C/2026/2613

7.5.2026.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2026/2613)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016.

PRAVILA KOJA SE PRIMJENJUJU NA IZMJENU

članak 105. Uredbe (EU) 1308/2013

PODNOSITELJ ZAHTJEVA I LEGITIMAN INTERES

Regionalno udruženje proizvođača vina s oznakom Savoie (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

OPIS I RAZLOZI IZMJENE

1. *Brisanje kategorije bijelih i ružičastih biser vina*

   Izbrisana je kategorija „biser vina”. Proizvodnja tih vina već se nekoliko godina smanjuje jer je gospodarskim subjektima prioritet proizvodnja kvalitetnih pjenušavih vina s tlakom većim od 3,5 bara (kvalitetna pjenušava vina).

   Stoga su iz specifikacije proizvoda izbrisana pravila o biser vinima. U postupku povodom prigovora na nacionalnoj razini nije iznesen nijedan prigovor.

   U skladu s time izmijenjen je jedinstveni dokument.

2. *Oznaka „Crémant”*

   Izmjenom specifikacije proizvoda dopušteno je navođenje oznake „Crémant” uz zaštićenu oznaku izvornosti „Savoie” ili „Vin de Savoie”. Uvjeti proizvodnje za tu oznaku utvrđeni su u specifikaciji proizvoda. Zamjenjuju nekadašnje uvjete za bijela kvalitetna pjenušava vina, osim onih s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”.

   Oznaka „Crémant” mora prethoditi nazivu ZOI-ja za bijela kvalitetna pjenušava vina, osim onih s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”. To je pravilo dodano u poglavlje I. odjeljak II. „Zemljopisni nazivi i dodatni nazivi” u specifikaciji proizvoda. Riječ „pojedinosti” zamijenjena je riječju „oznake” u naslovu odjeljka II.

   U skladu s tim izmijenjena je točka 9. „Ostali osnovni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Zemljopisno područje oznake „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 1. specifikacije proizvoda dodana je nova podtočka (c) u kojoj se utvrđuje područje proizvodnje vina s oznakom „Crémant”.

Stoga je izmijenjena točka 6. „Razgraničeno područje” jedinstvenog dokumenta.

4. *Sorte vinove loze od kojih se proizvode vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. specifikacije proizvoda izmijenjen je odjeljak V. o sortama vinove loze.

Broj sorti na popisu sorti grožđa odobrenih za proizvodnju vina s oznakom „Crémant” smanjen je u odnosu na prethodni popis za proizvodnju bijelih kvalitetnih pjenušavih vina s oznakom „Vin de Savoie” ili „Savoie”. Identitet tih savojskih vina moći će se bolje izraziti uz manji broj sorti. Stoga su uklonjene sorte Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs i Verdesse B.

Za popis vidjeti poglavlje I. odjeljak V. točku 1. specifikacije proizvoda. Budući da su sorte na koje se odnosi pravilo iz odjeljka V. točke 2. izbrisane, to pravilo nije navedeno za oznaku „Crémant” i izbrisano je za kvalitetna pjenušava vina.

Točka 7. „Glavne sorte grožđa” u jedinstvenom dokumentu nije izmijenjena jer će se druge vrste vina obuhvaćene oznakom i dalje proizvoditi od sorti od kojih se više neće proizvoditi kvalitetna pjenušava vina s oznakom „Crémant”.

5. *Visina lišća za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku VI. točki 1. podtočki (c) specifikacije proizvoda navedeno je da visina lišća mora biti dovoljna za vanjsku površinu od 1,20 m^2 biljnog pokrova za proizvodnju 1 kg grožđa.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. *Prosječno najveće opterećenje po čestici za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

Konkretne vrijednosti najvećeg opterećenja po čestici prilagođene su kako bi se uzela u obzir gustoća sadnje. Cilj je te mjere postići uravnotežen omjer između vanjske površine biljnog pokrova i proizvodnje grožđa. Te su konkretne vrijednosti usklađenije s posebnostima predmetne proizvodnje, koja podliježe pravilima o tiještenju prema kojima se od 150 kg grožđa može dobiti najviše 100 litara mošta.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. *Odredba o berbi za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku VII. točki 1. podtočki (b) specifikacije proizvoda navedeno je da se vina koja mogu nositi oznaku „Crémant” proizvode od ručno ubranog grožđa u skladu s člankom 66. Uredbe Komisije (EZ) br. 607/2009.

Izmjena se ne pojavljuje u jedinstvenom dokumentu.

8. *Odredba o prijevozu ubranog grožđa za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku VII. točki 1. podtočki (c) specifikacije proizvoda utvrđeno je da se ubrano grožđe prevozi u spremnicima najveće mase 250 kg kako bi se ograničilo samoprešanje grozdova. Iz istih je razloga utvrđena najveća visina spremnika koji se koriste za berbu od 40 cm. Ti spremnici nisu vodonepropusni kako bi se sav sok koji nastane unatoč pravilima koja su uvedena kako bi se smanjilo njegovo nastajanje mogao brzo ocijediti. Naposljetku, strogo je utvrđeno da između berbe i početka postupka tiještenja smije proteći najviše 24 sata.

Ta točka jedinstvenog dokumenta nije izmijenjena.

9. *Zrelost grožđa za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku VII. točki 2. podtočkama (a) i (b) utvrđeni su najmanji sadržaj šećera u grožđu od 144 grama po litri mošta i najmanja prirodna volumna alkoholna jakost od 9 % za osnovna vina za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”. Te vrijednosti ostaju iste kao vrijednosti koje su prije utvrđene za proizvodnju bijelih kvalitetnih pjenušavih vina s oznakom „Vin de Savoie” ili „Savoie”. Te su vrijednosti prilagođene svojstvima sorti grožđa koje će se i dalje koristiti, posebno sorti Jacquère B i Altesse B, te omogućuju proizvodnju osnovnog vina s niskim udjelom alkohola koje je i dalje prilično živahno i elegantno.

Te informacije nisu dodane u jedinstveni dokument.

10. *Prinos za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku VIII. dopunjena je točka 1. „Prinosi – prva proizvodnja mlade vinove loze” kako bi se obuhvatila ta vrsta vina i uzela u obzir gustoća sadnje.

U skladu s tim ažurirana je točka 5. „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

U poglavlju I. odjeljku VIII. dodana je nova točka 4. pod naslovom „Posebne odredbe za vina koja mogu nositi oznaku ‚Cremant’”.

Najveći prinos dobiven tiještenjem utvrđen u podtočki (a) u skladu je s pravilom iz članka 66. stavka 5. Uredbe Komisije (EZ) br. 607/2009 za kvalitetna pjenušava vina s oznakom „Crémant”.

Naposljetku, kad je riječ o najvećem prinosu dobivenom tiještenjem, stopa „zadnjeg tiještenja” definirana je u točki 4. podtočki (b). „Zadnje tiještenje” (franc. *rebêches*) odnosi se na mošt dobiven na kraju postupka tiještenja koji premašuje najveći dopušteni prinos dobiven tiještenjem.

Ta točka jedinstvenog dokumenta nije izmijenjena.

11. *Prihvat i tiještenje grožđa za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. dodana je nova podtočka (a) koja se odnosi na oznaku „Crémant”. U njoj su utvrđeni kriteriji za prihvat grožđa, tiještenje, način punjenja preše, a posebno način premještanja grožđa, odvajanje sokova i higijena, kako bi se zajamčila kvaliteta grožđa.

Utvrđena je prijelazna odredba za postojeće objekte za prihvat i tiještenje. Njome su dopuštene najviše tri transportne trake između prvog otvora i preše do berbe 2017., uključujući i tu berbu. Ta je odredba dodana u poglavlje I. odjeljak XI. točku 4.

Te točke jedinstvenog dokumenta nisu izmijenjene.

12. *Sastav mješavine za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. podtočki (b) utvrđeni su uvjeti za miješanje sorti grožđa kako bi se istaknule sorte Jacquère B i Altesse B. Obje te savojske sorte, koje vinima s tog zemljopisnog područja daju prepoznatljiv karakter, vrlo su pogodne za proizvodnju vina koja prolaze sekundarnu fermentaciju u boci. Utvrđen je najmanji postotak sorte Jacquère B kako bi u potpunosti došao do izražaja savojski identitet i kako bi se vina s oznakom „Crémant” lakše razlikovala od drugih pjenušavih vina proizvedenih u toj regiji. Kako bi ta pravila imala veći utjecaj na svojstva vina, postotak sorti crnog grožđa ograničen je na 20 %.

Tim je pravilima priložena prijelazna mjera samo za općine departmana Haute-Savoie kojom se kodificira praksa koja je dosad bila fleksibilna jer se temeljila na neobveznoj i kvantitativno nereguliranoj prisutnosti odobrenih sorti grožđa u bijelim kvalitetnim pjenušavim vinima. Ta će se pravila primjenjivati od berbe 2021.

Te točke ne utječu na jedinstveni dokument.

13. *Postupci proizvodnje vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. podtočki (e) specifikacije proizvoda navedeno je da je u proizvodnji vina koja mogu nositi oznaku „Crémant” zabranjena upotreba komadića drva.

Ta je odredba dodana u točku 5. „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

Ako se mošt od kojeg se proizvode vina s oznakom „Crémant” pojačava, najveća ukupna volumna alkoholna jakost ista je kao i ona koja se prije primjenjivala na bijela kvalitetna pjenušava vina. Međutim, izmijenjena je faza u postupku proizvodnje pjenušavih vina u kojoj se provjerava taj zahtjev za proizvodnju. Ta se provjera mora provesti nakon sekundarne fermentacije i prije dodavanja ekspedicijskog likera. Skupina proizvođača uključila je provjeru te stavke i u poglavlje III. odjeljak I. specifikacije proizvoda.

U skladu s time ažurirana je točka 4. „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

14. *Kapacitet vinarija za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. dopunjena je podtočka (g) kako bi se obuhvatila ta vrsta vina.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

15. *Posebne odredbe o proizvodnji vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 2. utvrđeni su uvjeti za proizvodnju vina s oznakom „Crémant”, sekundarna fermentacija u boci i trajanje čuvanja boca na talogu u skladu s člankom 66. Uredbe Komisije (EZ) br. 607/2009. Navedeno je i da boce moraju biti izrađene od stakla i da punjenje u boce treba započeti od 1. prosinca nakon berbe.

Pravila o fermentaciji u boci i trajanju čuvanja boca na talogu uključena su u točku 5. „Postupci proizvodnje vina” i točku 9. „Ostali osnovni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

16. *Pakiranje vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 3. specifikacije proizvoda navedeno je da se vina moraju proizvoditi i stavljati na tržište u istim bocama u kojima se odvija sekundarna fermentacija, osim vina koja se prodaju u bocama zapremnine do 37,5 centilitara ili veće od 150 centilitara. Dodan je i novi zahtjev prema kojem subjekti moraju utvrditi postupak čišćenja linije za punjenje u boce i materijala za pakiranje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

17. *Skladištenje vina s oznakom „Crémant”*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 4. „Odredbe o skladištenju” utvrđena je najviša temperatura za prostore u kojima se boce skladište „na stalcima” tijekom postupka proizvodnje vina.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

18. *Stavljanje vina s oznakom „Crémant” na tržište*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 5. podtočki (a) utvrđeno je koliko najmanje vremena mora proteći prije nego što se vina s oznakom „Crémant” mogu staviti na raspolaganje potrošačima. Taj rok iznosi najmanje 12 mjeseci računajući od datuma punjenja vina u boce.

Odobren je postupak *remise en cercle*, kojim se vino u bocama može ponovno miješati. To podrazumijeva ulijevanje vina iz boca natrag u bačve. Najkraće razdoblje odležavanja računa se od datuma ponovnog punjenja vina u boce. Ta su pravila uključena i u poglavlje I. odjeljak IX. točku 5. podtočku (a).

Pravila o prijevozu vina koja mogu nositi oznaku „Crémant” između ovlaštenih skladišta utvrđena su u točki 5. podtočki (b). Ista su kao pravila koja su se prije primjenjivala na bijela kvalitetna pjenušava vina.

Izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

19. *Povezanost sa zemljopisnim područjem*

U poglavlju I. specifikacije proizvoda odjeljak X. izmijenjen je u skladu s izmjenama pravila.

U točki 1. podtočki (a) navedeno je razgraničenje zemljopisnog područja za vina s oznakom „Crémant".

U točki 1. podtočki (b) dodan je odlomak u kojem se objašnjava da je punjenje vina u boce, koje se provodi od kraja 19. stoljeća, dovelo do razvoja pjenušavih vina nastalih prirodnom ponovnom fermentacijom šećera u vinima. U zadnjem odlomku točke (b) utvrđene su kategorije vina koje mogu nositi zaštićenu oznaku izvornosti „Vin de Savoie" ili „Savoie". Točka je izmijenjena u skladu s tim, kao i proizvodnja kvalitetnih pjenušavih vina izražena u broju boca (*cols*).

U odlomku o mirnim vinima u točki 2. navedena su glavna organoleptička svojstva tih vina. Odlomak o kvalitetnim pjenušavim vinima izmijenjen je kako bi se bolje pojasnile međusobne razlike između kvalitetnih pjenušavih vina. Naveden je potpuniji opis boja, arome i okusa kvalitetnih pjenušavih vina s [dopunskim] zemljopisnim nazivom „Ayze". Dodan je odlomak o bijelim kvalitetnim pjenušavim vinima s oznakom „Crémant" u kojem su navedene pojedinosti o njihovim organoleptičkim svojstvima i objašnjeno je da se ona uglavnom proizvode od mješavina određenih sorti bijelog grožđa.

U točki 3. izbrisan je zadnji odlomak o mirnim vinima jer se isti odlomak već nalazio na kraju odjeljka X.

Nakon brisanja kategorije „biser vina" naslov „Pjenušava i biser vina" promijenjen je u „Kvalitetna pjenušava vina". U prvom odlomku, koji se odnosi samo na ružičasta kvalitetna pjenušava vina, utvrđena su opća svojstva kvalitetnih pjenušavih vina obuhvaćenih oznakom.

U odlomku o bijelim kvalitetnim pjenušavim vinima s [dopunskim] zemljopisnim nazivom „Ayze" opisan je posebni okoliš u kojem se uzgaja autohtona sorta Gringet B. U tom je odlomku istaknut odnos između značajki tog jedinstvenog prirodnog okoliša, proizvodnih lokacija koje su odabrali vinogradari i svojstava vina, koja su neraskidivo povezana sa svojstvima te sorte grožđa.

Dodan je odlomak o vinima s oznakom „Crémant". U njemu je istaknuta raznolikost prirodnog okoliša u kojem se sorte grožđa sade u skladu s uvjetima tla. Objašnjen je i utjecaj klime na određena svojstva vina. Posebna pravila o berbi i proizvodnji vina povezana su s načinom na koji se svojstva sorti grožđa izražavaju u vinima. Dvije glavne sorte grožđa u mješavinama imaju važnu ulogu u izvornosti i identitetu tih savojskih vina.

U skladu s tim izmijenjena je točka 8. „Povezanost sa zemljopisnim područjem" u jedinstvenom dokumentu.

20. *Obveza podnošenja izjava*

U poglavlju II. specifikacije proizvoda odjeljak I. izmijenjen je u skladu s novim pravilima proizvodnje povezanima s uključivanjem vina s oznakom „Crémant" i brisanjem biser vina.

Tim se izmjenama mijenjaju zahtjevi u toj točki koji su se prije primjenjivali na kvalitetna pjenušava vina. U točkama 3. i 7. dodane su i dvije izjave koje se odnose na vina s oznakom „Crémant".

U neke odredbe u toj točki unesene su izmjene teksta kao što je zamjena glagola *devoir* (morati) vremenom *indicatif présent* (indikativ prezenta), kojim se u francuskom zakonodavstvu označava obveza. Naposljetku, izbrisana su upućivanja na biser vina.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

21. *Čuvanje evidencije*

U poglavlju II. odjeljak II., koji prije nije sadržavao nikakve odredbe, dopunjen je trima posebnim evidencijama za vina s oznakom „Crémant”. Kao i u slučaju navedenih obveza podnošenja izjava, namjera je omogućiti preciznije praćenje usklađenosti s posebnim pravilima proizvodnje.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

22. *Glavni elementi koje treba kontrolirati*

U poglavlju III. u tablici „Glavni elementi koje treba kontrolirati” u specifikaciji proizvoda dopunjeni su sljedeći odjeljci: strukturna pravila, pravila povezana s proizvodnim ciklusom i kontrole proizvoda. Pravila koja su dodana specifikaciji proizvoda za kvalitetna pjenušava vina koja mogu nositi oznaku „Crémant” smatraju se glavnim elementima koje treba kontrolirati jer najviše utječu na posebnost proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

23. *Razgraničeno područje čestice*

Specifikacija proizvoda za ZOI „Vin de Savoie” ili „Savoie” izmijenjena je dodavanjem datuma na koji je nadležno nacionalno tijelo odobrilo izmjenu razgraničenog područja čestice na zemljopisnom području proizvodnje. Razgraničenje čestica provodi se utvrđivanjem čestica na zemljopisnom području proizvodnje koje su pogodne za berbu grožđa namijenjenog proizvodnji proizvoda sa zaštićenom oznakom izvornosti.

Unesene su sljedeće izmjene: u poglavlju I. odjeljku IV. točki 2. podtočki (a) specifikacije proizvoda iza riječi „10. rujna 2009.” umetnute su riječi „12. veljače 2015.”.

Izmjena je uvedena nakon odobrenja posebnog razgraničenja čestice za dodatni zemljopisni naziv „Chignin-Bergeron”. Prije tog datuma, koji je sada dodan, ta su se vina mogla proizvoditi bilo gdje na razgraničenom području čestice ZOI-ja „Vin de Savoie” u trima općinama obuhvaćenima zemljopisnim područjem za taj dodatni zemljopisni naziv. Vina s oznakom „Chignin-Bergeron” tradicionalno se proizvode samo od sorte grožđa Roussanne B, koja se uzgaja samo na tom području dodatnog zemljopisnog naziva i prilagodila se lokalnim uvjetima na tom potpodručju s obroncima okrenutima prema jugu. To posebno razgraničenje omogućuje povezivanje sorte grožđa Roussanne B s teroarom na temelju njezine sposobnosti prilagodbe tom okolišu.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

24. *Gustoća sadnje*

U poglavlju I. odjeljku VI. točki 1. podtočki (a) specifikacije proizvoda dodana su pravila koja se posebno primjenjuju na dodatni zemljopisni naziv „Ayze”. Povećana je najmanja gustoća sadnje i smanjen je najveći razmak između redova vinove loze. To vinogradarsko područje nalazi se na nadmorskoj visini većoj od prosjeka vinograda sa ZOI-jem „Vin de Savoie”. Na tom se području nalaze posebno dobre lokacije s južnom orijentacijom i uglavnom je zasađena sorta Gringet B. U tim se vinogradima uglavnom proizvode bijela kvalitetna pjenušava vina. Posebna pravila odgovaraju postupcima koje su vinogradari već uveli i njihovim uključivanjem u specifikaciju proizvoda potvrđuje se posebnost tog potpodručja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

25. *Mješavine sorti vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku IX. specifikacije proizvoda izmijenjena je točka 1. podtočka (b) „Mješavine sorti grožđa”. Budući da će se bijela kvalitetna pjenušava vina nastaviti proizvoditi samo s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”, trebalo je izmijeniti dopuštene mješavine sorti grožđa. Udio sorte Gringet B, koja potječe sa zemljopisnog područja oznake i čija su svojstva jamstvo izvornosti vina, u osnovnom vinu za sekundarnu fermentaciju mora iznositi najmanje 70 %. Ta nova vrijednost najmanjeg postotka zamjenjuje vrijednost od 50 % koja je bila utvrđena u poglavlju I. odjeljku V. točki 2. specifikacije, u kojoj je bio utvrđen najmanji postotak te sorte zamjenom starije (i niže) vrijednosti koja je bila povezana s najmanjim postotkom te sorte na gospodarstvu. Tim se dodatkom (odjeljak V. točka 2. prethodne verzije specifikacije proizvoda) potvrđuju prakse miješanja.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

26. *Dodatak zbog uredničkog propusta*

Izmijenjen je tekst poglavlja I. odjeljka IX. točke 1. podtočke (e) specifikacije proizvoda dodavanjem odredbe prema kojoj se za bijela kvalitetna pjenušava vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze” najveća ukupna volumna alkoholna jakost primjenjuje samo ako se mošt pojačava. Razlog je propust u prethodnoj verziji specifikacije proizvoda.

Ta je odredba dodana u točku 4. „Opis vina” u jedinstvenom dokumentu.

27. *Izmjena teksta odlomka i naslova*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. podtočka (g) postala je podtočka (h) u aktualnoj verziji specifikacije proizvoda. Naslov podtočke (h) zamijenjen je sljedećim tekstom: „Održavanje vinskih podruma i materijala”.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

28. *Zemljopisno područje*

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 1. podtočkama (a), (b), (c) i (d) specifikacije riječi „provode se” zamijenjene su riječima „odvijaju se” i iza riječi „sljedećih općina” dodane su riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.”.

Potonjom izmjenom teksta uvodi se upućivanje na zemljopisno područje iz verzije službenog zemljopisnog šifrarnika koja je bila na snazi 2020., koji objavljuje INSEE, kao i pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja.

Kako bi se uzele u obzir nastale administrativne izmjene, ažurirani su popis općina koje čine zemljopisno područje i njihovi nazivi, pri čemu se nije izmijenio opseg tog područja.

Izmijenjena je točka 6. „Razgraničeno zemljopisno područje” u jedinstvenom dokumentu.

U odjeljku IV. točki 1. dodana je i rečenica u kojoj je objašnjeno da se karte zemljopisnog područja nalaze na internetskoj stranici INAO-a.

29. *Područje u neposrednoj blizini*

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 3 podtočki (a) specifikacije proizvoda iza riječi „sljedećih općina” dodaju se riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.”.

Tom izmjenom teksta omogućuje se utvrđivanje područja u neposrednoj blizini upućivanjem na verziju službenog zemljopisnog šifrarnika, koji objavljuje INSEE, iz 2020.

Dodavanjem tog upućivanja omogućuje se pravna sigurnost u vezi s utvrđivanjem područja u neposrednoj blizini.

Kako bi se u obzir uzele nastale administrativne izmjene, ažurirani su popis općina koje čine područje u neposrednoj blizini i njihovi nazivi, pri čemu se nije izmijenio opseg tog područja.

Izmijenjen je odjeljak „Dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

30. *Sorte vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku V. točki 1. specifikacije proizvoda sorte važne za potrebe prilagodbe, odnosno Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G, dodane su na popis sorti odobrenih za proizvodnju sljedećih vina:

— Mirna crna i ružičasta vina bez dodatnog zemljopisnog naziva: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N i Mondeuse Grise G

— Mirna bijela vina bez dodatnog zemljopisnog naziva: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Ružičasta kvalitetna pjenušava vina: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Vina koja mogu nositi oznaku „Crémant”: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N i Hibou Noir N

— Dodatni zemljopisni naziv „Abymes” ili „Les Abymes”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Dodatni zemljopisni nazivi „Apremont”, „Cruet”, „Montmélian”, „Saint-Jeoire-Prieuré”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Chautagne”, „Chignin”, „Jongieux”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Mirna crna vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Chautagne”, „Chignin”, „Jongieux”: Corbeau N, Dousset N i Hibou Noir N

— Dodatni zemljopisni nazivi „Crépy”, „Marignan”, „Marin”, „Ripaille”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

Nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu odlučio je odobriti mogućnost da se za oznake za koje se podnosi spis zahtjeva uvedu sorte koje su važne za prilagodbu klimatskim promjenama ili društvenim očekivanjima u pogledu upotrebe proizvoda za zaštitu usjeva.

Te sorte, koje potječu iz alpske regije, mogu biti prednost u kontekstu globalnog zagrijavanja. Kasno dozrijevaju i stoga su pogodne za proizvodnju uravnoteženijih vina. U najmanju su ruku jednako otporne na bolesti kao i sorte koje su već odobrene za oznaku. Uvođenjem tih sorti ujedno se nastoje istaknuti posebnosti vina s oznakom.

Izmjena se ne odnosi na jedinstveni dokument.

Treba napomenuti da, iako su Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G i Petite Sainte-Marie B dekretom uvršteni na popis sorti vinove loze koje se mogu saditi, presađivati ili cijepiti za proizvodnju vina, te sorte nisu navedene na popisu sorti vinove loze predloženom u sustavu e-Ambrosia.

31. *Pravila o udjelu sorti na gospodarstvu*

U poglavlju I. odjeljku V. točki 2. specifikacije dodana je odredba u kojoj se navodi da je udio sorti važnih za potrebe prilagodbe ograničen na 5 % sorti grožđa na gospodarstvu.

Izmjena se ne odnosi na jedinstveni dokument.

32. *Gustoća sadnje*

U poglavlju I. odjeljku VI. specifikacije proizvoda točka 1. podtočka (a) „Opće odredbe” zamijenjena je sljedećim odredbama:

Najmanja gustoća vinove loze u vinogradu iznosi 5 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara. Razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,80 m.

Za vinovu lozu za koju gustoća sadnje iznosi najmanje 6 000 trsova po hektaru razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,70 metara.

Izvorni tekst preoblikovan je bez mijenjanja pravila.

Dodano je novo pravilo kojim se omogućuje da se vina s oznakom i dalje proizvode od grožđa vinove loze s gustoćom sadnje većom od najmanje gustoće, ali kod koje je zbog te gustoće razmak između trsova u istom redu 0,70 – 0,80 metara.

Izmijenjena je točka 5. „Postupci proizvodnje vina” u jedinstvenom dokumentu.

33. *Mješavine sorti vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. podtočki (b) dodana je odredba u kojoj se utvrđuje da sorte važne za potrebe prilagodbe ne smiju zajedno ni odvojeno činiti više od 10 % konačne mješavine vina.

Izmjena se ne odnosi na jedinstveni dokument.

34. *Prijevoz između ovlaštenih skladišta*

U poglavlju I. odjeljku IX. specifikacije izbrisana je točka 5. podtočka (b) o datumu od kojeg se vina mogu prevoziti između ovlaštenih skladišta.

Kako bi se vina mogla prevoziti prije, osobito do trgovaca, izbrisan je datum od kojeg se vina mogu prevoziti između ovlaštenih skladišta.

U odjeljku IX. izmijenjen je naslov točke 5., iz kojeg su izbrisane riječi „prijevoz proizvodâ i”.

Izbrisan je naslov podtočke (a) u odjeljku IX. točki 5.

Izmjene specifikacije proizvoda ne utječu na jedinstveni dokument.

35. *Prijelazne mjere*

U poglavlju I. odjeljku XI. izbrisana je točka 2. Prijelazna mjera koja se odnosila na metode uzgoja vinove loze (odredbe o najmanjoj gustoći sadnje) istekla je.

Izmjene specifikacije proizvoda ne utječu na jedinstveni dokument.

36. *Upućivanja na nadzorno tijelo*

U poglavlju III. odjeljku II. specifikacije proizvode ažurirana je adresa nadzornog tijela.

Tekst drugog odlomka izmijenjen je, a treći je odlomak izbrisan kako bi se uzela u obzir nova pravila za izradu teksta iz odjeljka II.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

1. *Mirna bijela vina bez oznake sorte grožđa*

KRATAK OPIS

Bijela vina blijedožute su do zlatnožute boje te su profinjena i svježa, s različitim razinama zaokruženosti i raspona. Mlada vina često imaju mjehuriće jer se skladište na finom talogu. Arome su cvjetne i voćne.

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

2. *Mirna bijela vina s oznakom sorte grožđa Chardonnay B*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

13

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

10

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

3. *Mirna bijela vina s oznakom sorte grožđa Jacquère B*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

11,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

8,5

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

4. *Mirna bijela vina s oznakom sorte grožđa osim Chardonnay B ili Jacquère B*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

5. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Abymes” ili „Les Abymes” ili „Apremont”*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

6. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Chautagne”, „Chignin” ili „Cruet”*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

7. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Jongieux” ili „Montmélian”*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

8. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Saint-Jeoire-Prieuré”*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

9. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”, „Crépy” ili „Marignan”*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9,5

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

10. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Marin" ili „Ripaille"*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9,5

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

11. *Mirna bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Chignin-Bergeron"*

KRATAK OPIS

Serije vina spremne za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširane imaju udio fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) koji nije veći od ukupne kiselosti izražene u gramima vinske kiseline po litri plus dva, do najviše 8 grama fermentabilnih šećera po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

13

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

10

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

12. *Mirna crna vina bez oznake sorte grožđa*

KRATAK OPIS

Crna vina rubin-crvene su boje, ponekad tamnocrvene boje, boje trešnje ili ljubičaste boje, osobito vina proizvedena od sorte Mondeuse N.

U mirisu su često prisutni crveno i crno voće, ponekad s pikantnim i paprenim notama.

Vina proizvedena od sorte Mondeuse N strukturirana su, taninska i puna, a istovremeno su i dalje živahna.

Vina proizvedena od sorti Gamay N ili Pinot N blaža su, elegantne strukture i s manje tanina.

Udio jabučne kiseline u crnim vinima u trenutku pakiranja iznosi najviše 0,4 g po litri.

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 3 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

13. *Mirna crna vina s oznakom sorte grožđa Gamay N ili Pinot Noir N*

KRATAK OPIS

Udio jabučne kiseline u crnim vinima u trenutku pakiranja iznosi najviše 0,4 g po litri.

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 3 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9,5

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

14. *Mirna crna vina s oznakama sorte grožđa osim Gamay N ili Pinot Noir N*

KRATAK OPIS

Udio jabučne kiseline u crnim vinima u trenutku pakiranja iznosi najviše 0,4 g po litri.

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 3 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

15. *Mirna crna vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Arbin" ili „Saint-Jean-de-la-Porte"*

KRATAK OPIS

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 3 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9,5

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

16. *Mirna crna vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Chautagne", „Chignin" ili „Jongieux"*

KRATAK OPIS

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 3 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

13

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

10

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

17. *Mirna ružičasta vina bez oznake sorte grožđa ili s oznakama sorte grožđa Gamay N ili Pinot Noir N*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina žive su boje, od blijede do vrlo blijede ružičaste, vrlo često s cvjetnim notama u mirisu. Svježeg su okusa, s prepoznatljivim notama agruma i crvenog voća.

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 5 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12,5

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9,5

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

18. *Mirna ružičasta vina s oznakama sorte grožđa osim Gamay N ili Pinot Noir N*

KRATAK OPIS

Vina spremna za stavljanje na tržište u rinfuzi ili flaširana imaju sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 5 grama po litri.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina i najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida primjenjuju se norme predviđene općim propisima.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

12

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

19. *Ružičasta kvalitetna pjenušava vina*

KRATAK OPIS

Ružičasta kvalitetna pjenušava vina blijede su do vrlo blijede ružičaste boje te su svježa i lagana zbog niskog sadržaja alkohola i živahnosti sorti grožđa od kojih se proizvode. U mirisu i okusu prisutne su voćne arome koje zaokružuju paletu okusa.

Osnovna vina za proizvodnju ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina moraju imati najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 9 %.

Ako se mošt pojačava, najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon druge fermentacije i prije degoriranja iznosi 13 %.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina, najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida, sadržaj šećera u vinima s oznakom „Crémant” te sadržaj ugljikova dioksida primjenjuju se opća pravila.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

13

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

20. *Bijela kvalitetna pjenušava vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”*

KRATAK OPIS

Bijela kvalitetna pjenušava vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze” blijedožute su boje sa zlatnim nijansama. U mirisu i okusu prisutne su cvjetne note bijelog cvijeća, zaokružene naznakama zrelog voća, sušenog voća i začina. Okus tih vina odlikuje se prepoznatljivom živahnošću koja im daje ravnotežu i eleganciju.

Osnovna vina za proizvodnju bijelih kvalitetnih pjenušavih vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze” moraju imati najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 9 %.

Ako se mošt pojačava, najveća dopuštena ukupna volumna alkoholna jakost iznosi 13 %.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina, najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida, sadržaj šećera kvalitetnog pjenušavog vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze” te sadržaj ugljikova dioksida primjenjuju se opća pravila.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

13

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

21. *Bijela kvalitetna pjenušava vina s oznakom „Crémant”*

KRATAK OPIS

Bijela kvalitetna pjenušava vina s oznakom „Crémant” uglavnom se proizvode od mješavina bijelog grožđa. Zbog tih su sorti bijelog grožđa tako svježa, živahna i lagana.

Svijetle su boje sa sitnim i postojanim mjehurićima. Elegantna su, izražajna i otvorena mirisa, s raznim cvjetnim, mineralnim i voćnim aromama. Imaju prilično svež, mineralan završni okus.

Osnovna vina za proizvodnju vina s oznakom „Crémant” moraju imati najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 9 %.

Ako se mošt pojačava, najveća ukupna volumna alkoholna jakost nakon druge fermentacije i prije dodavanja ekspedicijskog likera iznosi 13 %.

Na najmanju ukupnu kiselost, najveći sadržaj hlapljivih kiselina, najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida, sadržaj šećera u vinima s oznakom „Crémant” te sadržaj ugljikova dioksida primjenjuju se opća pravila.

OPĆA ANALITIČKA SVOJSTVA

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):

13

Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

9

Najmanja ukupna kiselost:

u miliekvivalentima po litri

Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):

—

Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):

—

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Proizvodnja crnih i ružičastih vina

Poseban enološki postupak

Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke.

Za crna vina dopuštene su tehnike pojačavanja oduzimanjem vode uz ograničenje djelomične stope koncentracije na 10 % u odnosu na količinu.

2. Proizvodnja kvalitetnih pjenušavih vina

Poseban enološki postupak

Kvalitetna pjenušava vina proizvode se sekundarnom fermentacijom u boci.

Grožđe za proizvodnju vina koja mogu nositi oznaku „Crémant” mora se u prešu stavljati cijelo i zabranjena je upotreba komadića drva.

3. Način uzgoja vinove loze

Postupak uzgoja

— Gustoća sadnje

Najmanja gustoća vinove loze u vinogradu iznosi 5 000 trsova po hektaru. Razmak između redova ne smije biti veći od 2,50 metara. Razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,80 m. Za vinovu lozu za koju gustoća sadnje iznosi najmanje 6 000 trsova po hektaru razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,70 metara.

— Pravila o rezidbi.

Vina se proizvode od vinove loze koja se obrezuje jednom godišnje:

— Kratka rezidba (račvasti oblik, lepezasti oblik, kordonac Royat) s najviše četiri reznika po trsu. Svaki reznik ima najviše dva pupa. U slučaju pomlađivanja vinogradske čestice metodom kordonca Royat broj pupova po trsu smije iznositi najviše osam.

— Duga rezidba (jednostruki Guyot ili dvostruki Guyot) s najviše 12 pupova po trsu, uz sljedeće iznimke: za sortu Gamay N dopušteno je najviše 10 pupova po trsu; za sortu Chardonnay B dopušteno je najviše 16 pupova po trsu ako se za nosivu žicu luka za duge rodne krakove koristi tehnika *arcure du long bois*; za sortu Mondeuse N dopušteno je najviše šest pupova po trsu.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Crna vina

72 hektolitra po hektaru

2. Ružičasta vina, bijela vina, ružičasta kvalitetna pjenušava vina

78 hektolitara po hektaru

3. Vina s oznakom „Crémant”, vinova loza s gustoćom sadnje od najmanje 5 500 trsova po hektaru

83 hektolitra po hektaru

4. Vina s oznakom „Crémant”, vinova loza s gustoćom sadnje od 5 000 – 5 500 trsova po hektaru

80 hektolitara po hektaru

5. Vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Abymes” ili „Les Abymes”, „Apremont”, „Crépy” ili „Montmélian”

75 hektolitara po hektaru

6. Vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Marignan”, „Marin” ili „Montmélian”

75 hektolitara po hektaru

7. Vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Ripaille” ili „Saint-Jeoire-Prieuré”

75 hektolitara po hektaru

8. Vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Arbin” ili „Saint-Jean-de-la-Porte”

69 hektolitara po hektaru

9. Bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”

75 hektolitara po hektaru

10. Bijela kvalitetna pjenušava vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze”

78 hektolitara po hektaru

11. Bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Chautagne”, „Chignin” ili „Jongieux”:

75 hektolitara po hektaru

12. Crna vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Chautagne”, „Chignin” ili „Jongieux”:

69 hektolitara po hektaru

13. Vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Chignin-Bergeron”

72 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

(a) Za crna i ružičasta vina berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina, a za ružičasta kvalitetna pjenušava vina berba grožđa, proizvodnja, razvoj, odležavanje i pakiranje vina odvijaju se na području sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Departman Ain: Corbonod i Seyssel;

— Departman Isère: Chapareillan;

— Departman Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (samo za dio koji odgovara području bivše općine 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 i Yenne;

— Departman Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (samo za dio koji odgovara području bivše općine Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy i Ville-la-Grand.

(b) Za bijela vina berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina odvijaju se na području sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Departman Isère: Chapareillan;

— Departman Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (samo za dio koji odgovara području bivše općine 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 i Yenne;

— Departman Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (samo za dio koji odgovara području bivše općine Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy i Ville-la-Grand.

(c) Za vina koja mogu nositi oznaku „Crémant"

– berba grožđa, proizvodnja, razvoj, odležavanje i pakiranje vina odvijaju se na području sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Departman Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (samo za dio koji odgovara području bivše općine Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy i Ville-la-Grand;

— Departman Isère: Chapareillan;

— Departman Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (samo za dio koji odgovara području bivše općine 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 i Yenne.

Proizvodnja, razvoj, odležavanje i pakiranje vina mogu se odvijati i na području sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Departman Ain: Corbonod, Seyssel i Peyrieu;

— Departman Haute-Savoie: Seyssel.

(d) Za svaki dodatni zemljopisni naziv za bijela i crna vina berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina, a za bijela kvalitetna pjenušava vina berba grožđa, proizvodnja, razvoj, odležavanje i pakiranje vina odvijaju se na području sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Dodatni zemljopisni naziv „Abymes" ili „Les Abymes": Apremont (dio), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (samo za dio koji odgovara području bivše općine Les Marches)

— Dodatni zemljopisni naziv „Apremont": Apremont (dio), Porte-de-Savoie (samo za dio koji odgovara području bivše općine Les Marches), Saint-Baldoph (dio)

— Dodatni zemljopisni naziv „Arbin": Arbin, Cruet (dio), Montmélian (dio)

— Dodatni zemljopisni naziv „Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier

— Dodatni zemljopisni naziv „Chautagne”: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— Dodatni zemljopisni naziv „Chignin”: Chignin

— Dodatni zemljopisni naziv „Chignin-Bergeron”: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (samo za dio koji odgovara području bivše općine Francin)

— Dodatni zemljopisni naziv „Crépy”: Ballaison, Douvaine, Loisin

— Dodatni zemljopisni naziv „Cruet”: Cruet

— Dodatni zemljopisni naziv „Jongieux”: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— Dodatni zemljopisni naziv „Marignan”: Sciez

— Dodatni zemljopisni naziv „Marin”: Marin, Publier

— Dodatni zemljopisni naziv „Montmélian”: Montmélian, Porte-de-Savoie (samo za dio koji odgovara području bivše općine Francin)

— Dodatni zemljopisni naziv „Ripaille”: Thonon-les-Bains

— Dodatni zemljopisni naziv „Saint-Jean-de-la-Porte”: Saint-Jean-de-la-Porte

— Dodatni zemljopisni naziv „Saint-Jeoire-Prieuré”: Saint-Jeoire-Prieuré

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama INAO-a.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti*

Savojski su vinogradi raspoređeni u polukrug u podnožju alpskog masiva, od mjesta Thonon-les-Bains na sjeveru do područja zapadno od Albertvillea na jugu, te prolaze kroz Frangy, uz jezero Bourget i južno od Chambéryja do klanca Combe de Savoie.

Zemljopisno područje obuhvaća 56 općina u departmanima Savoie, Haute-Savoie i Ain te na sjevernom rubu Isèrea.

Za proizvodnju vina s oznakom „Crémant” zemljopisno područje obuhvaća 54 općine u istim departmanima, osim općina koje čine zemljopisno područje za dodatni zemljopisni naziv „Ayze”.

Savojski su vinogradi geološki vrlo različiti:

— savojsko pobrđe, koje odgovara velikoj perialpskoj depresiji prekrivenoj naslagama molase (morskim naslagama nastalim erozijom Alpa u razdoblju tercijara), koje su često prekrivene novijim aluvijalnim naslagama ili erodirane djelovanjem ledenjaka iz razdoblja kvartara, o čemu svjedoče jezera Léman i Bourget,

— jurski nabori ukopani u naslage molase, koji tvore najzapadnije planine masiva (Dent du Chat, Chautagne), s općom orijentacijom sjever-jug,

— doline i depresije koje prolaze kroz vapnenačke Alpe (dolina Arve, dolina Chambéry i klanac Combe de Savoie).

Pažljivo razgraničene čestice na kojima se bere grožđe nalaze se na relativno novijim geološkim formacijama nastalima intenzivnom erozijom alpskog masiva, koja i danas traje:

— aluvijalnim naslagama pijeska i šljunka iz razdoblja kvartara koje su donijele brze alpske rijeke (Ripaille, Marin),

— ledenjačkoj moreni iz ranog kvartara, koja tvori naslage na obroncima ili stranicama doline (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel itd.),

— postglacijalnim točilima u podnožju planina (Chignin, Combe de Savoie, Ayze itd.),

— naslagama molase iz razdoblja tercijara (Frangy, Chautagne),

— supstratima nastalima urušavanjem planine Mont-Granier do kojeg je došlo zbog klizišta 1248. i miješanjem lapora (glinasti vapnenac) i vapnenca iz razdoblja krede (Abymes).

Lokalno se pojavljuju i starije stijene koje nisu prekrivene novijim naslagama, uglavnom lapori i vapnenac iz gornje jure (Arbin, Jongieux).

Klima u regiji je oceanska i pod utjecajem je zapadnih vjetrova koji donose vlagu i umjerene temperaturne razlike. Međutim, izložena je i kontinentalnim i južnim utjecajima. Sjeverni vjetar povremeno donosi suhu hladnoću. Južni vjetar donosi blage uvjete. Na to utječe reljef.

Vinogradi na zapadnoj strani alpskog masiva izloženi su velikoj količini kiše, koja dosljedno iznosi više od 1 000 milimetara godišnje.

Vlažnost koja je povezana s klimom pojačana je zalihama vode (u obliku jezera, snijega i leda) na izvoru velike trajne hidrografske mreže.

Broj sunčanih sati iznosi oko 1 600 godišnje, a jeseni su tople.

Vinogradi su okrenuti prema jugu, jugoistoku ili zapadu, s nadmorskim visinama od 250 m – 500 m.

Djelovanje tih elemenata – reljefa, nadmorske visine, orijentacije i razlika u temperaturama ovisno o visini – određuje specifičnu mikroklimu brojnih područja na kojima se vinogradi nalaze na česticama različitih veličina.

8.2. *Opis ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti*

Povijest uzgoja vinove loze može se pratiti sve do galorimskog razdoblja u djelima rimskih pisaca Lucija Junija Moderata Kolumele i Plinija Starijeg.

Od srednjeg vijeka do 19. stoljeća vinogradi u dolinama opisivani su u putopisima i službenim izvješćima.

Evidencija o društvenoj raspodjeli i vrijednosti vinograda vodila se otkada je kralj Viktor Amadej II. uveo sardinijski katastar u Savoji 1728.

A. Costa de Beauregard objavio je 1774. esej o poljoprivredi u kojem je opisao vinogradarstvo na lokalnom području.

Vinogradi su 1884. dosegnuli vrhunac, kad su na 21 143 hektara proizvedena 504 943 hektolitra vina. Kriza uzrokovana bakterijom Phylloxera gotovo ih je uništila.

Kad su se krajem 19. stoljeća vina počela puniti u boce, pojavila su se prva pjenušava vina, koja su nastala prirodnom ponovnom fermentacijom šećera u vinima. Proizvođači su zatim usavršili tu metodu, koja se posebno temelji na tehnici sekundarne fermentacije u boci. Neki gospodarski subjekti mogu čuvati vina na stalcima dulje od godinu dana. Od nekih lokalnih sorti grožđa, kao što su Jacquère B i Altesse B, dobivaju se živahna vina s niskim udjelom alkohola. Te su sorte pogodne za proizvodnju pjenušavih vina i gospodarski subjekti ih preferiraju u mješavinama osnovnih vina jer odražavaju identitet vina s oznakom „Savoie”.

Nakon Drugog svjetskog rata mali vinogradari u toj regiji udružili su se u kvalitativnoj preobrazbi kako bi modernizirali metode uzgoja i proizvodnje. Proizvođači su tako osnovali lokalna i regionalna udruženja, a nakon toga su 1945. formirali Savez vrhunskih vina s oznakama izvornosti „Savoie-Lyonnais” i naposljetku Regionalno udruženje proizvođača vina s oznakom „Savoie”. U Savoji su osnovana tri zadružna podruma (Montmélian, Cruet i Chautagne).

Od priznavanja kontrolirane oznake izvornosti 1973. vinogradarska se regija razvija uz očuvanje tradicionalnih metoda uzgoja.

Vina sa ZOI-jem „Savoie” proizvode se od brojnih sorti grožđa u skladu s raznolikošću lokalnih uvjeta kojima su se te sorte prilagodile: Chasselas B (gotovo isključivo na obalama Ženevskog jezera), Gringet B (uz dolinu Arve), Jacquère B (u klancu Chambéry), Roussanne B (u Chigninu, na padinama okrenutima prema jugu), Mondeuse N (u klancu Combe de Savoie), Gamay N (u Chautagneu) te Pinot Noir N, Molette B i Altesse B. Uz vinogradarstvo se razvila uspješna industrija rasadnika biljaka na području Combe de Savoie. Ti se rasadnici već dugo bave promicanjem i očuvanjem lokalne biljne baštine u cjelini.

ZOI „Savoie” stoga obuhvaća mirna bijela, crna i ružičasta vina, ružičasta kvalitetna pjenušava vina i bijela kvalitetna pjenušava vina s oznakom „Crémant”. Na vinogradarskom području „Savoie” 2009. je proizvedeno 110 000 hektolitara, uključujući 500 000 boca kvalitetnog pjenušavog vina.

8.3. *Uzročno-posljedične veze za mirna vina*

Zbog planinskih lanaca u regiji, zbog kojih nastaju različite orijentacije i specifične zračne struje (vjetrovi u dolinama, uzlazne zračne struje) u kombinaciji s gustom hidrografskom mrežom (jezera, izvori, rijeke), vinogradi se nalaze na obroncima, dnu doline i uz jezero na „otocima” različitih veličina.

Vinogradarstvo vidljivo utječe na krajolik, koji se sastoji od mozaika malih i pažljivo razgraničenih čestica. Po strmim padinama raštrkane su male tradicionalne građevine koje se nazivaju *sartots* (rustikalne građevine, u skupinama ili samostalne, ukopane u padine, u kojima se skladište vina i u kojima se ljeti stanuje).

Ključna značajka vinogradarske regije „Savoie” stoga je asortiman proizvoda koji potječu iz tih „otoka” nastalih međudjelovanjem mezoklime, tla i sorti grožđa.

Na primjer, na području Ženevskog jezera, koje se sastoji od kvartarnih morenskih i aluvijalnih naslaga na padinama sa zapadnom i sjeverozapadnom orijentacijom, najbolje dolaze do izražaja glavna svojstva sorte Chasselas B u suhim bijelim vinima. Strme, osunčane padine s južnom orijentacijom između Chignina i Montméliana sačinjene su od vapnenca i laporastog vapnenca sličnih točilima iz razdoblja gornje jure na laporasto-vapnenačkoj podlozi ili, na nižim padinama, morenskim ili naplavnim naslagama. Sorta Roussanne B uzgojena na tim vrstama tla i s tim orijentacijama može izraziti složenost vina koje dulje odležava. Slično tome, dok se sorte Gamay N i Pinot Noir N obično uzgajaju na morenskim brežuljcima i visoravnima, zbog čega se od njih dobivaju puna, dobro strukturirana vina tamnih i jarkih boja, zahtjevnija sorta Mondeuse N ograničena je na padine prekrivene sitnim točilima iz razdoblja jure, koje obično imaju visok udio vapnenca i stalnu opskrbu vodom. Od sorte Mondeuse stoga se dobivaju vina punog okusa koja su tamne boje i čvrste strukture te su pogodna za odležavanje.

Otporna sorta Jacquère B, koja dobro uspijeva na hladnim, dubokim tlima, pomogla je u saniranju geološkog kaosa nastalog urušavanjem vapnenačke planine Mont Granier. U vinima se miješaju ti elementi i nastaje prepoznatljiv mineralni okus, kao i svježe i cvjetne note.

Za razliku od toga, sorta Altesse B mora se uzgajati na brežuljcima i siromašnim ili dobro dreniranim glinasto-vapnenačkim tlima s niskim udjelom gline i južnom/jugozapadnom orijentacijom. Stoga se od sorte Altesse B dobivaju meka i podatna vina s ljubičastim tonovima i aromama lješnjaka, meda i slatkog badema.

Kako bi prevladali poteškoće koje se javljaju pri mehaničkoj berbi u vinogradima na brežuljcima, vinogradari primjenjuju tehnike uzgoja vinove loze kao što su uklanjanje pupova, zelena berba, uklanjanje listova i drugi postupci kojima se postiže održivost. Te tehnike omogućuju kontrolu snage i prinosa vinove loze. Pridonose i boljem zdravlju grožđa.

Nakon što se grožđe ubere u odgovarajućoj fazi zrelosti, u postupku proizvodnje vina puno se radi sa svakom sortom grožđa (glavnom i sekundarnom) kako bi se dobila uravnotežena vina.

8.4. *Uzročno-posljedične veze za kvalitetna pjenušava vina*

Ružičasta kvalitetna pjenušava vina proizvode se u istim uvjetima, pa se prethodni tekst odnosi i na njih.

Zbog razlika u optimalnim vremenima odležavanje za sorte grožđa vinari u postupku proizvodnje vina u pravilu moraju odvojiti svaku sortu. Razvili su umijeće upravljanja mješavinama kako bi se postigao određeni stupanj usklađenosti i ravnoteže između kiselosti i voćnog okusa vina, ovisno o godini berbe.

Izvornost vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Ayze” proizlazi iz svojstava sorte Gringet B, autohtone sorte iz doline rijeke Arve koja kasno pupa, a uspijeva na padinama okrenutima prema jugu i masivu Mont Blanc, u okolišu obilježenom različitim klimatskim utjecajima i velikim temperaturnim oscilacijama.

Svježina i živahnost vina povezani su s tom specifičnom mezoklimom, a sorta Gringet B, zasađena na glinasto-vapnenačkoj molasi s velikim udjelom šljunka koja se formirala na postglacijalnim škropilima, izražava svoj karakteristični cvjetni i pikantni identitet, sa zrelijim notama koje se razvijaju na najstrmijim padinama i najplićim tlima.

Položaji vinograda na obroncima, dnu doline ili jezerskim lokacijama (koji čine „otoke” različitih veličina), prilagodba sorti grožđa tlima (koja su obično novije formacije) i klimatsko okruženje (koje karakterizira niska suma toplinskih jedinica) pridonose svježini vina s oznakom „Crémant”, kao i stvaranju primarnih aroma.

Vina namijenjena proizvodnji vina s oznakom „Crémant de Savoie” podliježu strogim pravilima o berbi i tiještenju kako bi se očuvale arome. Sporim i pažljivim tiještenjem mošta dobiva se bistro vino. S obzirom na svojstva sorti grožđa, vino je blijede boje.

Na temelju stručnog znanja stečenog odvajanjem sorti grožđa u postupku proizvodnje vina proizvođači kvalitetnih pjenušavih vina s oznakom „Crémant” dobivaju savršeno odmjerene mješavine na temelju svojeg znanja i iskustva za svaku sortu grožđa i berbu kako bi se postigao određeni stupanj usklađenosti i ravnoteže između živahnosti, cvjetnih nota i voćnog okusa vina. Najveći udio u tim mješavinama moraju imati sorte Jacquère B i Altesse B, što tim proizvodima daje izvornost i identitet vina s oznakom „Savoie”. Odležavanjem na talogu povećava se složenost i mineralnost tih vina jer se tako lakše razvijaju tercijarne arome.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Područje u neposrednoj blizini za proizvodnju i razvoj mirnih crnih i ružičastih vina te za proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini koje je utvrđeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj crnih i ružičastih vina, s jedne strane, te proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina, s druge strane, obuhvaća područja sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Departman 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 i Virignin;

— Departman Isère: Les Abrets en Dauphiné (samo za dio koji odgovara području bivših općina Les Abrets i 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 (samo za dio koji odgovara području bivše općine 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 i Villard-Bonnot.

Područje u neposrednoj blizini za proizvodnju i razvoj mirnih crnih i ružičastih vina te za proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini koje je utvrđeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj crnih i ružičastih vina, s jedne strane, te proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina, s druge strane, obuhvaća područja sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— Departman 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 (samo za dio koji odgovara području bivših općina Albens, Cessens, Epersy, Mognard i 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 i Voglans.

— Departman Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (samo za dio koji odgovara području bivših općina Annecy i 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 (samo za dio koji odgovara području bivših općina Aviernoz, Evires, Les Ollières i 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 (samo za dio koji odgovara području bivše općine 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,

— Departman Haute-Savoie (nastavak): 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 i Yvoire.

Područje u neposrednoj blizini za proizvodnju i razvoj bijelih vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini koje je utvrđeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj bijelih vina obuhvaća područja općina na području u neposrednoj blizini koje je utvrđeno odstupanjem za proizvodnju i razvoj crnih i ružičastih vina te za proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina, kojima su dodane općine Corbonod i Seyssel (departman Ain) i Seyssel (departman Haute-Savoie).

Područje u neposrednoj blizini za dodatne zemljopisne nazive

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Za dodatne zemljopisne nazive, područje u neposrednoj blizini definirano odstupanjem

— za proizvodnju i razvoj bijelih i crnih vina te

— za proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje bijelih kvalitetnih pjenušavih vina

obuhvaća područje općina na zemljopisnom području za crna i ružičasta vina te ružičasta kvalitetna pjenušava vina, kao i područje općina na području u neposrednoj blizini koje je utvrđeno odstupanjem, s jedne strane, za proizvodnju i razvoj crnih i ružičastih vina i, s druge strane, za proizvodnju, razvoj, odležavanje i pakiranje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina, osim općina ili dijelova općina koji su obuhvaćeni zemljopisnim područjem za bilo koji od dodatnih zemljopisnih naziva.

Dodatni zemljopisni nazivi

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Nazivu zaštićene oznake izvornosti može se dodati jedan od sljedećih dodatnih zemljopisnih naziva ako vina ispunjavaju uvjete proizvodnje za svaki od tih naziva:

— „Abymes” ili „Les Abymes”;

— „Apremont”;

— „Arbin”;

— „Ayze”;

— „Chautagne”;

— „Chignin”;

— „Chignin-Bergeron”;

— „Crépy”;

— „Cruet”;

— „Jongieux”;

— „Marignan”;

— „Marin”;

— „Montmélian”;

— „Ripaille”;

— „Saint-Jean-de-la-Porte”;

— „Saint-Jeoire-Prieuré”.

Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Uz naziv ZOI-ja može se navesti i sorta grožđa pod uvjetom da se vina proizvode isključivo od te sorte i da su u skladu sa svim ostalim pravilima proizvodnje koja se primjenjuju na oznaku.

Slova kojima je na etiketi ispisana oznaka sorte grožđa visinom i širinom ne smiju biti veća od dvije trećine veličine slova kojima je ispisan naziv ZOI-ja.

Oznaka „Crémant” mora prethoditi nazivu ZOI-ja za bijela kvalitetna pjenušava vina pri čijoj se proizvodnji poštuju uvjeti proizvodnje utvrđeni za tu metodu proizvodnje.

Pakiranje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Ružičasta ili bijela kvalitetna pjenušava vina proizvode se sekundarnom fermentacijom u boci.

Za ta se vina boce moraju čuvati na talogu najmanje devet mjeseci.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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