a cabo en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— Departamento de Isère: Chapareillan.

— Departamento de 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.

— Departamento de Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy y Ville-la-Grand.

c) Vinos que pueden acogerse a la indicación «crémant»

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

— Departamento de Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy y Ville-la-Grand.

— Departamento de Isère: Chapareillan.

— Departamento de 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.

La vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos pueden también llevarse a cabo en el territorio de los municipios siguientes, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— Departamento de Ain: Corbonod, Seyssel y Peyrieu.

— Departamento de Haute-Savoie: Seyssel.

d) Para cada una de las denominaciones geográficas complementarias, para los vinos blancos y tintos, la vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos, y, en el caso de los vinos espumosos de calidad blancos, la vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos deben llevarse a cabo en el territorio de los municipios siguientes, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— Denominación geográfica complementaria «Abymes» o «Les Abymes»: Apremont (en parte), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (únicamente la parte correspondiente al territorio de los antiguo municipio de Les Marches).

— Denominación geográfica complementaria «Apremont»: Apremont (en parte), Porte-de-Savoie (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Les Marches), Saint-Baldoph (en parte).

— Denominación geográfica complementaria «Arbin»: Arbin, Cruet (en parte), Montmélian (en parte).

— Denominación geográfica complementaria «Ayze»: Ayze, Bonneville, Marignier.

— Denominación geográfica complementaria «Chautagne»: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne.

— Denominación geográfica complementaria «Chignin»: Chignin

— Denominación geográfica complementaria «Chignin-Bergeron»: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Francin).

— Denominación geográfica complementaria «Crépy»: Ballaison, Douvaine, Loisin.

— Denominación geográfica complementaria «Cruet»: Cruet.

— Denominación geográfica complementaria «Jongieux»: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne.

— Denominación geográfica complementaria «Marignan»: Sciez.

— Denominación geográfica complementaria «Marin»: Marin, Publier.

— Denominación geográfica complementaria «Montmélian»: Montmélian, Porte-de-Savoie (únicamente la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Francin).

— Denominación geográfica complementaria «Ripaille»: Thonon-les-Bains.

— Denominación geográfica complementaria «Saint-Jean-de-la-Porte»: Saint-Jean-de-la-Porte.

— Denominación geográfica complementaria «Saint-Jeoire-Prieuré»: Saint-Jeoire-Prieuré.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del vínculo o vínculos**

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

Los viñedos de Saboya 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»).

La zona geográfica abarca 56 municipios situados en los departamentos de Saboya, Alta Saboya, Ain y la parte norte de Isère.

Para la producción de vinos con la indicación «crémant», la zona geográfica comprende 54 municipios situados en los mismos departamentos, con exclusión de los municipios que forman la zona geográfica de la denominación geográfica complementaria «Ayze».

Los viñedos de Saboya 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 parcelas, cuidadosamente delimitadas, en las que se vendimia la uva se encuentran sobre formaciones geológicas generalmente recientes, derivadas de la fuerte erosión del macizo alpino, que continúa en la actualidad:

— los aluviones cuaternarios de arena y grava depositados por los ríos torrenciales alpinos (Ripaille, Marin);

— las morrenas glaciares que datan del Cuaternario temprano, que forman depósitos en las pendientes del piedemonte o en las laderas del valle (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel, etc.);

— el pedregal posglacial al pie de las montañas (Chignin, Combe de Savoie, Ayze, etc.);

— las molasas terciarias (Frangy, Chautagne);

— 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 (Abymes).

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

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.

Los viñedos situados en la vertiente occidental del macizo alpino reciben abundantes precipitaciones que, de forma sistemática, superan los 1 000 milímetros al año.

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 tienen orientación sur, sudeste u oeste y se encuentran a una altitud que oscila entre los 250 y los 500 metros.

Estos elementos —el relieve, la altitud, la orientación, la variación de las temperaturas en función de la altitud— determinan las numerosas variantes climáticas en las que se ubican los viñedos, distribuidos en parcelas de distintos tamaños.

8.2. *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo con la zona geográfica*

El cultivo de la vid puede remontarse al período galorromano gracias a las obras de los autores romanos Lucius Junius Moderatus Columella y Plinio el Viejo.

Desde la Edad Media hasta el siglo XIX, los relatos de viajeros y los informes oficiales describen la presencia de viñedos en los valles.

La creación en Saboya del Catastro de Cerdeña por el rey Victor Amadeo II a partir de 1728 permitió llevar registros de la distribución social y el valor de los viñedos.

En 1774, A. Costa de Beauregard publicó un ensayo sobre agricultura en el que describía la viticultura de la zona.

En 1884, los viñedos alcanzaron su punto álgido con 21 143 hectáreas que producían 504 943 hectolitros. Estos viñedos estuvieron a punto de desaparecer por la crisis de la filoxera.

Cuando se inició el embotellado de los vinos a finales del siglo XIX, los primeros vinos espumosos empezaron a aparecer como resultado de la segunda fermentación natural de los azúcares contenidos en los vinos. Los productores perfeccionaron el método, basándose en particular en la técnica de fermentación secundaria en botella. Algunos operadores pueden mantener los vinos en estanterías durante más de un año. Algunas de las variedades de uva locales, como la *jacquère B* y la *altesse B*, dan lugar a vinos vivos con bajo contenido alcohólico. Estos vinos son adecuados para la producción de vinos espumosos y han sido los preferidos de los operadores en sus mezclas de vinos de base, ya que reflejan la identidad de los vinos «Savoie».

Tras la Segunda Guerra Mundial, los pequeños viticultores de la región se organizaron para llevar a cabo una transformación cualitativa con el objetivo de modernizar sus métodos de cultivo y producción. Así, los productores crearon sindicatos locales y regionales, a los que siguió en 1945 la Federación de Vinos de Calidad Superior con las denominaciones de origen «Savoie-Lyonnais», que culminaron en el sindicato regional de vinos «Savoie». En Saboya se crearon tres bodegas cooperativas (Montmélian, Cruet y Chautagne).

Desde el reconocimiento como denominación de origen controlada, en 1973, la región vitivinícola ha evolucionado y, al mismo tiempo, ha mantenido sus métodos tradicionales de cultivo.

Los vinos de la DOP «Savoie» se caracterizan por una amplia gama de variedades de uva, que reflejan la diversidad de las condiciones locales a las que se han adaptado las variedades: *chasselas B* (casi exclusivamente a orillas del lago Ginebra), *gringet B* (a lo largo del valle del Arve), *jacquère B* (en el desfiladero de Chambéry), *roussanne B* (en Chignin, en laderas orientadas al sur), *mondeuse N* (en el barranco de la Combe de Savoie), *gamay N* (en Chautagne), así como *pinot noir N*, *molette B* y *altesse B*. Además de la labor de los viticultores, se ha desarrollado una industria próspera en torno a los viveros de plantas en la zona de la Combe de Savoie. Estos viveros se han centrado durante mucho tiempo en la promoción y conservación del patrimonio vegetal local en su conjunto.

Por tanto, la DOP «Savoie» incluye vinos tranquilos blancos, tintos y rosados, vinos espumosos de calidad rosados y vinos espumosos de calidad blancos con la indicación «crémant». En 2009, la zona vitícola de «Savoie» produjo 110 000 hectolitros, incluidas 500 000 botellas de vino espumoso de calidad.

8.3. *Interacciones causales de los vinos tranquilos*

Las cadenas montañosas de la región, que crean una variedad de exposiciones diferentes y corrientes de aire particulares (brisa del valle, corrientes de aire ascendentes) combinadas con la densa red hidrográfica (lagos, resurgencias, ríos), dan lugar a viñedos situados en las laderas, el fondo del valle y al lado del lago que forman «islas» de diferentes tamaños.

El paisaje, formado por un mosaico de parcelas pequeñas y cuidadosamente delimitadas, está claramente marcado por la viticultura. Las pendientes pronunciadas están salpicadas de pequeñas construcciones tradicionales conocidas como «sartots» (edificios rústicos, agrupados o aislados, construidos en las laderas y utilizados para el almacenamiento de vino y como vivienda en verano).

La principal característica de la región vitícola de «Savoie» es, por tanto, la variedad de productos de estas distintas «islas» resultado de la excelente interacción entre el mesoclima, los suelos y las variedades de uva.

La región del lago Ginebra, por ejemplo, que se compone de depósitos de morrenas cuaternarias y aluviales en laderas de oeste a norte, es ideal para la expresión de las principales características de la variedad *chasselas B* en los vinos blancos secos. Las laderas escarpadas, soleadas y orientadas al sur entre Chignin y Montmélian están formadas por piedras calizas y margocalcáreas que datan del jurásico tardío, depositadas sobre el lecho rocoso margocalcáreo o, en las laderas bajas, sobre depósitos de morrenas o torrenciales. Estos tipos de suelo y orientaciones permiten que la variedad *roussanne B* exprese la complejidad de un vino más envejecido. Del mismo modo, mientras que las variedades *gamay N* y *pinot noir N* se encuentran habitualmente en colinas y mesetas de morrena, lo que da lugar a vinos robustos y bien estructurados con colores profundos y brillantes, la variedad *mondeuse N*, más exigente, se limita a las finas laderas cubiertas de pedregal que datan del Jurásico y que suelen tener un alto componente calcáreo y un suministro constante de agua. Por tanto, la variedad *mondeuse* produce vinos robustos, de color intenso, «masticables» y muy aptos para el envejecimiento.

La resistente variedad *jacquère B*, que prospera en suelos frescos y profundos, ha contribuido a recuperar el caos geológico creado por el colapso de la montaña calcárea del Mont Granier. El vino ofrece, por tanto, una mezcla de estos elementos y deja en boca un sabor de marcada mineralidad, así como notas frescas y florales.

En otra línea, la variedad *altesse B* requiere una ubicación en laderas y suelos arcillo-calcáreos pobres o bien drenados con un bajo porcentaje de arcilla y una orientación sur-suroeste. Por tanto, la variedad *altesse B* produce vinos flexibles y suaves con notas de violetas y aromas de avellana, miel y almendra dulce.

Ante el reto que supone la vendimia mecánica en los viñedos de ladera, los viticultores se centran en técnicas de cultivo de la vid como el desyemado, la cosecha en verde, la eliminación de hojas y otras prácticas destinadas a garantizar la sostenibilidad. Estas técnicas permiten controlar el vigor y el rendimiento de las vides. También contribuyen a mejorar el estado sanitario de las uvas.

Una vez que las uvas se han vendimiado en el punto óptimo de maduración, el proceso de vinificación conlleva un trabajo considerable con cada variedad de uva (principal y secundaria) con vistas a obtener vinos bien equilibrados.

8.4. *Interacciones causales de los vinos espumosos de calidad*

Los vinos espumosos de calidad rosados se elaboran en las mismas condiciones y las explicaciones anteriores también se aplican a los productos resultantes.

Las variaciones en los tiempos óptimos de maduración de las variedades de uva requieren, por lo general, que los vinicultores mantengan separadas cada variedad en el proceso de vinificación. Los conocimientos técnicos que han desarrollado les permiten gestionar las mezclas para garantizar un cierto grado de coherencia y equilibrio entre la acidez y el carácter afrutado de los vinos, en función de la añada.

La originalidad de los vinos de la denominación geográfica complementaria «Ayze» se debe a las características de la variedad *gringet B*, una variedad de brotación tardía autóctona del valle del Arve que prospera en las laderas orientadas al sur frente al macizo del Mont Blanc en un entorno de contrastes climáticos marcados por grandes oscilaciones térmicas.

La frescura y la vivacidad de los vinos están relacionadas con este mesoclima particular, y la variedad de uva *gringet B*, plantada en molasas arcillo-calcáreas ricas en grava que se han formado sobre pedregales posglaciares, expresa su identidad floral y especiada característica, con notas más maduras en las pendientes más pronunciadas y los suelos más superficiales.

La ubicación de los viñedos en laderas, valles o lagos (que forman «islas» de diversos tamaños), la adaptación de las variedades de uva a los suelos (que suelen ser formaciones recientes) y el contexto climático (marcado por una baja integral térmica) contribuyen a la frescura de los vinos con la indicación «crémant», así como a la formación de aromas primarios.

El vino destinado a la elaboración de «Crémant de Savoie» está sujeto a estrictas normas de vendimia y prensado para garantizar la conservación de los aromas. El prensado lento y cuidadosamente gestionado del mosto da lugar a un vino de aspecto límpido. Dadas las características de las variedades de uva utilizadas, el vino presenta un color pálido.

Sobre la base de la experiencia adquirida en mantener la separación de las variedades de uva en el proceso de vinificación, los productores de vinos espumosos de calidad con la indicación «crémant» crean mezclas perfectamente equilibradas basadas en su saber hacer para cada variedad de uva y añada, con el fin de garantizar un cierto grado de coherencia y equilibrio entre la vivacidad, las notas florales y el carácter afrutado de los vinos. El requisito de que la *jacquère B* y la *altesse B* sean las variedades de uva mayoritarias en estas mezclas es lo que confiere a estos productos su originalidad e identidad como vinos «Savoie». La crianza sobre lías aumenta la complejidad y la mineralidad de estos vinos, ya que favorece el desarrollo de aromas terciarios.

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

Zona de proximidad inmediata para la elaboración y el desarrollo de vinos tranquilos tintos y rosados, así como para la elaboración, el desarrollo, el envejecimiento y el envasado de vinos espumosos de calidad rosados

Marco jurídico:

En la 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 como excepción para la elaboración y el desarrollo de vinos tintos y rosados, por una parte, y para la elaboración, el desarrollo, la crianza y el envasado de vinos espumosos de calidad rosados, por otra, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— Departamento de 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 y Virignin.

— 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 para la elaboración y el desarrollo de vinos tranquilos tintos y rosados, así como para la elaboración, el desarrollo, el envejecimiento y el envasado de vinos espumosos de calidad rosados

Marco jurídico:

En la 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 como excepción para la elaboración y el desarrollo de vinos tintos y rosados, por una parte, y para la elaboración, el desarrollo, la crianza y el envasado de vinos espumosos de calidad rosados, por otra, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— 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 (únicamente la parte correspondiente al territorio 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.

— Departamento de Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (únicamente la parte correspondiente al territorio 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 (únicamente la parte correspondiente al territorio 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 (únicamente la parte correspondiente al territorio 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 y Thônes.

— Departamento de Haute-Savoie (continuación): 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 e Yvoire.

Zona de proximidad inmediata para la elaboración y el desarrollo de vinos blancos

Marco jurídico:

En la 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 como excepción para la vinificación y la el desarrollo de los vinos blancos está constituida por el territorio de los municipios de la zona de proximidad inmediata definida como excepción para la vinificación y la elaboración de los vinos tintos y rosados, así como para la vinificación, el desarrollo, la crianza y el envasado de los vinos espumosos de calidad rosados, a los que se añaden los municipios de Corbonod y Seyssel (departamento de Ain) y Seyssel (departamento de Haute-Savoie).

Zona de proximidad inmediata de las denominaciones geográficas complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

En el caso de las denominaciones geográficas complementarias, la zona de proximidad inmediata definida mediante una excepción

— para la elaboración y el desarrollo de los vinos blancos y tintos

— y para la elaboración, el desarrollo, la crianza y el envasado de los vinos espumosos de calidad blancos

comprende el territorio de los municipios de la zona geográfica de los vinos tintos y rosados y de los vinos espumosos de calidad rosados, así como el territorio de los municipios de la zona de proximidad inmediata definida como excepción, por una parte, para la vinificación y el desarrollo de los vinos tintos y rosados y, por otra, para la vinificación, el desarrollo, la crianza y el envasado de los vinos espumosos de calidad rosados, excluidos los municipios o partes de municipios en los que el territorio constituye la zona geográfica de cualquiera de las respectivas denominaciones geográficas complementarias.

Denominaciones geográficas complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen protegida puede ir seguido de una de las siguientes denominaciones geográficas complementarias en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para cada una de estas denominaciones:

— «Abymes» o «Les Abymes»;

— «Apremont»;

— «Arbin»;

— «Ayze»;

— «Chautagne»;

— «Chignin»;

— «Chignin-Bergeron»;

— «Crépy»;

— «Cruet»;

— «Jongieux»;

— «Marignan»;

— «Marin»;

— «Montmélian»;

— «Ripaille»;

— «Saint-Jean-de-la-Porte»;

— «Saint-Jeoire-Prieuré».

Etiquetado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Además del nombre de la DOP, también se puede indicar la variedad de uva, a condición de que los vinos se elaboren exclusivamente a partir de la variedad en cuestión y siempre que se cumplan todas las demás normas de producción aplicables a esta indicación.

La indicación de la variedad de uva en la etiqueta debe figurar en caracteres cuyo tamaño, tanto en altura como en anchura, no puede superar dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la DOP.

El nombre de la DOP debe ir precedido de la indicación «crémant» en el caso de los vinos espumosos de calidad blancos, elaborados de conformidad con las condiciones de producción establecidas para este método de elaboración.

Envasado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos espumosos rosados o blancos de calidad se elaboran mediante fermentación secundaria en botella.

En el caso de estos vinos, las botellas deben conservarse sobre lías durante al menos nueve meses.

Enlace al pliego de condiciones

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