C/2026/2613

2026.5.7.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikkének (3) bekezdése alapján

(C/2026/2613)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 – 2016.7.22.

A MÓDOSÍTÁSRA VONATKOZÓ SZABÁLYOK

Az sz. 1308/2013/EU rendelet 105. cikke

KÉRELMEZŐ ÉS JOGOS ÉRDEK

A Savoie borok regionális testülete (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

A MÓDOSÍTÁSOK LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. *A fehér és rozé gyöngyözőborok kategóriájának törlése*

A „gyöngyözőbor” kategóriát törölték. E borok előállítása évek óta csökken, mivel a gazdasági szereplők a 3,5 bar feletti túlnyomású minőségi pezsgőket részesítették előnyben.

A termékleírásból ezért törölték a gyöngyözőborokra vonatkozó szabályokat. A nemzeti szinten lefolytatott felszólalási eljárás során nem emeltek kifogást.

Az egységes dokumentum ennek megfelelően módosult.

2. *„Crémant” megjelölés*

Módosult a termékleírás annak érdekében, hogy a „Savoie” vagy „Vin de Savoie” oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett a „Crémant” megjelölés is használható legyen. Az e megjelölésre vonatkozó előállítási feltételeket a termékleírás határozza meg. Ezek a korábban a fehér minőségi pezsgőkre vonatkozó feltételek helyébe lépnek, kivéve azokat a minőségi pezsgőket, amelyek az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel rendelkeznek.

Fehér minőségi pezsgők esetében – az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott pezsgők kivételével – az OEM neve előtt fel kell tüntetni a „Crémant” megjelölést. Ez a szabály a termékleírás I. fejezetének „Földrajzi nevek és kiegészítő megjelölések” című II. szakaszába került be. A II. szakasz címében az „adatok” szó helyébe a „megjelölések” szó lépett.

Az egységes dokumentum „További alapvető feltételek” című 9. pontja ennek megfelelően módosult.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *A „Crémant” borok földrajzi területe*

A termékleírás I. fejezete IV. szakaszának 1. pontja egy új c) alponttal egészült ki, amely meghatározza a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok termelési területét.

Az egységes dokumentum „Körülhatárolt terület” című 6. pontja ennek megfelelően módosult.

4. *A „Crémant” borok előállításához használt szőlőfajták*

Módosult a termékleírás I. fejezetének szőlőfajtákról szóló V. szakasza.

A „Crémant” megjelöléssel ellátott borok előállítására engedélyezett szőlőfajták jegyzékét szűkítették annak érdekében, hogy a „Vin de Savoie” vagy „Savoie” megjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgők előállítására korábban meghatározottnál korlátozottabb számú szőlőfajtára összpontosítsanak. Ez a hangsúlyeltolódás hozzá fog járulni a Savoie borok identitásának jobb kifejezéséhez. Ezért a gringet B, marsanne B, roussette d'Ayze B, velteliner rouge précoce Rs és verdesse B fajtákat törölték.

A jegyzéket lásd a termékleírás I. fejezete V. szakaszának 1. pontjában. Mivel az V. szakasz 2. pontjában meghatározott szabály által érintett fajtákat törölték, ez a szabály a „Crémant” megjelölés esetében nem került be a termékleírásba, a minőségi pezsgők esetében pedig törlésre került.

Az egységes dokumentum „Fontosabb borszőlőfajták” című 7. pontja nem módosult, mivel a „Crémant” megjelöléssel ellátott minőségi pezsgők előállításához már nem használt fajtákat továbbra is használni fogják az eredetmegjelöléssel ellátott egyéb bortípusok esetében.

5. *Lombmagasság a „Crémant” borok előállítása tekintetében*

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának c) alpontja meghatározza, hogy a lombsátor-magasságnak lehetővé kell tennie, hogy egy kilogramm szőlő előállításához 1,20 m^2 lombfelület álljon rendelkezésre.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

6. *A „Crémant” borok előállításának parcellánkénti átlagos maximális terhelése*

A parcellánkénti maximális terhelés konkrét értékeit az ültetési sűrűség figyelembevétele érdekében kiigazították. Ennek az intézkedésnek az a célja, hogy kiegyensúlyozott arányt biztosítson a növénytakaró külső felülete és a szőlőtermesztés között. Ezek a konkrét értékek jobban összhangban vannak a termelés sajátosságaival, beleértve a préselésre vonatkozó szabályokat, amelyek 150 kg szőlőt írnak elő legfeljebb 100 liter musthoz.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. *A szüretre vonatkozó rendelkezés a „Crémant” borok előállítása tekintetében*

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 1. pontjának b) alpontja meghatározza, hogy a „Crémant” megjelöléssel ellátható borok a 607/2009/EK bizottsági rendelet 66. cikkének megfelelően kézzel szüretelt szőlőből készülnek.

E módosítás nem jelenik meg az egységes dokumentumban.

8. *A termés szállítására vonatkozó rendelkezés a „Crémant” borok előállítása tekintetében*

A termékleírás I. fejezete VII. szakasza 1. pontjának c) alpontja tükrözi azt a döntést, amely szerint a leszüretelt szőlő szállítóedényenkénti maximális tömegét 250 kg-ban határozzák meg a fürtök önpréselésének korlátozása érdekében. Ugyanezen okokból a szüreteléshez használt edények maximális magasságát 40 cm-ben határozták meg. Ezek az edények áteresztik a folyadékot, így – a léképződés minimalizálása érdekében bevezetett szabályok ellenére – a termelődő lé gyorsan kicsepeghet. Végül a szüretelés és a préselési folyamat megkezdése között szigorú 24 órás időkorlátot állapítottak meg.

Az egységes dokumentum ezen pontja nem módosult.

9. *A „Crémant” borok előállítására szánt szőlő érettsége*

Az I. fejezet VII. szakasza 2. pontjának a) és b) alpontjában a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok előállítására szánt alapborok esetében a szőlő minimális cukortartalmát és a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmát literenként 144 grammban, illetve 9 %-ban határozták meg egy liter mustra vetítve. Ezek az értékek megegyeznek a „Vin de Savoie” vagy „Savoie” eredetmegjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgők előállítására korábban meghatározott értékekkel. Az értékek a továbbra is használt szőlőfajták – különösen a jacquère B és az altesse B fajták – jellemzőihez igazodnak, és lehetővé teszik az alacsony alkoholtartalmú, ugyanakkor élénk és elegáns alapbor előállítását.

Ezek az információk nem kerültek be az egységes dokumentumba.

10. *A „Crémant” borok előállítására szánt szőlő hozama*

Az I. fejezet VIII. szakaszának „Hozam – A fiatal tőkék termőre fordulása” című 1. pontja kiegészült az ilyen típusú borokkal, és figyelembe veszi az ültetési sűrűséget.

Az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című 5. pontja ennek megfelelően módosult.

Az I. fejezet VIII. szakasza „A »Crémant« megjelöléssel ellátható borokra vonatkozó egyedi rendelkezések” című új 4. ponttal egészült ki.

Az a) alpontban meghatározott maximális préselési hozam a 607/2009/EK bizottsági rendelet 66. cikkének (5) bekezdésében a „Crémant” megjelöléssel ellátott minőségi pezsgőkre vonatkozóan meghatározott szabályt követi.

Végül a maximális préseli hozamot illetően a 4. pont b) alpontja meghatározza az utolsó adag préslé mennyiségét. Az utolsó adag préslé (francia nyelven „*rebêches*”) a préselési folyamat végén nyert, a préselés során megengedett maximális hozamot meghaladó mennyiségű mustnak felel meg.

Az egységes dokumentum ezen pontja nem módosult.

11. *A szőlő fogadása és préselése a „Crémant” borok előállítása tekintetében*

Az I. fejezet IX. szakaszában az 1. pont a „Crémant”-ról szóló új a) alponttal egészült ki. Ez a pont különböző kritériumokat határoz meg a szőlő fogadására, a présre, a prés megtöltésére és különösen a szőlő mozgatásának módjára, a szőlőlevek elválasztására és a higiéniára vonatkozóan, a szőlő minőségének biztosítása érdekében.

A meglévő fogadó és préselő létesítményekre vonatkozóan átmeneti rendelkezést állapítottak meg. A 2017-es betakarításig bezárólag legfeljebb három szállítószalagot enged meg az első szőlőcsúszda és a prés között. Ez a rendelkezés az I. fejezet XI. szakaszának 4. pontjába került beillesztésre.

Az egységes dokumentum ezen pontjai nem módosultak.

12. *Házasítás a „Crémant” borok előállítására tekintetében*

Az I. fejezet IX. szakasza 1. pontjának b) alpontja meghatározza a szőlőfajták házasításának feltételeit annak érdekében, hogy kiemeljék a jacquère B és az altesse B fajtákat. Mindkét Savoie fajta – amely garanciát jelent az e földrajzi területről származó borok egyediségére – kiválóan alkalmas a palackban történő második erjesztéssel készült borok előállítására. A jacquère B minimális százalékos arányának meghatározása hozzájárul a Savoie borok identitásának teljes körű kifejezéséhez, és megkönnyíti a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok és más regionális pezsgők megkülönböztetését. Annak érdekében, hogy e szabályok nagyobb hatást gyakoroljanak a borok jellemzőire, a vörös szőlőfajták százalékos arányát 20 %-ra korlátozták.

Csak Haute-Savoie megye települései esetében egy átmeneti intézkedés kíséri ezeket a szabályokat, amely kodifikálja azt a rugalmas gyakorlatot, amely szerint a fehér minőségi pezsgőkben az engedélyezett szőlőfajták jelenléte eddig nem volt kötelező, és mennyisége nem volt szabályozva. A szabályok a 2021. évi szürettől alkalmazandók.

Ezek a pontok nem érintik az egységes dokumentumot.

13. *A „Crémant” borok előállítása során alkalmazott borkészítési eljárások*

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának e) alpontja meghatározza, hogy a „Crémant” megjelöléssel ellátható borok előállítása során tilos fadarabokat használni.

Ez a rendelkezés bekerült az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című 5. pontjába.

A „Crémant” borok készítéséhez használt must alkoholtartalmának növelése esetén a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom megegyezik a korábban a fehér minőségi pezsgőkre érvényes alkoholtartalommal. Módosítás lépett érvénybe azonban arra a szakaszra vonatkozóan, amelyben ezt az előállítási követelményt a pezsgő előállítási folyamata során ellenőrizni kell. Ezt az ellenőrzést a második erjesztés után és az expedíciós likőr hozzáadása előtt kell elvégezni. A termelői csoport e követelmény ellenőrzését a termékleírás III. fejezetének I. szakaszába is belefoglalta.

Az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című 4. pontja ennek megfelelően frissült.

14. *Pincekapacitás a „Crémant” borok előállítására tekintetében*

Az I. fejezet IX. szakasza 1. pontjának g) alpontja kiegészült az ilyen típusú borokkal.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

15. *A „Crémant” borok előállítására vonatkozó rendelkezések*

Az I. fejezet IX. szakaszának 2. pontja a 607/2009/EK bizottsági rendelet 66. cikkével összhangban meghatározza a „Crémant” borok előállításának feltételeit, a palackban történő második erjesztést és a palackok seprőn tartásának időtartamát. Az is pontosításra került, hogy a palackoknak üvegből kell készülniük, és a palackozást a szüretet követő december 1-jétől kell megkezdeni.

A palackban történő erjesztésre és a palackok seprőn tartásának időtartamára vonatkozó szabályokat az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című 5. pontja és „További alapvető feltételek” című 9. pontja tartalmazza.

16. *A „Crémant” borok csomagolása*

A termékleírás I. fejezete IX. szakaszának 3. pontja meghatározza, hogy a 37,5 centiliteres vagy annál kisebb, illetve a 150 centiliteresnél nagyobb űrtartalmú palackokban értékesített borok kivételével a borokat ugyanabban a palackban kell forgalomba hozni, amelybe kiszerelték, és amelyben a második erjesztés történik. A szöveg kiegészült egy új követelménnyel is, amely szerint a gazdasági szereplőknek eljárást kell kidolgozniuk a palackozó kör és a csomagolóanyagok tisztítására.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

17. *A „Crémant” borok tárolása*

Az I. fejezet IX. szakaszának „Tárolási rendelkezések” című 4. pontjában meghatározták a maximális hőmérsékletet azokra a helyiségekre vonatkozóan, ahol a palackokat vízszintes helyzetű falécekre fektetve tárolják a borkészítési eljárás során.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

18. *A „Crémant” borok forgalomba hozatala*

Az I. fejezet IX. szakasza 5. pontjának a) alpontja meghatározza azt a minimális időtartamot, amely után a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok a fogyasztók rendelkezésére bocsáthatók. A követelmény a borok palackozásától számított legalább 12 hónapot határozza meg.

Engedélyezett a „*remise en cercle*” eljárás, amelynek során a palackozott bor újrakeverhető. Ez azt jelenti, hogy a palackozott bort visszaöntik a kádakba. A minimális érlelési időt attól az időponttól kell számítani, amikor a bort újra palackozzák. Ezek a szabályok az I. fejezet IX. szakasz 5. pontjának a) alpontjába is beillesztésre kerültek.

A „Crémant” megjelöléssel ellátható borok adóraktár-engedélyesek közötti szállítására vonatkozó szabályokat az 5. pont b) alpontja tartalmazza. Ezek megegyeznek azokkal, amelyek korábban a fehér minőségi pezsgőkre voltak alkalmazandók.

Ezek a módosítások nem érintik az egységes dokumentumot.

19. *Kapcsolat a földrajzi területtel*

Módosult a termékleírás I. fejezetének X. szakasza, hogy tükrözze a szabályok változásait.

Az 1. pont a) alpontjának egyik bekezdése megadja a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok földrajzi területének meghatározását.

Az 1. pont b) alpontja kiegészült egy bekezdéssel, amely kifejti, hogy a borok XIX. század vége óta alkalmazott palackozása vezetett a pezsgők kialakulásához, a borokban található cukrok természetes újraerjedésének eredményeként. A b) alpont utolsó bekezdése meghatározza a „Vin de Savoie” vagy „Savoie” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult borkategóriákat. A bekezdés ennek megfelelően módosult, csakúgy, mint a minőségi pezsgők „*cols*”-ban (azaz a palackok számában) kifejezett előállítási mennyisége.

A 2. pont csendes borokról szóló bekezdése meghatározza e borok főbb érzékszervi jellemzőit. A minőségi pezsgőkről szóló bekezdést átfogalmazták annak érdekében, hogy egyértelműbb magyarázatot adjon arról, hogy az egyes minőségi pezsgőket mi különbözteti meg egymástól. Az „Ayze” [kiegészítő] földrajzi névvel ellátott minőségi pezsgők színei, aromája és íze részletesebb leírást kapott. A szöveg kiegészült a „Crémant” megjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgőkről szóló bekezdéssel, amely részletezi különböző érzékszervi jellemzőiket, és kifejti, hogy azok nagyrészt bizonyos fehér szőlőfajták házasításából készülnek.

A 3. pontban a csendes borokra vonatkozó utolsó bekezdést törölték, mivel ugyanez a bekezdés már szerepel a X. szakasz végén.

A „gyöngyözőbor” kategória törlése miatt a „Pezsgők és gyöngyözőborok” cím „Minőségi pezsgő”-re változott. Az első bekezdés, amely csak a rozé minőségi pezsgőkre vonatkozik, meghatározza az e megjelöléssel ellátott minőségi pezsgők általános jellemzőit.

Az „Ayze” [kiegészítő] földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgőkre vonatkozó bekezdés ismerteti azt a sajátos környezetet, amelyben a gringet B őshonos fajtát termesztik. Ez a bekezdés ezért kiemeli az egyedülálló természeti környezet jellemzői, a szőlőtermesztők által kiválasztott termesztési helyek és a borok jellemzői közötti kapcsolatot, amelyek elválaszthatatlanul kapcsolódnak e szőlőfajta jellegéhez.

A szöveg kiegészült a „Crémant” megjelöléssel ellátott borokra vonatkozó bekezdéssel. Kiemeli a természeti környezet sokféleségét, amelyben a szőlőfajtákat a talajkörnyezettel összhangban ültetik. Kifejti továbbá az éghajlatnak a borok bizonyos jellemzőire gyakorolt hatását. A szüretre és a borkészítésre vonatkozó konkrét szabályok a szőlőfajták tulajdonságainak a borokban való kifejezési módjához kapcsolódnak. A házasított borokban használt két fő szőlőfajta fontos szerepet játszik e Savoie borok eredetiségében és identitásában.

Az egységes dokumentum „Kapcsolat a földrajzi területtel” című 8. pontja ennek megfelelően módosult.

20. *Nyilatkozati követelmények*

A termékleírás II. fejezetének I. szakasza a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok felvételéhez és a gyöngyözőborok törléséhez kapcsolódó új termelési szabályok figyelembevétele érdekében módosult.

Ezek a módosítások megváltoztatják a minőségi pezsgőkre vonatkozóan korábban érvényben lévő követelményeket. A 3. és 7. pont kiegészült továbbá két, kifejezetten a „Crémant” megjelöléssel ellátott borokra vonatkozó mondattal.

E pontok egyes rendelkezéseiben szerkesztési módosításokat hajtottak végre, például a „*devoir*” [kell] igét az „*indicatif présent*” [kijelentő mód jelen idejű] alakkal helyettesítették, amely a kötelező érvényt fejezi ki a francia jogszabályokban. Végül törölték a gyöngyözőborokra való hivatkozásokat.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

21. *Nyilvántartások vezetése*

A II. fejezet II. szakaszába, amely korábban nem tartalmazott rendelkezéseket, bekerült a „Crémant” megjelöléssel ellátott borokra vonatkozó három külön nyilvántartás. A fent említett nyilatkozati követelményekhez hasonlóan a cél a konkrét termelési szabályoknak való megfelelés pontosabb nyomon követésének lehetővé tétele.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

22. *Főbb ellenőrizendő pontok és értékelési módszerek*

A termékleírás III. fejezetében a „Főbb ellenőrizendő pontok és értékelési módszerek” című táblázat következő szakaszai egészültek ki: Strukturális szabályok, A termelési ciklushoz kapcsolódó szabályok és Termékellenőrzések. A „Crémant” megjelöléssel ellátható minőségi pezsgők termékleírásához hozzáadott szabályok tekinthetők a legfontosabb ellenőrizendő pontoknak, mivel ezek töltik be a legnagyobb szerepet a termék sajátosságainak biztosításában.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

23. *Parcellákra osztott körülhatárolt terület*

Módosult a „Vin de Savoie” vagy „Savoie” OEM termékleírása annak érdekében, hogy az magában foglalja a földrajzi előállítási területen belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának időpontját. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak az előállítás földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor előállítására szolgáló szőlőfajták termesztésére.

A módosítás a következő: A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 2. pontjának a) alpontjában a „2009. szeptember 10.” dátum után a szöveg a „2015. február 12.” dátummal egészült ki.

Ez a módosítás a „Chignin-Bergeron” kiegészítő földrajzi névhez tartozó konkrét parcellák körülhatárolásának jóváhagyását követi. A most beillesztett dátum előtt ezeket a borokat a „Vin de Savoie” OEM parcellákra osztott körülhatárolt területén belül bárhol elő lehetett állítani az említett kiegészítő földrajzi név földrajzi területéhez tartozó három településen belül. A „Chignin-Bergeron” megjelöléssel ellátott borok hagyományosan kizárólag a roussanne B szőlőfajtából készülnek, amelyet csak ezen a kiegészítő földrajzi nevet viselő területen termesztenek, és amely alkalmazkodott ezen alterület déli fekvésű lejtők által jellemzett helyi viszonyaihoz. Ez a konkrét körülhatárolás lehetővé teszi a roussanne B szőlőfajta és a termőterület összekapcsolását, tekintettel arra, hogy a szőlőfajta képes volt alkalmazkodni ehhez a környezethez.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

24. *Ültetési sűrűség*

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának a) alpontja a kifejezetten az „Ayze” kiegészítő földrajzi névre vonatkozó szabályokkal bővült. Növelték a minimális ültetési sűrűséget, és csökkentették a sorok közötti maximális távolságot. Ez a szőlőtermő terület magasabban helyezkedik el, mint a „Vin de Savoie” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott szőlőültetvények tengerszint feletti magasságának átlaga. Ezen a területen különösen jó déli fekvésű lejtők találhatók, és a szőlő nagy részét a gringet B szőlőfajta teszi ki. Ezeken a szőlőültetvényeken többnyire fehér minőségi pezsgőket állítanak elő. Ezek a konkrét szabályok megfelelnek a szőlőtermesztők által már bevezetett gyakorlatoknak, és a termékleírásba való felvételük megerősíti ezen alterület megkülönböztető képességét.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

25. *Szőlőfajták házasítása*

Módosult a termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának „Szőlőfajták házasítása” című b) alpontja. A fehér minőségi pezsgők előállításának kizárólag az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel történő folytatása szükségessé tette az engedélyezett szőlőfajták házasítására vonatkozó szabályok módosítását. A második erjesztéshez használt alapbornak kötelezően legalább 70 %-ban a gringet B szőlőfajtát kell tartalmaznia – amely az eredetmegjelölés földrajzi területén őshonos, és amelynek jellemzői biztosítják e borok eredetiségét. Ez a minimális százalékos arány váltja fel a termékleírás I. fejezete V. szakaszának 2. pontjában korábban meghatározott 50 %-os értéket, amely úgy került be a szövegbe e fajta minimális százalékos arányaként, hogy egy régebbi (és alacsonyabb) értéket módosítottak, amely e fajtának a mezőgazdasági üzemen belüli minimális százalékos arányához kapcsolódott. Ez a kiegészítés (a termékleírás előző változata V. szakaszának 2. pontja) megerősíti a házasítási gyakorlatokat.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

26. *Szerkesztési hiba miatti kiegészítés*

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 1. pontjának e) alpontjában a szöveg kiegészült azzal, hogy az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgők esetében a térfogatszázalékban kifejezett teljes maximális alkoholtartalom csak akkor alkalmazandó, ha a must alkoholtartalmát növelték. Erre a termékleírás előző változatában szereplő szerkesztési hiba miatt volt szükség.

Ezt a rendelkezést az egységes dokumentum „A bor(ok) leírása” című 4. pontjába vezették át.

27. *Egy bekezdést jelölő alpont és cím változását maga után vonó módosítás*

Az I. fejezet IX. szakaszának 1. pontjának g) alpontja a termékleírás jelenlegi változatában h) alpontra változott. A h) alpont címének helyébe a következő cím lép: „A borospincék és alapanyagok karbantartása”.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

28. *Földrajzi terület*

A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 1. pontjának a), b), c) és d) alpontjában a „biztosítják” szó helyébe a „történik” szó lép, és a szöveg a „készítése” szó után a „2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján” szövegrésszel egészül ki.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető a francia Nemzeti Statisztikai és Gazdasági Kutatóintézet (INSEE) által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2020-ban hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

A földrajzi területet alkotó települések jegyzékét és nevét a közigazgatási változások figyelembevétele érdekében a terület kiterjedésének megváltoztatása nélkül frissítették.

A módosítás az egységes dokumentum „Körülhatárolt földrajzi terület” című 6. pontját érinti.

A IV. szakasz 1. pontja továbbá kiegészül egy mondattal, amely arról tájékoztat, hogy a földrajzi területre vonatkozó térképészeti dokumentumok megtalálhatók az INAO honlapján.

29. *A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület*

A termékleírás I. fejezete IV. szakasza 3. pontjának a) alpontjában a szöveg az „érlelése” szó után az „a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján” szövegrésszel egészül ki.

Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex 2020-ban hatályos változatának.

E hivatkozás szerepeltetése jogi szempontból biztosítja a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület meghatározását.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő területet alkotó települések jegyzékét és nevét a közigazgatási változások figyelembevétele érdekében a terület kiterjedésének megváltoztatása nélkül frissítették.

Módosult az egységes dokumentum „További feltételek” című rovata.

30. *Szőlőfajták*

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 1. pontja kiegészült az alkalmazkodási célú fajtákkal, nevezetesen a bia B, a corbeau N, a dousset N, a hibou noir N, a mondeuse grise G, a petite Sainte-Marie B és a pinot gris G fajtákkal, ami a következő borok előállítására engedélyezett fajták jegyzékét érinti:

— Kiegészítő földrajzi névvel nem rendelkező csendes vörös- és rozé borok: corbeau N, dousset N, hibou noir N és mondeuse grise G.

— Kiegészítő földrajzi névvel nem rendelkező csendes fehérborok: bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B és pinot gris G.

— Rozé minőségi pezsgők: bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B és pinot gris G.

— „Crémant” megjelöléssel ellátható borok: bia B, petite Sainte-Marie B, mondeuse grise G, pinot gris G, corbeau N, dousset N és hibou noir N.

— Az „Abymes” vagy „Les Abymes” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B és pinot gris G.

— Az „Apremont”, „Cruet”, „Montmélian”, „Saint-Jeoire-Prieuré” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B és pinot gris G.

— A „Chautagne”, „Chignin”, „Jongieux” kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok: bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B és pinot gris G.

— A „Chautagne”, „Chignin”, „Jongieux” kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes vörösborok: corbeau N, dousset N és hibou noir N.

— A „Crépy”, „Marignan”, „Marin”, „Ripaille” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: bia B, mondeuse grise G, petite Sainte-Marie B és pinot gris G.

A francia Országos Eredet- és Minőségügyi Intézet (Institut national de la qualité et de l’origine, INAO) illetékes nemzeti bizottsága úgy döntött, hogy azon eredetmegjelölések esetében, amelyeknél a termelők erre vonatkozóan kérelmet nyújtanak be, engedélyezi az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodást vagy a növényvédő szerek használatával kapcsolatos társadalmi elvárásokhoz való alkalmazkodást szolgáló fajták bevezetését.

Ezek a szőlőfajták, amelyek eredetileg az Alpok régióból származnak, előnyt jelenthetnek a globális felmelegedés összefüggésében. Későn érnek, ezért alkalmasak kiegyensúlyozottabb borok előállítására. Legalább annyira ellenállóak a betegségekkel szemben, mint az eredetmegjelölésre már engedélyezett fajták. E fajták bevezetésének célja továbbá az is, hogy kiemeljék az eredetmegjelölés alá tartozó borok sajátosságait.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

Meg kell jegyezni, hogy bár a dousset N, a hibou noir N, a mondeuse grise G és a petite Sainte-Marie B rendelet útján felvételre került a bortermelés céljából ültethető, újratelepíthető vagy oltható borszőlőfajták jegyzékébe, ezek hiányoznak az e-Ambrosia rendszerben javasolt borszőlőfajták jegyzékéből.

31. *A szőlőgazdaságban termeszthető szőlőfajták arányára vonatkozó szabályok*

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 2. pontja egy olyan rendelkezéssel egészült ki, amely meghatározza, hogy az alkalmazkodási célú fajták aránya a mezőgazdasági üzem szőlőfajtáinak 5 %-ára korlátozódik.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

32. *Ültetési sűrűség*

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 1. pontjának „Általános rendelkezések” című a) alpontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet. Az azonos sorban található tőkék közötti távolság legalább 0,80 méter.

A hektáronkénti 6 000 tőke vagy annál nagyobb ültetési sűrűségű szőlőültetvények esetében az egy soron belüli tőkék közötti távolság legalább 0,70 méter.

Az eredeti megfogalmazást a szabály megváltoztatása nélkül átfogalmazták.

A szöveg új szabállyal egészült ki, amely lehetővé teszi, hogy megtarthatók legyenek az eredetmegjelölésben a minimális sűrűségnél nagyobb sűrűséggel telepített szőlőültetvények, amelyeken azonban emiatt az egy soron belüli szőlőtőkék között 0,70 és 0,80 méter közötti távolságot kell tartani.

A módosítás az egységes dokumentum „Borkészítési eljárások” című 5. pontját érinti.

33. *Szőlőfajták házasítása*

Az I. fejezet IX. szakasza 1. pontjának b) alpontja egy olyan rendelkezéssel egészült ki, amely szerint az alkalmazkodási célú fajták együttesen vagy külön-külön nem tehetik ki a végső házasított bor több mint 10 %-át.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

34. *Adóraktár-engedélyesek közötti forgalom*

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 5. pontjának az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátumára vonatkozó b) alpontját törölték.

A borok korai – különösen a kereskedelmi szereplőkhöz történő – szállításának lehetővé tétele érdekében törölték azt az időpontot, amelytől kezdve a borok az adóraktár-engedélyesek között szállíthatók.

A IX. szakasz 5. pontjának címe ezért a „termékek szállítására és” szövegrész elhagyásával módosul.

A IX. szakasz 5. pontja a) alpontjának címét törölték.

A termékleírás e módosításai nincsenek hatással az egységes dokumentumra.

35. *Átmeneti intézkedések*

Az I. fejezet XI. szakaszának 2. pontját törölték. A szőlőművelési módszerekre vonatkozó átmeneti intézkedés (a minimális ültetési sűrűségre vonatkozó rendelkezés) lejárt.

A termékleírás e módosításai nincsenek hatással az egységes dokumentumra.

36. *Az ellenőrző szervre való hivatkozások*

A termékleírás III. fejezetének II. pontjában aktualizálták az ellenőrző szerv címét.

A második bekezdés szövege módosult, a harmadik bekezdés pedig törlésre került, hogy tükrözze a II. pontban foglalt új szövegezési szabályokat.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Csendes fehérborok a szőlőfajta megjelölése nélkül*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A halványsárgától az aranysárgáig terjedő színű fehérborok finomak és üdék, eltérő mértékű lekerekítettséggel és változatossággal. Fiatalon gyakran előfordulnak bennük buborékok, ami a finom seprőn való tárolás eredménye. Virágos és gyümölcsös aromákkal rendelkeznek.

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

2. *A chardonnay B szőlőfajta megjelölésével ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

13

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

10

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

3. *A jacquère B szőlőfajta megjelölésével ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

11,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

8,5

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

4. *A chardonnay B vagy a jacquère B szőlőfajtától eltérő megjelöléssel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

5. *Az „Abymes" vagy „Les Abymes" vagy „Apremont" kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

6. *Az „Chautagne", „Chignin" vagy „Cruet" kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

7. *A „Jongieux" vagy „Montmélian" kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

8. *A „Saint-Jeoire-Prieuré” kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

9. *Az „Ayze”, „Crépy” vagy „Marignan” kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9,5

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

10. *A „Marin" vagy „Ripaille" kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9,5

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

11. *A „Chignin-Bergeron" kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész bortételek maximális erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) alacsonyabb vagy egyenlő a literenkénti borkősav grammértékében kifejezett összes savtartalom két grammal növelt értékével, de legfeljebb literenként 8 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

13

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

10

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

12. *Csendes vörösborok a szőlőfajta megjelölése nélkül*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok rubinvörös, néha mélyvörös, meggypiros vagy lilás színűek, különösen a mondeuse N szőlőfajtával készült borok.

Illatuk gyakran a piros és fekete gyümölcsökre emlékeztet, időnként fűszeres és borsos jegyekkel.

A mondeuse N fajtából készült borok strukturáltak, tanninosak és testesek, ugyanakkor élénkek.

A gamay N vagy pinot N fajtából készült borok simulékonyabbak, elegáns szerkezetűek és alacsonyabb tannintartalmúak.

A vörösborok almasavtartalma a csomagolás időpontjában legfeljebb 0,4 g/l.

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

13. *A gamay N vagy pinot noir N szőlőfajta megjelölésével ellátott csendes vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok almasavtartalma a csomagolás időpontjában legfeljebb 0,4 g/l.

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9,5

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

14. *A gamay N vagy pinot noir N szőlőfajtától eltérő megjelöléssel ellátott csendes vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok almasavtartalma a csomagolás időpontjában legfeljebb 0,4 g/l.

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

15. *Az „Arbin” vagy „Saint-Jean-de-la-Porte” kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9,5

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

16. *A „Chautagne”, „Chignin” vagy „Jongieux” kiegészítő földrajzi névvel ellátott csendes vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

13

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

10

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

17. *Csendes rozé borok a szőlőfajta megjelölése nélkül, illetve a gamay N vagy pinot noir N szőlőfajta megjelölésével*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok élénk színűek, a halvány rózsaszíntől a nagyon halvány rózsaszínig terjednek, nagyon gyakran virágos illatjegyekkel. Ízük üde, citrusfélékre és piros gyümölcsökre emlékeztető jellegzetes jegyekkel.

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 5 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12,5

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9,5

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

18. *A gamay N vagy pinot noir N szőlőfajtától eltérő megjelöléssel ellátott csendes rozé borok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A palackozatlanul vagy palackozva történő forgalmazásra kész borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 5 gramm.

Az általános rendeletekben előírt szabályok a Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra és a maximális összes kén-dioxid-tartalomra vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

12

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

19. *Rozé minőségi pezsgők*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A halvány rózsaszíntől a nagyon halvány rózsaszínig terjedő színű rozé minőségi pezsgők az előállításukhoz használt szőlőfajták alacsony alkoholtartalma és élénksége miatt üdék és könnyűek. Illatukra és ízükre a gyümölcsös aromák jellemzőek, amelyek lekerekítik az ízvilágukat.

A rozé minőségi pezsgők készítésére szánt alapborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9 %.

A must alkoholtartalmának növelése esetén a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom a második erjesztés után és a degorzsálás előtt nem haladhatja meg a 13 %-ot.

A Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra, a maximális összes kén-dioxid-tartalomra, a „Crémant” megjelöléssel ellátható borok cukortartalmára, valamint a szén-dioxid-tartalomra az általános szabályok vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

13

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

20. *Az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgők*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgők halványsárga színűek, aranyszínű árnyalatokkal. Illatukban és ízükben a fehér virágos jegyek dominálnak, amelyeket érett gyümölcsökre, aszalt gyümölcsökre és fűszerekre emlékeztető jegyek egészítenek ki. Ezek a borok a szájban jellegzetes élénk érzetet keltenek, amely egyensúlyt és eleganciát kölcsönöz nekik.

Az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgők készítésére szánt alapborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9 %.

A must alkoholtartalmának növelése esetén a maximális összes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 13 térfogatszázalékot.

A Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra, a maximális összes kén-dioxid-tartalomra, az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgők cukortartalmára, valamint a szén-dioxid-tartalomra az általános szabályok vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

13

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

21. *„Crémant” megjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgők*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Crémant” megjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgők főként fehér szőlők házasításából készülnek. Ezek a fehér szőlőfajták teszik ezeket a borokat annyira üdévé, élénkké és könnyűvé.

Színük halvány, és finom, tartós buborékok találhatók bennük. Illatuk elegáns, kifejező és nyitott, virágos, ásványos és gyümölcsös aromákkal. Ízük meglehetősen friss, ásványos lecsengéssel.

A „Crémant” megjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgők készítésére szánt alapborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 9 %.

A must alkoholtartalmának növelése esetén a térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom a második erjesztés után és az expedíciós likőr hozzáadása előtt nem haladhatja meg a 13 %-ot.

A Minimális összes savtartalom:ra, a maximális illósavtartalomra, a maximális összes kén-dioxid-tartalomra, a „Crémant” megjelöléssel ellátható borok cukortartalmára, valamint a szén-dioxid-tartalomra az általános szabályok vonatkoznak.

ÁLTALÁNOS ANALITIKAI JELLEMZŐK

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

13

Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

9

Minimális összes savtartalom:

milliekvivalens/liter

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

–

Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

–

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Vörös- és rozé borok előállítása

Konkrét borászati eljárás

A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított részleges koncentráció mértéke legfeljebb 10 % lehet.

2. Minőségi pezsgők előállítása

Konkrét borászati eljárás

A minőségi pezsgőket palackban történő második erjesztéssel állítják elő.

A „Crémant” megjelöléssel ellátható borok előállítása esetében: a szőlőszemeket egészben kell a présbe önteni, és fadarabok használata tilos.

3. A szőlőültetvény művelésmódja

Művelési gyakorlat

— Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet. Az azonos sorban található tőkék közötti távolság legalább 0,80 méter. A hektáronkénti 6 000 tőke vagy annál nagyobb ültetési sűrűségű szőlőültetvények esetében az egy soron belüli tőkék közötti távolság legalább 0,70 méter.

— A metszésre vonatkozó szabályok.

A borok évente metszett szőlőből származnak a következők szerint:

— Rövidcsapos metszés (bakművelés, legyezőművelés, Royat-kordonművelés), tőkénként legfeljebb négy csap meghagyásával. Az egyes csapokon legfeljebb két rügy lehet. A Royat-kordonművelésű szőlőparcella ifjítása során a rügyek száma tőkénként legfeljebb nyolc lehet.

— Hosszúcsapos metszés esetén (egyszerű Guyot-metszés vagy kettős Guyot-metszés) tőkénként legfeljebb 12 rügy lehet, a következő kivételekkel: a gamay N szőlőfajta, amely esetében a rügyek tőkénkénti maximális száma nem haladhatja meg a tíz rügyet; a chardonnay B szőlőfajta, amely esetében a rügyek tőkénkénti maximális száma nem haladhatja meg a 16-ot, ha a hosszú termőágakat az „*arcure du long bois*” technikával ívelik le; és a mondeuse N szőlőfajta, amely esetében a rügyek tőkénkénti maximális száma nem haladhatja meg a hat rügyet.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörösborok

Hektáronként 72 hektoliter

2. Rozé borok, fehérborok, rozé minőségi pezsgők

Hektáronként 78 hektoliter

3. „Crémant” megjelöléssel ellátott borok, legalább 5 500 tőke/hektár ültetési sűrűségű szőlők

Hektáronként 83 hektoliter

4. „Crémant” megjelöléssel ellátott borok, 5 000–5 500 tőke/hektár ültetési sűrűségű szőlők

Hektáronként 80 hektoliter

5. Az „Abymes” vagy „Les Abymes”, „Apremont”, „Crépy” vagy „Cruet” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok

Hektáronként 75 hektoliter

6. A „Marignan”, „Marin” vagy „Montmélian” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok

Hektáronként 75 hektoliter

7. A „Ripaille” vagy „Saint-Jeoire-Prieuré” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok

Hektáronként 75 hektoliter

8. Az „Arbin” vagy „Saint-Jean-de-la-Porte” kiegészítő földrajzi névvel borok

Hektáronként 69 hektoliter

9. Az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok

Hektáronként 75 hektoliter

10. Az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehér minőségi pezsgők

Hektáronként 78 hektoliter

11. A „Chautagne”, „Chignin” vagy „Jongieux” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok

Hektáronként 75 hektoliter

12. A „Chautagne”, „Chignin” vagy „Jongieux” kiegészítő földrajzi névvel ellátott vörösborok

Hektáronként 69 hektoliter

13. A „Chignin-Bergeron” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok

Hektáronként 72 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

a) A vörös- és rozé borok esetében a szőlő szüretelése, a borok készítése és erjesztése; a rozé minőségi pezsgők esetében a szőlő szüretelése, a borok készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

— Ain megye: Corbonod és Seyssel,

— Isère megye: Chapareillan,

— Savoie megye: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (kizárólag a Saint-Germain-la-Chambotte egykori település területének megfelelő rész), 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 és Yenne,

— Haute-Savoie megye: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (kizárólag a Clarafond egykori település területének megfelelő rész), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy és Ville-la-Grand.

b) A fehérborok esetében a szőlő szüretelése, a fehérborok készítése és érlelése a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

— Isère megye: Chapareillan,

— Savoie megye: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (kizárólag a Saint-Germain-la-Chambotte egykori település területének megfelelő rész), 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 és Yenne,

— Haute-Savoie megye: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (kizárólag a Clarafond egykori település területének megfelelő rész), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy és Ville-la-Grand.

c) „Crémant" megjelöléssel ellátható borok:

– a szőlő szüretelése, a borok készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

— Haute-Savoie megye: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (kizárólag a Clarafond egykori település területének megfelelő rész), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy és Ville-la-Grand,

— Isère megye: Chapareillan,

— Savoie megye: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (kizárólag a Saint-Germain-la-Chambotte egykori település területének megfelelő rész), 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 és Yenne.

A borok készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén is történhet:

— Ain megye: Corbonod, Seyssel és Peyrieu,

— Haute-Savoie megye: Seyssel.

d) A fehér- és vörösborok esetében minden egyes kiegészítő földrajzi név tekintetében a szőlő szüretelése, a borok készítése és erjesztése; a fehér minőségi pezsgők esetében a szőlő szüretelése, a borok készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján a következő települések területén történik:

— az „Abymes" vagy „Les Abymes" kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Apremont (részben), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (kizárólag Les Marches egykori település területének egyik része),

— az „Apremont" kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Apremont (részben), Porte-de-Savoie (kizárólag Les Marches egykori település területének egyik része), Saint-Baldoph (részben),

— az „Arbin" kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Arbin, Cruet (részben), Montmélian (részben),

— az „Ayze" kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Ayze, Bonneville, Marignier,

— a „Chautagne” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne,

— a „Chignin” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Chignin,

— a „Chignin-Bergeron” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (kizárólag a Francin egykori település területének megfelelő rész),

— a „Crépy” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Ballaison, Douvaine, Loisin,

— a „Cruet” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Cruet,

— a „Jongieux” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne,

— a „Marignan” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Sciez,

— a „Marin” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Marin, Publier,

— a „Montmélian” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Montmélian, Porte-de-Savoie (kizárólag a Francin egykori település területének megfelelő rész),

— a „Ripaille” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Thonon-les-Bains,

— a „Saint-Jean-de-la-Porte” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Saint-Jean-de-la-Porte,

— a „Saint-Jeoire-Prieuré” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok: Saint-Jeoire-Prieuré.

A földrajzi területet ábrázoló térképészeti dokumentumok megtekinthetők az INAO honlapján.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása*

A félkörív formájú savoyai szőlővidék az Alpok lábánál húzódik az északra fekvő Thonon-les-Bains településtől, egészen a délen található Albertville-től nyugatra lévő területig; érinti Frangy települést, a Bourget tavat, Chambéry déli határát, majd felfelé ível a Combe de Savoie szurdokvölgyig.

A földrajzi terület Savoie, Haute-Savoie és Ain megyékben, valamint Isère megye északi szélén 56 települést foglal magában.

A „Crémant" megjelöléssel ellátott borok előállítása tekintetében a földrajzi terület 54, ugyanezen megyékben található települést foglal magában, azokat a településeket kivéve, amelyek az „Ayze" kiegészítő földrajzi névvel ellátható borok földrajzi területét alkotják.

A savoyai szőlőültetvények földtani szempontból rendkívül különböző területeken helyezkednek el:

— a savoyai elővidék molasszal (az Alpok harmadidőszaki eróziójából származó tengeri üledékkel) telített Alpok-széli mélyedésben, amelyet gyakran a közelebbi múltban keletkezett hordalékok fedtek el vagy a negyedidőszaki gleccserek vájtak mélyebbre, mint ahogy arról a Genfi és a Bourget tavak is tanúskodnak,

— a hegység legnyugatibb hegyeit (Dent du Chat, Chautagne) alkotó, általános észak-déli tájolású, molasszüledékbe ágyazott jurakori gyűrődések,

— a mészköves külső Alpokat (Arve-völgy, Chambéry-szurdok és Combe de Savoie szurdokvölgy) megtörő alpesi völgyek és mélyedések.

A szőlő szüreteléséhez gondosan körülhatárolt parcellák az Alpok hegység ma is zajló intenzív eróziójából eredő, viszonylag friss geológiai képződményeken helyezkednek el:

— a sebes folyású alpesi folyók által a negyedidőszakban lerakott homokos-kavicsos hordalékán (Ripaille, Marin),

— a korai negyedidőszakból származó jégkori morénákon, amelyek a hegyek lábánál vagy a völgyek oldalában rétegeket alkotnak (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel stb.),

— a hegyoldalak lábánál elhelyezkedő jégkorszak utáni törmeléken (Chignin, Combe de Savoie, Ayze stb.),

— harmadkori molasszon (Frangy, Chautagne),

— végül a Mont-Granier összeomlásából eredő szubsztrátumokon, amelyek egy közelmúltbeli geológiai balesetnek (1248) tudható be, amelynek következtében a márga (agyagos mészkő) és a krétakori mészkő átalakult (Abymes).

Helyenként régebbi kőzetek is előfordulnak, amelyeket nem fedett le késői kori hordalék, főként a késő jura korból származó márga és mészkő (Arbin, Jongieux).

Az éghajlat óceáni jellegű, amelyet a nyugati szelek hatására páratartalom és mérsékelt hőmérséklet-ingadozás jellemez. Ugyanakkor kontinentális és déli hatásoknak van kitéve. Az északi szelek időnként száraz hideget hoznak. A déli szelek enyhe időjárást eredményeznek. E hatásokat a domborzati viszonyok alakítják.

Az Alpok hegyvonulatának nyugati oldalán található szőlőültetvények sok esőt kapnak, ami következetesen meghaladja az évi 1 000 millimétert.

Az éghajlattal járó páratartalomhoz hozzájárul a vízkészletek (tavak, hó és jég) jelenléte, ami jelentős állandó vízrajzi hálózatot eredményez.

A napsütéses órák száma évi 1 600 óra körül alakul, meleg őszi időszakkal.

A szőlőültetvények déli, délkeleti vagy nyugati fekvésűek, tengerszint feletti magasságuk 250 m és 500 m között van.

Ezek a tényezők – domborzat, tengerszint feletti magasság, tájolás és a hőmérséklet vertikális változása – számos éghajlati változatot eredményeznek, ahol a szőlőültetvények kisebb-nagyobb szigetekre tagolódva helyezkednek el.

8.2. *A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása*

Lucius Junius Moderatus Columella és idősebb Plinius római szerzők művei alapján a szőlőtermesztés a galloromán időszakra vezethető vissza.

A középkortól a XIX. századig utazók beszámolói és hivatalos okiratok számolnak be a szőlőültetvények völgyekben való jelenlétéről.

Miután II. Viktor Amadé király Savoie-ban bevezette a szardíniai katasztert, 1728-tól kezdődően nyilvántartást vezettek a szőlőültetvények társadalmi eloszlásáról és értékéről.

1774-ben A. Costa de Beauregard tanulmányt adott ki a mezőgazdaságról, amelyben említést tett a helyi szőlőtermesztésről.

A szőlőültetvényeken zajló termesztés 1884-ben érte el a csúcspontot, amikor 21 143 hektáron 504 943 hektoliter bort állítottak elő. Az ültetvényeket azonban a filoxéravész szinte teljesen tönkretette.

Amikor a XIX. század végén elkezdték a borokat palackozni, a borokban található cukrok természetes újraerjedésének eredményeként megjelentek az első pezsgők. A termelők ezt követően finomították a módszert, különösen a palackban történő második erjesztés technikájával. Egyes gazdasági szereplők több mint egy évig is vízszintes helyzetű falécekre fektetve tarthatják a borokat. Egyes helyi szőlőfajták, mint például a jacquère B és az altesse B, alacsony alkoholtartalmú, élénk borokat eredményeznek. Ezek megfelelőek a pezsgők előállításához, és a gazdasági szereplők előnyben részesítették őket az alapborok házasításakor, mivel tükrözik a „Savoie” borok identitását.

A második világháborút követően a régió kis szőlőtermesztői összefogtak, hogy termesztési és termelési módszereik korszerűsítése érdekében minőségi átalakulást érjenek el. A termelők így helyi és regionális társulásokat hoztak létre, amelyeket 1945-ben a „Savoie-Lyonnais” eredetmegjelöléssel ellátott kiváló minőségű borok szövetsége követett, amely a „Savoie” borok regionális testületében csúcsosodott ki. Három szövetkezeti pincét (Montmélian, Cruet és Chautagne) hoztak létre Savoie-ban.

Az 1973-as szőlőtermesztő ellenőrzött eredetmegjelölésként való elismerése óta a szőlővidék folyamatosan fejlődött, ugyanakkor megőrizte hagyományos művelési módszereit.

A „Savoie” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borokat a szőlőfajták széles köre jellemzi, amelyek alkalmazkodtak a helyi feltételek sokféleségéhez, és tükrözik azokat: Chasselas B (csaknem kizárólag a Genfi-tó partján), gringet B (az Arve-völgy mentén), jacquère B (a Chambéry-völgyben), roussanne B (Chigninben, déli fekvésű lejtőkön), mondeuse N (a Combe de Savoie szurdokvölgyben), gamay N (Chautagne-ban), valamint pinot noir N, molette B és altesse B. A szőlőtermesztők munkája mellett a Combe de Savoie vidékén található faiskolák köré is virágzó iparág épült ki. Ezek a faiskolák régóta a helyi növényi örökség egészének népszerűsítésére és megőrzésére összpontosítanak.

A „Savoie” OEM tehát magában foglalja a csendes fehér-, vörös- és rozé borokat, a rozé minőségi pezsgőket és a „Crémant” megjelöléssel ellátott fehér minőségi pezsgőket. 2009-ben a „Savoie” szőlőtermő területen 110 000 hektoliter bort termeltek, ebből 500 000 palack minőségi pezsgő volt.

8.3. *Ok-okozati összefüggések a csendes borok tekintetében*

A régió hegyvonulatainak jelenléte, amely egyrészt jelentősen eltérő tájolású területekkel és sajátos légáramlatokkal (völgyi szelek, felfelé haladó légáramlatok), másrészt sűrű vízrajzi hálózattal (tavak, források, folyók) párosul, azt eredményezi, hogy a domboldalakon, völgyekben és tópartokon fekvő szőlőültetvények különböző méretű „szigeteket” alkotnak.

A tájat, amely kis és gondosan körülhatárolt parcellák mozaikjából áll, jól láthatóan a szőlőtermesztés jellemzi. A meredek lejtőket kis, hagyományos épületek („*sartots*”) tarkítják (rusztikus, csoportokban vagy különállóan elhelyezkedő, lejtőkre épült, bortárolásra, illetve nyáron lakóhelyként használt épületek).

A „Savoie” borvidék fő jellemzője ezért a mezoklíma, a talajok és a szőlőfajták közötti kiváló kölcsönhatásból eredő, e különböző „szigetekről” származó termékek választéka.

A Genfi-tó térsége például, amely negyedidőszaki morénákból és hordalékos üledékekből áll nyugat-északnyugati fekvésű lejtőkön, ideális a chasselas B szőlőfajta fő jellemzőinek száraz fehérborokban való kifejezésére. A Chignin és Montmélian közötti meredek, napsütéses, déli fekvésű lejtők a késői jura időszakból származó, kavicsos mészkőből és márgás-meszes kőzetből állnak, amelyek a márgás-meszes alapkőzetre, vagy az alacsonyabb lejtőkön a morénás vagy hordalékos üledékekre rétegződnek. Ezeknek a talajtípusoknak és a tájolásnak köszönhetően a roussanne B szőlőfajta képes kifejezni az érettebb borok összetettségét. Hasonlóképpen, míg a morénás dombokon és fennsíkokon általában a robusztus, jól strukturált, mély, élénk színű borokat eredményező gamay N és a pinot noir N szőlőfajta jellemző, az igényesebb Mondeuse N szőlőfajta termesztése a jurakorból eredő, finom kavicsréteggel borított lejtőkre korlátozódik, amelyek jellemzően magas mészkőtartalommal és folyamatos vízellátással rendelkeznek. A mondeuse fajta ezért átláthatatlan, mély színű, jól strukturált és érlelésre alkalmas borokat eredményez.

Az ellenálló jacquère B szőlőfajta, amely a hűvös, mély talajokat kedveli, segített úrrá lenni a Mont Granier mészkőhegységének összeomlása által okozott geológiai káoszon. A bor tehát ezeknek az elemeknek a keverékét kínálja, a szájban jellegzetes ásványos ízt, valamint üde és virágos jegyeket hagyva maga után.

Ettől eltérően az altesse B szőlőfajta domboldali fekvést, valamint gyenge vagy jó vízelvezetésű agyagos-meszes talajokat igényel, amelyek alacsony százalékban tartalmaznak agyagot, és déli/délnyugati fekvésűek. Az altesse B szőlőfajtából tehát ibolyára emlékeztető jegyekkel, valamint mogyoróra, mézre és édes mandulára emlékeztető aromákkal rendelkező simulékony, lágy borok készíthetők.

A domboldali szőlőültetvényeken a gépi szüret jelentette kihívással szembesülve a szőlőtermesztők olyan szőlőtermesztési technikákra összpontosítanak, mint a hajtásválogatás, a zöldszüret, a lelevelezés és a fenntarthatóság biztosítását célzó egyéb gyakorlatok. Ezek a technikák lehetővé teszik a szőlőtőkék erősségének és terméshozamának szabályozását, valamint hozzájárulnak a szőlő egészségi állapotának javításához is.

Miután a szőlőt a megfelelő érettségi szakaszban leszüretelik, a borkészítési folyamat jelentős mértékű munkát igényel az egyes (fő és másodlagos) szőlőfajtákkal a kiegyensúlyozott borok előállítása érdekében.

8.4. *Ok-okozati összefüggések a minőségi pezsgők tekintetében*

A rozé minőségi pezsgőket ugyanilyen feltételek mellett állítják elő, és a fenti magyarázatok a pezsgőkészítés során létrejövő termékekre is vonatkoznak.

A szőlőfajták optimális érési idejének eltérései általában megkövetelik a bortermelőktől, hogy a borkészítési folyamat során minden fajtát külön kezeljenek. Az általuk kifejlesztett szakértelem lehetővé teszi számukra, hogy a házasítások kezelésével az évjárattól függően bizonyos fokú állandóságot és egyensúlyt biztosítsanak a borok savtartalma és gyümölcsössége között.

Az „Ayze” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok eredetisége a gringet B, az Arve-völgyben őshonos késői szőlőfajta jellemzőiből ered, amely a Mont Blanc-hegység felé néző déli fekvésű lejtőkön terem a jelentős hőmérséklet-ingadozásokat tapasztaló, kontrasztos éghajlati hatások jellemezte környezetben.

A borok üdesége és élénksége ehhez a sajátos mezoklímához kapcsolódik, és a jégkorszak után kialakult, kavicsban gazdag agyagos-meszes molasszra ültetett gringet B szőlőfajta kifejezi jellegzetes virágos és fűszeres identitását, a legmeredekebb lejtőkön és a legsekélyebb talajokon markánsabb jegyekkel.

A szőlőültetvények domboldalakon, völgyek mélyén vagy tóparton való elhelyezkedése (különböző méretű „szigeteket” alkotva), a szőlőfajták alkalmazkodása a talajokhoz (amelyek általában közelmúltbeli képződmények) és az éghajlati környezet (amelyet alacsony hőösszeg jellemez) hozzájárul a „Crémant” megjelöléssel ellátott borok üdeségéhez, valamint az elsődleges aromák kialakulásához.

A „Crémant de Savoie” előállítására szánt borra az aromák megőrzése érdekében szigorú szüreti és préselési szabályok vonatkoznak. A must lassú és gondosan irányított préselése tiszta megjelenésű bort eredményez. Tekintettel a felhasznált szőlőfajták jellemzőire, a bor halvány színű.

A „Crémant” megjelöléssel ellátott minőségi pezsgők termelői a szőlőfajtáknak a borkészítési folyamat során történő elkülönítése során szerzett szakértelemre építve olyan házasításokat hoznak létre, amelyeket az egyes szőlőfajtákkal és évjáratokkal kapcsolatos know-how-juk alapján tökéletesen megterveznek, hogy bizonyos fokú állandóságot és egyensúlyt biztosítsanak a borok élénksége, virágos jegyei és gyümölcsössége között. Az a követelmény, hogy e házasításokban a jacquère B és az altesse B legyen a domináns szőlőfajta, adja e termékek eredetiségét és „Savoie” borokként való azonosítását. A borseprőn történő érlelés fokozza e borok összetettségét és ásványosságát azáltal, hogy elősegíti a harmadlagos aromák kialakulását.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A csendes vörös- és rozé borok készítése és erjesztése, valamint a rozé minőségi pezsgők készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása céljából a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az egyrészről a vörös- és rozé borok előállítása és erjesztése, másrészről a rozé minőségi pezsgők előállítása, erjesztése, érlelése és csomagolása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján – a következő települések területét foglalja magában:

— Ain megye: 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 és Virignin,

— Isère megye: Les Abrets en Dauphiné (kizárólag a Les Abrets és Fitilieu egykori települések területének megfelelő rész), 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 (kizárólag a Moretel-de-Mailles egykori település területének megfelelő rész), 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 és Villard-Bonnot.

A csendes vörös- és rozé borok készítése és erjesztése, valamint a rozé minőségi pezsgők készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása céljából a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az egyrészről a vörös- és rozé borok előállítása és erjesztése, másrészről a rozé minőségi pezsgők előállítása, erjesztése, érlelése és csomagolása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex alapján – a következő települések területét foglalja magában:

— Savoie megye: 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 (kizárólag az Albens, Cessens, Epersy, Mognard et Saint-Girod egykori települések területének megfelelő rész), 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 és Voglans,

— Haute-Savoie megye: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (kizárólag az Annecy és Meythet egykori települések területének megfelelő rész), Annemasse, Anthy-sur-Léman és 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 (kizárólag az Aviernoz, Evires, Les Ollières et Thorens-Glières egykori települések területének megfelelő rész), 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 (kizárólag a Reignier egykori település területének megfelelő rész), 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,

— Haute-Savoie megye (folytatás): 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 és Yvoire.

A fehérborok készítése és erjesztése céljából a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A fehérborok készítése és erjesztése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület a vörös- és rozé borok készítése és erjesztése, valamint a rozé minőségi pezsgők készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület településeinek területét foglalja magában, amely kiegészül Corbonod és Seyssel (Ain megye) és Seyssel (Haute-Savoie megye) településekkel.

A kiegészítő földrajzi nevek földrajzi területének közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A kiegészítő földrajzi nevek esetében az eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

— a fehér- és vörösborok készítése és erjesztése, valamint

— a minőségi fehér pezsgők készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása tekintetében

magában foglalja a vörös- és rozé borok és a rozé minőségi pezsgők földrajzi területén található települések területét, valamint az eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület településeinek területét egyrészt a vörös- és rozé borok készítése és erjesztése, másrészt a rozé minőségi pezsgők készítése, erjesztése, érlelése és csomagolása tekintetében, kivéve azokat a településeket vagy településrészeket, amelyek területe a vonatkozó kiegészítő földrajzi nevek bármelyikének földrajzi területét alkotják.

Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve után feltüntethető az alábbi kiegészítő földrajzi nevek egyike az adott megjelöléshez előírt előállítási feltételeknek megfelelő borok esetében:

— „Abymes” vagy „Les Abymes”,

— „Apremont”,

— „Arbin”,

— „Ayze”,

— „Chautagne”,

— „Chignin”,

— „Chignin-Bergeron”,

— „Crépy”,

— „Cruet”,

— „Jongieux”,

— „Marignan”,

— „Marin”,

— „Montmélian”,

— „Ripaille”,

— „Saint-Jean-de-la-Porte”,

— „Saint-Jeoire-Prieuré”.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az OEM nevén kívül a szőlőfajta is feltüntethető, feltéve, hogy a borok kizárólag a szóban forgó fajtából készülnek, és megfelelnek az e megjelölésre vonatkozó valamennyi egyéb előállítási szabálynak.

A címkén a szőlőfajtát olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az OEM nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Az OEM neve előtt fel kell tüntetni a „Crémant” megjelölést az e termelési módszerre megállapított előállítási feltételeknek megfelelően készített fehér minőségi pezsgők esetében.

Csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen

A feltétel leírása:

A rozé vagy fehér minőségi pezsgőket palackban történő második erjesztéssel állítják elő.

E termékek esetében a palackokat legalább két hónapon keresztül seprőn kell tartani.

A termékleíráshoz vezető link

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