Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 3 w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2026/2613)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016

PRZEPISY MAJĄCE ZASTOSOWANIE DO ZMIANY

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013

WNIOSKODAWCA I UZASADNIONY INTERES

Związek Regionalny ds. Win Sabaudzkich (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

OPIS I UZASADNIENIE ZMIANY

1. *Usunięcie kategorii białych i różowych win półmusujących*

Usunięto kategorię „wino półmusujące”. Produkcja tych win spadała od kilku lat, ponieważ podmioty gospodarcze priorytetowo traktowały gatunkowe wina musujące o ciśnieniu powyżej 3,5 bara (gatunkowe wina musujące).

W związku z tym ze specyfikacji produktu usunięto zasady dotyczące win półmusujących. W postępowaniu w sprawie sprzeciwu toczącym się na szczeblu krajowym nie zgłoszono żadnych zastrzeżeń.

Jednolity dokument został odpowiednio zmieniony.

2. *Oznaczenie „Crémant”*

Zmieniono specyfikację produktu, aby umożliwić stosowanie oznaczenia „Crémant” jako uzupełnienie chronionej nazwy pochodzenia „Savoie” lub „Vin de Savoie”. Warunki produkcji wina mogącego uzyskać to oznaczenie określono w specyfikacji produktu. Zastępują one warunki, które uprzednio dotyczyły produkcji białych gatunkowych win musujących, z wyjątkiem win opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze”.

W przypadku białych gatunkowych win musujących nazwa ChNP musi być poprzedzona oznaczeniem „Crémant”; wyjątek stanowią wina opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze”. Zasadę tę dodano w pkt II „Oznaczenia geograficzne i oznaczenia uzupełniające” w rozdziale I specyfikacji produktu. W tytule pkt II słowa „określenia szczegółowe” zastąpiono słowem „oznaczenia”.

W związku z tym zmienia się odpowiednio ppkt 9 jednolitego dokumentu „Inne zasadnicze warunki”.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Obszar geograficzny win z oznaczeniem „Crémant”*

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu dodano nową lit. c) w celu określenia obszaru produkcji win z oznaczeniem „Crémant”.

W związku z tym zmienia się odpowiednio ppkt 6 jednolitego dokumentu „Wyznaczony obszar geograficzny”.

4. *Odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I specyfikacji produktu zmienia się pkt V „Odmiany winorośli”.

Wykaz odmian winorośli dopuszczonych do produkcji win z oznaczeniem „Crémant” zawężono do mniejszej liczby odmian winorośli niż ta, którą uprzednio przewidziano w odniesieniu do produkcji białych gatunkowych win musujących objętych nazwą „Vin de Savoie” lub „Savoie”. Zmiana ta pozwoli lepiej wyrazić tożsamość tych win objętych nazwą Savoie. Usunięto zatem odmiany Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs i Verdesse B.

Wykaz znajduje się w rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu. W związku z usunięciem odmian objętych zasadą określoną w pkt V ppkt 2 zasady tej nie uwzględniono w odniesieniu do oznaczenia „Crémant” i została ona uchylona w odniesieniu do gatunkowych win musujących.

Ppkt 7 „Główne odmiany winorośli” jednolitego dokumentu nie został zmieniony, ponieważ odmiany, które nie będą już wykorzystywane do produkcji gatunkowych win musujących opatrzonych oznaczeniem „Crémant”, będą nadal wykorzystywane w produkcji pozostałych rodzajów wina objętych tą nazwą.

5. *Wysokość ulistnienia w przypadku produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. c) specyfikacji produktu określono, że wysokość ulistnienia musi zapewniać zewnętrzną powierzchnię wynoszącą 1,20 m^2 pokrywy roślinnej do produkcji 1 kg winogron.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. *Średnie maksymalne nasadzenie na działce przeznaczonej do produkcji win „Crémant”*

Dostosowano szczegółowe wartości maksymalnego nasadzenia na działce, aby uwzględnić gęstość nasadzeń. Środek ten ma na celu utrzymanie równowagi między zewnętrzną powierzchnią pokrywy roślinnej a produkcją winogron. Te konkretne wartości są bardziej spójne ze specyfiką tej produkcji, która obejmuje zasady dotyczące tłoczenia wymagające 150 kg winogron na maksymalnie 100 litrów moszczu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. *Przepis dotyczący zbiorów do produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu określono, że wina kwalifikujące się do objęcia oznaczeniem „Crémant” produkuje się z winogron zbieranych ręcznie zgodnie z art. 66 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. *Przepis dotyczący transportu zbiorów do produkcji win „Crémant”*

Aby ograniczyć samoczynne wyciskanie się soku z kiści winogron, w rozdziale I pkt VII ppkt 1 lit. c) specyfikacji produktu postanowiono ustalić maksymalną masę zbioru transportowanego w jednym pojemniku na 250 kg. Z tych samych powodów maksymalną wysokość pojemników wykorzystywanych do zbiorów określono na 40 cm. Pojemniki te nie są szczelne, dzięki czemu sok, który powstaje mimo zasad wprowadzonych w celu ograniczenia jego powstawania, może szybko wypłynąć. Ponadto określono maksymalny czas między zbiorem a rozpoczęciem tłoczenia, który jest ściśle ograniczony do 24 godzin.

Nie zmienia się tego punktu jednolitego dokumentu.

9. *Dojrzałość winogron do produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt VII ppkt 2 lit. a) i b) minimalną zawartość cukru w winogronach i minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu ustalono odpowiednio na 144 g na litr moszczu i 9 % dla win bazowych przeznaczonych do produkcji win opatrzonych oznaczeniem „Crémant”. Wartości te odpowiadają wartościom uprzednio określonym dla produkcji białych gatunkowych win musujących objętych nazwą „Vin de Savoie” lub „Savoie”. Wartości te są dostosowane do właściwości odmian winorośli, które będą nadal wykorzystywane, w szczególności odmian Jacquère B i Altesse B, i umożliwiają produkcję wina bazowego o niskiej zawartości alkoholu, a jednocześnie dość rześkiego i eleganckiego.

Tych informacji nie zamieszcza się w jednolitym dokumencie.

10. *Wydajność przy produkcji win „Crémant”*

Rozdział I pkt VIII ppkt 1 „Wydajność – Wprowadzenie młodych winorośli do produkcji” uzupełniono w celu uwzględnienia tego rodzaju wina i gęstości nasadzeń.

W związku z tym zmienia się odpowiednio ppkt 5 jednolitego dokumentu „Praktyki enologiczne”.

W rozdziale I pkt VIII dodano nowy ppkt 4 zatytułowany „Przepisy szczegółowe dotyczące win kwalifikujących się do objęcia oznaczeniem »Cremant«”.

Maksymalna wydajność na prasie określona w akapicie a) jest zgodna z zasadą określoną w art. 66 ust. 5 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 w odniesieniu do gatunkowych win musujących opatrzonych oznaczeniem „Crémant”.

Ponadto, w odniesieniu do maksymalnej wydajności na prasie, w ppkt 4 lit. b) zdefiniowano wielkość „dopraski”. „Dopraska” (fr. *rebêches*) odpowiada moszczowi otrzymanemu w końcowej fazie tłoczenia, który wykracza poza maksymalną wydajność dozwoloną na prasie.

Nie zmienia się tego punktu jednolitego dokumentu.

11. *Odbiór winogron i tłoczenie w celu produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 dodano nowy akapit a) dotyczący win „Crémant”. Określono w nim kryteria odbioru winogron, rodzaj prasy, sposób załadunku prasy, a w szczególności sposób przemieszczania winogron, oddzielania soków i zachowania higieny mające na celu zapewnienie wysokiej jakości winogron.

Ustanowiono przepis przejściowy dotyczący istniejących zakładów odbierających i tłoczących. Do zbiorów w 2017 r. włącznie dopuszcza się maksymalnie trzy taśmy przenośnikowe między pierwszą rynną zrzutową a prasą. Przepis ten dodano w rozdziale I pkt XI ppkt 4.

Nie zmienia się tych punktów jednolitego dokumentu.

12. *Asamblaż odmian do produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. b) określono warunki asamblażu odmian winorośli, które pozwolą wyeksponować odmiany Jacquère B i Altesse B. Obie te odmiany do produkcji win objętych nazwą Savoie – stanowiące gwarancję wyjątkowego charakteru win z tego obszaru geograficznego – bardzo dobrze nadają się do produkcji win metodą drugiej fermentacji w butelce. Określenie minimalnego udziału procentowego odmiany Jacquère B sprzyja pełnemu wyrażeniu tożsamości win objętych nazwą Savoie i ułatwia odróżnienie win z oznaczeniem „Crémant” od innych regionalnych win musujących. Aby zwiększyć wpływ tych zasad na właściwości win, udział procentowy czerwonych odmian winorośli ograniczono do 20 %.

Wyłącznie w gminach departamentu Haute-Savoie środek przejściowy towarzyszy tym zasadom, które utrwalają dotychczas elastyczną praktykę polegającą na nieobowiązkowej i ilościowo nieuregulowanej obecności dopuszczonych odmian winorośli w białych gatunkowych winach musujących. Zasady te będą miały zastosowanie począwszy od zbiorów w 2021 r.

Podpunkty te nie mają wpływu na jednolity dokument.

13. *Praktyki enologiczne stosowane w produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) specyfikacji produktu określono, że przy produkcji win kwalifikujących się do oznaczenia „Crémant” zabrania się stosowania zrębków.

Przepis ten dodano do ppkt 5 jednolitego dokumentu „Praktyki enologiczne”.

W przypadku wzbogacania moszczu, z którego wytwarzane są wina „Crémant”, maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu jest taka sama jak w przypadku białych gatunkowych win musujących. Wprowadzono jednak zmianę dotyczącą fazy fenologicznej, w której ten wymóg produkcji ma być sprawdzany w procesie produkcji wina musującego. Kontrolę tę należy przeprowadzić po drugiej fermentacji i przed dodaniem *expedition liqueur*. Grupa producentów uwzględniła również kontrolę tej pozycji w rozdziale III pkt I specyfikacji produktu.

Odpowiednio zaktualizowano ppkt 4 „Opis wina lub win” jednolitego dokumentu.

14. *Zdolność produkcyjna wytwórni wina do produkcji win „Crémant”*

Rozdział I pkt IX ppkt 1 lit. g) został uzupełniony w celu uwzględnienia tego rodzaju wina.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

15. *Przepisy szczegółowe dotyczące produkcji win „Crémant”*

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 ustanowiono warunki produkcji win „Crémant”, drugiej fermentacji w butelce oraz okresu utrzymywania butelek na osadzie, zgodnie z art. 66 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009. Określono również, że butelki muszą być wykonane ze szkła, a butelkowanie rozpoczyna się od 1 grudnia po zbiorach.

Zasady dotyczące fermentacji w butelce oraz okresu utrzymywania butelek na osadzie zawarto w jednolitym dokumencie w ppkt 5 „Praktyki enologiczne” i ppkt 9 „Inne zasadnicze warunki”.

16. *Pakowanie win „Crémant”*

W rozdziale I pkt IX ppkt 3 specyfikacji produktu określono, że wina muszą być produkowane i wprowadzane do obrotu w tych samych butelkach, w których odbywa się druga fermentacja, z wyjątkiem win sprzedawanych w butelkach o pojemności nie większej niż 37,5 centylitra lub większej niż 150 centylitrów. Dodano również nowy wymóg, zgodnie z którym podmioty gospodarcze muszą ustanowić procedurę czyszczenia obiegu butelkowania i materiałów opakowaniowych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

17. *Przechowywanie win „Crémant”*

W rozdziale I pkt IX ppkt 4 „Przepisy dotyczące przechowywania” określono maksymalną temperaturę dla pomieszczeń, w których butelki przechowuje się w pozycji leżącej (fr. *sur lattes*) w trakcie procesu produkcji wina.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

18. *Wprowadzanie win „Crémant” do obrotu*

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 lit. a) ustanowiono minimalny okres, jaki musi upłynąć, zanim wina opatrzone oznaczeniem „Crémant” mogą być udostępniane konsumentom. Wymóg ten wynosi co najmniej 12 miesięcy, licząc od daty butelkowania win.

Dozwolona jest praktyka „*remise en cercle*”, polegająca na ponownym asamblażu wina butelkowanego. Wiąże się to z ponownym wlewaniem wina butelkowanego do kadzi. Minimalny okres leżakowania liczony jest od dnia ponownego butelkowania wina. Zasady te są również zawarte w rozdziale I pkt IX ppkt 5 lit. a).

Zasady obrotu winami kwalifikującymi się do oznaczenia „Crémant” między uprawnionymi składami określono w ppkt 5 lit. b). Są one identyczne z tymi, które miały zastosowanie do białych gatunkowych win musujących.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

19. *Związek z obszarem geograficznym*

Zmieniono rozdział I pkt X specyfikacji produktu, aby odzwierciedlić zmiany wprowadzone w zasadach.

W ppkt 1 lit. a) akapit określa granice obszaru geograficznego dla win opatrzonych oznaczeniem „Crémant".

W ppkt 1 lit. b) dodano akapit wyjaśniający, że butelkowanie win, które jest praktyką stosowaną od końca XIX w., doprowadziło do wytworzenia win musujących powstających w wyniku naturalnej ponownej fermentacji cukrów w winach. W lit. b) akapit ostatni określa kategorie win kwalifikujących się do objęcia chronioną nazwą pochodzenia „Vin de Savoie" lub „Savoie". Został on odpowiednio zmieniony, podobnie jak wielkość produkcji gatunkowych win musujących wyrażona jako „*cols*" (wyrażona w liczbie butelek).

W akapicie dotyczącym win niemusujących w ppkt 2 określono główne właściwości organoleptyczne tych win. Akapit dotyczący gatunkowych win musujących przeredagowano w celu doprecyzowania, w jaki sposób poszczególne gatunkowe wina musujące różnią się między sobą. Przedstawiono pełniejszy opis barw, aromatu i smaku gatunkowych win musujących opatrzonych [uzupełniającym] oznaczeniem geograficznym „Ayze". Dodano akapit dotyczący białych gatunkowych win musujących opatrzonych oznaczeniem „Crémant", w którym przedstawiono szczegółowe informacje na temat ich różnych właściwości organoleptycznych oraz wyjaśniono, że są one w większości wytwarzane z połączenia określonych białych odmian winorośli.

W ppkt 3 skreślono akapit ostatni dotyczący „win niemusujących", ponieważ ten sam akapit znajdował się już na końcu pkt X.

W związku ze skreśleniem kategorii „wino półmusujące" tytuł „Wina musujące i półmusujące" zmieniono na „Gatunkowe wina musujące". Akapit pierwszy, który odnosi się wyłącznie do różowych gatunkowych win musujących, określa ogólne cechy gatunkowych win musujących objętych tą nazwą.

Akapit dotyczący białych gatunkowych win musujących opatrzonych [uzupełniającym] oznaczeniem geograficznym „Ayze" zawiera opis szczególnego środowiska, w którym uprawia się rodzimą odmianę Gringet B. W akapicie tym podkreślono zatem związek między cechami tego wyjątkowego środowiska naturalnego, miejscami produkcji wybranymi przez plantatorów winorośli oraz cechami win, które są nierozerwalnie związane z charakterem tej odmiany winorośli.

Dodano akapit dotyczący win opatrzonych oznaczeniem „Crémant". Podkreślono w nim różnorodność środowiska naturalnego, w którym uprawia się odmiany winorośli, zgodnie ze środowiskiem glebowym. Wyjaśniono również wpływ klimatu na niektóre cechy charakterystyczne win. Szczegółowe zasady dotyczące zbiorów i produkcji wina wiążą się ze sposobem, w jaki właściwości odmian winorośli znajdują wyraz w winach. Dwie odmiany winorośli dominujące w asamblażu odmian odgrywają ważną rolę w zapewnieniu oryginalności i tożsamości tych win objętych nazwą Savoie.

W rezultacie zmienia się odpowiednio ppkt 8 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym".

20. *Obowiązki w zakresie składania deklaracji*

Zmieniono rozdział II pkt I specyfikacji produktu, aby uwzględnić nowe zasady produkcji związane z włączeniem win opatrzonych oznaczeniem „Crémant" i usunięciem win półmusujących.

Zmiany te skutkują zmianą wymogów, które wcześniej obowiązywały w tym punkcie w odniesieniu do gatunkowych win musujących. W ppkt 3 i 7 dodano również dwa stwierdzenia odnoszące się konkretnie do win opatrzonych oznaczeniem „Crémant".

Do niektórych przepisów zawartych w tym punkcie wprowadzono zmiany redakcyjne, takie jak zastąpienie wystąpień czasownika *devoir* [musieć] czasem *indicatif présent* [tryb oznajmujący czasu teraźniejszego], który ma w prawie francuskim charakter imperatywny. Ponadto skreślono odniesienia do win półmusujących.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

21. *Prowadzenie rejestrów*

Rozdział II pkt II, który wcześniej nie zawierał żadnych przepisów, został uzupełniony o trzy szczegółowe zapisy dotyczące win opatrzonych oznaczeniem „Crémant". Podobnie jak w przypadku wymogów dotyczących deklaracji, o których mowa powyżej, celem jest umożliwienie dokładniejszego monitorowania zgodności ze szczegółowymi zasadami produkcji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

22. *Główne punkty podlegające kontroli i metody oceny*

Uzupełniono następujące części tabeli „Główne punkty podlegające kontroli i metody oceny" w rozdziale III specyfikacji produktu: zasady strukturalne, zasady związane z cyklem produkcyjnym oraz kontrole produktów. Zasady, które dodano do specyfikacji produktu w odniesieniu do gatunkowych win musujących kwalifikujących się do objęcia oznaczeniem „Crémant", uznaje się za główne punkty podlegające kontroli, ponieważ odgrywają one największą rolę w zapewnianiu specyfiki produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

23. *Wyznaczone działki rolne*

Specyfikację produktu objętego ChNP „Vin de Savoie" lub „Savoie" zmieniono w celu uwzględnienia daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany wyznaczonych działek rolnych w obrębie geograficznego obszaru produkcji. Wyznaczenie działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do zbioru winogron przeznaczonych do produkcji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia.

Wprowadzono następującą zmianę: w rozdziale I pkt IV ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu po słowach: „10 września 2009 r." dodaje się słowa: „12 lutego 2015 r.".

Zmiana ta wynika z zatwierdzenia szczegółowego wyznaczenia działek rolnych w odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chignin-Bergeron". Przed tą datą wina te mogły być produkowane w dowolnym miejscu na obszarze wyznaczonych działek rolnych ChNP „Vin de Savoie" w trzech gminach należących do obszaru geograficznego objętego tym uzupełniającym oznaczeniem geograficznym. Wina objęte oznaczeniem „Chignin-Bergeron" tradycyjnie produkuje się tylko z odmiany winorośli Roussanne B uprawianej wyłącznie w ramach tego uzupełniającego oznaczenia geograficznego, która dostosowała się do lokalnych warunków panujących na tym podobszarze, który charakteryzuje się stokami o ekspozycji południowej. To szczegółowe wyznaczenie umożliwia powiązanie odmiany winorośli Roussanne B z *terroir* w oparciu o jej zdolność przystosowania się do tego środowiska.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

24. *Gęstość nasadzeń*

Rozdział I pkt VI ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu uzupełniono o przepisy mające zastosowanie w szczególności do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Ayze". Zwiększono minimalną gęstość nasadzeń i zmniejszono maksymalny odstęp między rzędami winorośli. Ten obszar uprawy winorośli znajduje się na wysokości większej niż średnia dla winnic objętych ChNP „Vin de Savoie". Jest to obszar o szczególnie dobrej ekspozycji południowej, na którym większość winorośli stanowi odmiana Gringet B. W winnicach tych produkuje się głównie białe gatunkowe wina musujące. Te szczegółowe zasady odpowiadają praktykom już wprowadzonym przez plantatorów winorośli, a ich włączenie do specyfikacji produktu potwierdza szczególny charakter tego podobszaru.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

25. *Asamblaż odmian winorośli*

W rozdziale I pkt IX specyfikacji produktu zmieniono ppkt 1 lit. b) „Asamblaż odmian winorośli". Dalsza produkcja białych gatunkowych win musujących wyłącznie w przypadku uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Ayze" wymagała zmian w dozwolonym asamblażu odmian winorośli. W cuvée przeznaczonym do drugiej fermentacji obowiązkowo stosuje się odmianę winorośli Gringet B, endemicznej dla obszaru geograficznego objętego tą nazwą, której cechy stanowią o oryginalności win. Minimalna zawartość tej odmiany wynosi 70 %. Ta nowa wartość minimalnej zawartości procentowej zastępuje wartość 50 % wcześniej określoną w rozdziale I pkt V ppkt 2 specyfikacji, w którym określono minimalną zawartość procentową tej odmiany, zastępując starszą (i niższą) wartość, która była powiązana z minimalnym udziałem procentowym tej odmiany w gospodarstwie. Uzupełnienie to (pkt V ppkt 2 poprzedniej wersji specyfikacji produktu) potwierdza praktyki tworzenia asamblażu.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

26. *Uzupełnienie ze względu na przeoczenie redakcyjne*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) specyfikacji produktu zmieniono brzmienie, dodając, że w przypadku białych gatunkowych win musujących opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze" maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu ma zastosowanie wyłącznie w przypadku wzbogacania moszczu. Wynikało to z niedopatrzenia w poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

Kwestię tę uwzględniono również w ppkt 4 „Opis wina lub win" jednolitego dokumentu.

27. *Zmiana pociągająca za sobą zmianę litery akapitu i tytułu*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 akapit g) staje się akapitem h) w obecnej wersji specyfikacji produktu. Tytuł akapitu h) otrzymuje brzmienie: „Utrzymanie piwnic i materiałów winiarskich".

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

28. *Obszar geograficzny*

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. a), b), c) i d) specyfikacji produktu słowa „są wykonywane" zastępuje się słowami „mają miejsce", a po słowach „następujących gmin" dodaje się słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.".

Ta ostatnia zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2020 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez Krajowy Instytut Badań Statystycznych i Ekonomicznych (INSEE) oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Wykaz gmin znajdujących się na przedmiotowym obszarze geograficznym, w tym ich nazwy, został zaktualizowany, bez zmiany granic, w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych.

Ppkt 6 „Wyznaczony obszar geograficzny" jednolitego dokumentu został zmieniony.

W pkt IV ppkt 1 dodano również zdanie informujące o udostępnieniu na stronie internetowej INAO map dotyczących obszaru geograficznego.

29. *Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu po słowach „następujących gmin" dodaje się słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.".

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru bezpośredniego sąsiedztwa na podstawie obowiązującej w 2020 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE.

Dodanie tego odniesienia umożliwia prawidłowe pod względem prawnym określenie bezpośredniego sąsiedztwa.

Wykaz gmin tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa, w tym ich nazwy, został zaktualizowany, bez zmiany granic, w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych.

Pkt „Wymogi dodatkowe" jednolitego dokumentu został zmieniony.

30. *Odmiany winorośli*

W rozdziale I pkt V ppkt 1 specyfikacji produktu odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym, a mianowicie Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G, dodano do wykazu odmian dopuszczonych do produkcji następujących win:

— Czerwone i różowe wina niemusujące bez uzupełniającego oznaczenia geograficznego: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N i Mondeuse Grise G

— Białe wina niemusujące bez uzupełniającego oznaczenia geograficznego: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Różowe gatunkowe wina musujące: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Wina kwalifikujące się do objęcia oznaczeniem „Crémant": Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N i Hibou Noir N

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Abymes" lub „Les Abymes": Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Apremont", „Cruet", „Montmélian", „Saint-Jeoire-Prieuré": Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Białe wina niemusujące z uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Chautagne", „Chignin", „Jongieux": Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

— Czerwone wina niemusujące z uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Chautagne", „Chignin", „Jongieux": Corbeau N, Dousset N i Hibou Noir N

— Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Crépy", „Marignan", „Marin", „Ripaille": Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B i Pinot Gris G

Właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości podjął – w przypadku win, dla których składany jest wniosek o objęcie nazwą pochodzenia – decyzję o dopuszczeniu możliwości wprowadzania odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym do zmian klimatu lub oczekiwań społecznych związanych z wykorzystaniem produktów ochrony upraw.

Te odmiany winorośli, oryginalnie pochodzące z regionu alpejskiego, mogą stanowić atut w kontekście globalnego ocieplenia. Dojrzewają one późno, dzięki czemu nadają się do produkcji bardziej zrównoważonych win. Są one co najmniej tak samo odporne na choroby jak odmiany już dopuszczone dla nazwy pochodzenia. Wprowadzenie tych odmian służy również podkreśleniu specyficznego charakteru tych win objętych nazwą pochodzenia.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

Należy zauważyć, że chociaż odmiany Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G i Petite Sainte-Marie B zostały włączone dekretem do wykazu odmian winorośli, które mogą być sadzone, przesadzane lub szczepione do celów produkcji wina, brakuje ich w wykazie odmian winorośli zaproponowanym w portalu e-Ambrosia.

31. *Zasady dotyczące proporcji odmian w winnicy*

W rozdziale I pkt V ppkt 2 specyfikacji produktu dodano przepis stanowiący, że proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym jest ograniczona do 5 % odmian winorośli w gospodarstwie.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

32. *Gęstość nasadzeń*

W rozdziale I pkt VI specyfikacji produktu ppkt 1 lit. a) „Przepisy ogólne" otrzymuje brzmienie:

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami wynosi 2,50 m lub mniej. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 m.

W przypadku winorośli o gęstości nasadzeń wynoszącej 6 000 krzewów na hektar lub więcej odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,70 m.

Pierwotny tekst przeredagowano bez zmiany zasady.

Dodano nową zasadę umożliwiającą stosowanie nazwy także w odniesieniu do winorośli, w przypadku których gęstość nasadzeń jest większa od minimalnej, ale z powodu tej gęstości krzewy sadzone są w odstępach w tym samym rzędzie wynoszących od 0,70 m do 0,80 m.

Zmieniono ppkt 5 „Praktyki enologiczne" jednolitego dokumentu.

33. *Asamblaż odmian winorośli*

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. b) dodano przepis, zgodnie z którym odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym nie mogą stanowić razem lub oddzielnie więcej niż 10 % końcowego asamblażu win.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

34. *Obrót między uprawnionymi właścicielami składów*

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 specyfikacji produktu skreśla się lit. b) dotyczącą daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Aby umożliwić przenoszenie win wczesnych, przeznaczonych w szczególności dla podmiotów handlujących winem, skreśla się datę początkową wprowadzania win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

W związku z tym tytuł ppkt 5 w pkt IX zostaje zmieniony poprzez skreślenie słów „obrotu produktami i".

Skreśla się tytuł w pkt IX ppkt 5 lit. a).

Te zmiany specyfikacji produktu nie mają wpływu na jednolity dokument.

35. *Środki przejściowe*

W rozdziale I pkt XI skreśla się ppkt 2. Środek przejściowy dotyczący metod prowadzenia winorośli (przepisy dotyczące minimalnej gęstości nasadzeń) wygasł.

Te zmiany specyfikacji produktu nie mają wpływu na jednolity dokument.

36. *Odniesienia do organu kontrolnego*

W rozdziale III pkt II specyfikacji produktu zaktualizowano adres organu kontrolnego.

Zmieniono brzmienie akapitu drugiego i skreślono akapit trzeci w celu odzwierciedlenia nowych zasad redakcyjnych określonych w pkt II.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Białe wina niemusujące bez oznaczenia odmiany winorośli*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe o barwie od bladożółtej do złotożółtej, są finezyjne i świeże, o różnym stopniu krągłości i zasięgu. Gdy wina są młode, często wykazują lekkie musowanie ze względu na przechowywanie na delikatnym osadzie. Charakteryzują się aromatami kwiatowymi i owocowymi.

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

2. *Białe wina niemusujące opatrzone oznaczeniem odmiany Chardonnay B*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

13

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

10

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

3. *Białe wina niemusujące opatrzone oznaczeniem odmiany winorośli Jacquère B*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

11,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

8,5

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

4. *Białe wina niemusujące opatrzone oznaczeniem odmiany winorośli innym niż Chardonnay B lub Jacquère B*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

5. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Abymes" lub „Les Abymes" lub „Apremont"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

6. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chautagne", „Chignin" lub „Cruet"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

7. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Jongieux" lub „Montmélian"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

8. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Saint-Jeoire-Prieuré"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

9. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze", „Crépy" lub „Marignan"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9,5

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

10. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Marin" lub „Ripaille"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9,5

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

11. *Białe wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chignin-Bergeron"*

ZWIĘZŁY OPIS

W partiach wina gotowego do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekracza kwasowości ogólnej wyrażonej w gramach kwasu winowego na litr plus dwa, a maksymalna zawartość to 8 g cukrów fermentacyjnych na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

13

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

10

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

12. *Czerwone wina niemusujące bez oznaczenia odmiany winorośli*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone mają barwę rubinowoczerwoną, czasami intensywnie czerwoną, wiśniową lub fioletową, w szczególności w przypadku odmiany Mondeuse N.

Bukiet często charakteryzuje się czerwonymi i czarnymi owocami, niekiedy z nutami korzennymi i nutami pieprzu.

Wina produkowane z odmiany Mondeuse N mają wyraźną strukturę, są taninowe i pełne, a jednocześnie dość rześkie.

Wina produkowane z odmian Gamay N lub Pinot N są bardziej sprężyste, mają elegancką strukturę i mniejszą zawartość tanin.

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych w momencie pakowania nie przekracza 0,4 g na litr.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 3 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

13. *Czerwone wina niemusujące opatrzone oznaczeniami odmiany winorośli Gamay N lub Pinot Noir N*

ZWIĘZŁY OPIS

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych w momencie pakowania nie przekracza 0,4 g na litr.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 3 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9,5

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

14. *Czerwone wina niemusujące opatrzone oznaczeniami odmiany winorośli innymi niż Gamay N lub Pinot Noir N*

ZWIĘZŁY OPIS

Zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych w momencie pakowania nie przekracza 0,4 g na litr.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 3 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

15. *Czerwone wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Arbin" lub „Saint-Jean-de-la-Porte"*

ZWIĘZŁY OPIS

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 3 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9,5

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

16. *Czerwone wina niemusujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chautagne", „Chignin" lub „Jongieux"*

ZWIĘZŁY OPIS

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 3 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

13

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

10

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

17. *Różowe wina niemusujące bez oznaczenia odmiany winorośli lub opatrzone oznaczeniami odmiany winorośli Gamay N lub Pinot Noir N*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe mają żywą barwę od bladoróżowej do bardzo bladoróżowej, bardzo często z nutami kwiatowymi w bukiecie. Świeże na podniebieniu, cechują się charakterystycznymi nutami owoców cytrusowych i czerwonych.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 5 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12,5

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9,5

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

18. *Różowe wina niemusujące opatrzone oznaczeniami odmiany winorośli innymi niż Gamay N lub Pinot Noir N*

ZWIĘZŁY OPIS

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniach nie przekracza 5 g na litr.

Normy przewidziane w rozporządzeniach ogólnych stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej i maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

12

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

19. *Różowe gatunkowe wina musujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Różowe gatunkowe wina musujące o barwie od bladoróżowej do bardzo bladoróżowej są świeże i lekkie ze względu na niską zawartość alkoholu i rześkość odmian winorośli wykorzystywanych do ich produkcji. Mają owocowe aromaty w bukiecie i w ustach, które dopełniają gamę smaków.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych produkcji różowych gatunkowych win musujących musi wynosić co najmniej 9 %.

W przypadku wzbogacania moszczu maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po drugiej fermentacji i przed degorżowaniem nie może przekraczać 13 %.

Zasady ogólne stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej, maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki, zawartości cukru w przypadku wina kwalifikującego się do oznaczenia „Crémant" oraz do zawartości dwutlenku węgla.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

13

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

20. *Białe gatunkowe wina musujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze"*

ZWIĘZŁY OPIS

W przypadku uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Ayze" białe gatunkowe wina musujące mają bladożółtą barwę ze złotymi refleksami. W bukiecie i na podniebieniu nuty kwiatowe charakteryzują się białymi kwiatami zaokrąglonymi przez nuty dojrzałych owoców, suszonych owoców i przypraw. Wina te mają charakterystyczną rześkość w ustach, która nadaje im równowagę i elegancję.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych gatunkowych win musujących opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze" musi wynosić co najmniej 9 %.

W przypadku wzbogacania moszczu maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie może przekraczać 13 %.

Zasady ogólne stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej, maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki, zawartości cukru w przypadku gatunkowego wina musującego opatrzonego uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze" oraz do zawartości dwutlenku węgla.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

13

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

21. *Białe gatunkowe wina musujące opatrzone oznaczeniem „Crémant"*

ZWIĘZŁY OPIS

Białe gatunkowe wina musujące opatrzone oznaczeniem „Crémant" wytwarza się głównie z asamblaży białych winogron. To właśnie te białe odmiany winorośli sprawiają, że wina te są tak świeże, rześkie i lekkie.

Mają one blady wygląd z drobnymi, trwałymi bąbelkami. Są eleganckie, wyraziste i otwarte w bukiecie, z różnorodnymi aromatami kwiatowymi, mineralnymi i owocowymi. Na podniebieniu zapewniają dość świeży, mineralny finisz.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych do produkcji win opatrzonych oznaczeniem „Crémant" musi wynosić co najmniej 9 %.

W przypadku wzbogacania moszczu maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po drugiej fermentacji i przed dodaniem *expedition liqueur* nie może przekraczać 13 %.

Zasady ogólne stosuje się do minimalnej kwasowości ogólnej, maksymalnej kwasowości lotnej, maksymalnej całkowitej zawartości dwutlenku siarki, zawartości cukru w przypadku wina kwalifikującego się do oznaczenia „Crémant" oraz do zawartości dwutlenku węgla.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):

13

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):

9

Minimalna kwasowość ogólna:

w miliekwiwalentach na litr

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):

—

Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):

—

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Produkcja win czerwonych i różowych

Szczególne praktyki enologiczne

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania win czerwonych przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

2. Produkcja gatunkowych win musujących

Szczególne praktyki enologiczne

Gatunkowe wina musujące wytwarza się w drodze drugiej fermentacji w butelce.

Do produkcji win kwalifikujących się do oznaczenia „Crémant": winogrona muszą być całe po wlaniu do prasy, a stosowanie zrębków jest zabronione.

3. Prowadzenie winnicy

Metoda uprawy

— Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami wynosi 2,50 m lub mniej. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 m. W przypadku winorośli o gęstości nasadzeń wynoszącej 6 000 krzewów na hektar lub więcej odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,70 m.

— Zasady przycinania.

Wina pochodzą z winorośli przycinanych corocznie:

— techniką cięcia krótkiego (w formie głowy, wachlarz, sznur Royat) z maksymalnie czterema czopami na łozę. Każdy czop posiada maksymalnie 2 oczka. W przypadku odmłodzenia działki winorośli z zastosowaniem sznura Royat liczba oczek przypadająca na krzew nie może być większa niż 8,

— w przypadku cięcia długiego (jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota) maksymalna dozwolona liczba oczek na krzew wynosi 12, z następującymi wyjątkami: odmiana Gamay N, w przypadku której maksymalna liczba oczek na krzew nie może przekraczać 10; Chardonnay B, w przypadku której maksymalna liczba oczek na krzew nie może przekraczać 16, gdy długie łozy owocujące są zginane przy użyciu techniki „*arcure du long bois*"; oraz Mondeuse N, w przypadku której maksymalna liczba oczek na krzew nie może przekraczać 6.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wina czerwone

72 hektolitry z hektara

2. Wina różowe, wina białe, różowe gatunkowe wina musujące

78 hektolitrów z hektara

3. Wina opatrzone oznaczeniem „Crémant", winorośle o gęstości nasadzeń wynoszącej co najmniej 5 500 roślin na hektar

83 hektolitry z hektara

4. Wina opatrzone oznaczeniem „Crémant”, winorośle o gęstości nasadzeń od 5 000 do 5 500 roślin na hektar

80 hektolitrów z hektara

5. Wina opatrzone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Abymes” lub „Les Abymes”, „Apremont”, „Crépy” lub „Cruet”

75 hektolitrów z hektara

6. Wina opatrzone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Marignan”, „Marin” lub „Montmélian”

75 hektolitrów z hektara

7. Wina opatrzone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Ripaille” lub „Saint-Jeoire-Prieuré”

75 hektolitrów z hektara

8. Wina opatrzone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Arbin” lub „Saint-Jean-de-la-Porte”

69 hektolitrów z hektara

9. Wina białe opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze”

75 hektolitrów z hektara

10. Białe gatunkowe wina musujące opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze”

78 hektolitrów z hektara

11. Wina białe opatrzone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Chautagne”, „Chignin” lub „Jongieux”:

75 hektolitrów z hektara

12. Wina czerwone opatrzone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Chautagne”, „Chignin” lub „Jongieux”:

69 hektolitrów z hektara

13. Wina opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chignin-Bergeron”

72 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

a) W przypadku win czerwonych i różowych zbiór winogron, winifikacja i produkcja wina; a w przypadku różowych gatunkowych win musujących zbiór winogron, winifikacja oraz produkcja, leżakowanie i pakowanie win muszą odbywać się na terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Departament Ain: Corbonod i Seyssel;

— Departament Isère: Chapareillan;

— Departament Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy 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;

— Departament Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy i Ville-la-Grand.

b) W przypadku win białych zbiór winogron oraz winifikacja i produkcja win białych muszą odbywać się na terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Departament Isère: Chapareillan;

— Departament Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy 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;

— Departament Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy i Ville-la-Grand.

c) Wina kwalifikujące się do objęcia oznaczeniem „Crémant"

- Zbiór winogron, winifikacja oraz produkcja, leżakowane i pakowanie win muszą odbywać się na terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Departament Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (tylko część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy i Ville-la-Grand;

— Departament Isère: Chapareillan;

— Departament Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy 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.

Winifikacja oraz produkcja, leżakowane i pakowanie win mogą odbywać się również na terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Departament Ain: Corbonod, Seyssel i Peyrieu;

— Departament Haute-Savoie: Seyssel.

d) W przypadku każdego z uzupełniających oznaczeń geograficznych w odniesieniu do win białych i czerwonych zbiór winogron, winifikacja i produkcja wina; a w przypadku białych gatunkowych win musujących zbiór winogron, winifikacja oraz produkcja, leżakowane i pakowanie win muszą odbywać się na terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Abymes" lub „Les Abymes": Apremont (część), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy Les Marches)

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Apremont": Apremont (część), Porte-de-Savoie (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy Les Marches), Saint-Baldoph (część)

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Arbin": Arbin, Cruet (część), Montmélian (część)

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Chautagne”: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Chignin”: Chignin

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Chignin-Bergeron”: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy Francin)

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Crépy”: Ballaison, Douvaine, Loisin

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Cruet”: Cruet

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Jongieux”: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Marignan”: Sciez

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Marin”: Marin, Publier

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Montmélian”: Montmélian, Porte-de-Savoie (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy Francin)

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Ripaille”: Thonon-les-Bains

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Saint-Jean-de-la-Porte”: Saint-Jean-de-la-Porte

— Uzupełniające oznaczenie geograficzne „Saint-Jeoire-Prieuré”: Saint-Jeoire-Prieuré

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO.

7. **Główne odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

8.1. *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Winnice do produkcji win objętych nazwą Savoie rozciągają się półkolem u podnóży masywu alpejskiego, od Thonon-les-Bains na północy do okolic położonych na zachód od Albertville na południu, przechodząc przez Frangy, wzdłuż jeziora Bourget i na południe od Chambéry do wąwozu Combe de Savoie.

Obszar geograficzny obejmuje 56 gmin położonych w departamentach Savoie, Haute-Savoie, Ain i na północnym krańcu departamentu Isère.

W przypadku produkcji win opatrzonych oznaczeniem „Crémant" obszar geograficzny obejmuje 54 gminy położone w tych samych departamentach, z wyjątkiem gmin, które stanowią obszar geograficzny uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Ayze".

Winnice do produkcji win objętych nazwą Savoie zajmują tereny o bardzo zróżnicowanych uwarunkowaniach geologicznych:

— pogórze sabaudzkie, odpowiadające obniżeniu tektonicznemu (fr. *grande dépression péri-alpine*), pokryte osadami molasowymi (osady morskie powstałe w wyniku erozji Alp w trzeciorzędzie), często przykrytymi przez młodsze osady aluwialne lub uległymi erozji wskutek działania lodowców czwartorzędowych, o czym świadczy Jezioro Genewskie czy jezioro Bourget;

— fałdy jurajskie osadzone w osadach molasowych, tworzące najbardziej wysunięte na zachód góry masywu (Dent du Chat, Chautagne), z ogólną orientacją północ-południe;

— doliny i obniżenia przecinające Alpy Wapienne (dolina Arve, dolina Chambéry i wąwóz Combe de Savoie).

Starannie wyznaczone działki rolne, na których zbiera się winogrona, znajdują się na stosunkowo młodych formacjach geologicznych powstałych w wyniku nadal trwającej intensywnej erozji masywu alpejskiego:

— piaszczyste i żwirowe aluwia czwartorzędowe osadzone przez szybko płynące rzeki alpejskie (Ripaille, Marin);

— lodowcowa morena pochodząca z wczesnego czwartorzędu, tworząca osady na stokach lub ścianach dolin (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel itp.);

— piargi polodowcowe u podnóża gór (Chignin, Combe de Savoie, Ayze, itp.);

— trzeciorzędowe osady molasowe (Frangy, Chautagne);

— podłoże powstałe w wyniku obrywu Mont-Granier w 1248 r. i związanego z nim osuwiska, które doprowadziło do wymieszania margli (wapieni gliniastych) i wapienia kredowego (Abymes).

Istnieją również lokalne wychodnie starszych skał, głównie margli i wapieni późnojurajskich (Arbin, Jongieux), które nie są pokryte młodszymi osadami.

W regionie panuje klimat morski, na który wpływają wiatry zachodnie przynoszące wilgoć i umiarkowane wahania temperatury. Zaznaczają jednak również swoją obecność wpływy kontynentalne i południowe. Wiatr północny przynosi niekiedy suche i chłodne powietrze. Wiatr południowy zapewnia łagodne warunki. Wpływy te uzależnione są od topografii.

Winnice położone na zachodnim krańcu masywu alpejskiego charakteryzują się dużymi opadami deszczu, stale przekraczającymi 1 000 milimetrów rocznie.

Wilgotność związaną z klimatem zwiększa obecność zasobów wody (w postaci jezior, śniegu i lodu), będących podstawą bogatej, stałej sieci hydrograficznej.

Słońce świeci ok. 1 600 godzin rocznie, a jesień jest ciepła.

Winnice mają ekspozycję południową, południowo-wschodnią lub zachodnią, a ich wysokość waha się od 250 do 500 m n.p.m.

Elementy te – topografia, wysokość, ekspozycja, wahania temperatury w zależności od wysokości – skutkują istnieniem wielu nisz klimatycznych, w których na działkach o różnej wielkości znajdują się winnice.

8.2. *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Uprawę winorośli na tym obszarze prowadzono już z pewnością w okresie gallo-rzymskim, o czym dowiadujemy się z dzieł rzymskich autorów Lucjusza Juniusza Moderatusa Kolumelli i Pliniusza Starszego.

Od średniowiecza aż po wiek XIX w zapiskach podróżnych i oficjalnych sprawozdaniach można napotkać wzmianki o obecności winnic w dolinach.

Wprowadzenie od 1728 r. w Sabaudii katastru sardyńskiego przez króla Wiktora Amadeusza II oznaczało prowadzenie dokumentacji dotyczącej przekroju społecznego właścicieli oraz wartości winnic.

W 1774 r. A. Costa de Beauregard opublikował esej na temat rolnictwa, w którym opisał uprawę winorośli na lokalnym obszarze.

W 1884 r. winnice osiągnęły szczytowy poziom rozwoju, obejmując 21 143 hektary i dając plon w wysokości 504 943 hektolitrów. Następnie zostały prawie całkowicie zniszczone w wyniku kryzysu związanego z filokserą.

Gdy pod koniec XIX wieku rozpoczęto butelkowanie win, zaczęły pojawiać się pierwsze wina musujące powstające w wyniku naturalnej ponownej fermentacji cukrów zawartych w winach. Producenci dopracowali następnie metodę produkcji, opierając się w szczególności na technice drugiej fermentacji w butelce. Niektóre podmioty gospodarcze mogą przechowywać wina na stojakach przez okres dłuższy niż rok. Dzięki niektórym lokalnym odmianom winorośli, takim jak Jacquère B i Altesse B, powstają rześkie wina o niskiej zawartości alkoholu. Są one dobrze przystosowane do produkcji win musujących i podmioty gospodarcze preferują je w swoich asamblażach win bazowych, ponieważ odzwierciedlają tożsamość win „Savoie".

Po II wojnie światowej drobni plantatorzy winorośli w regionie zorganizowali się z myślą o modernizacji metod uprawy i produkcji. Producenci utworzyli zatem lokalne i regionalne związki, a następnie w 1945 r. federację win najwyższej jakości opatrzonych nazwami pochodzenia „Savoie-Lyonnais"; kulminacją tego procesu było powołanie Związku Regionalnego ds. Win Sabaudzkich. W Sabaudii utworzono trzy wytwórnie spółdzielcze (Montmélian, Cruet i Chautagne).

Od czasu uznania w 1973 r. kontrolowanej nazwy pochodzenia region uprawy winorośli ewoluuje, podtrzymując zarazem tradycyjne metody uprawy.

Wina objęte ChNP „Savoie" charakteryzują się szeroką gamą odmian winorośli, odzwierciedlającą różnorodność warunków lokalnych, do których przystosowały się te odmiany: Chasselas B (prawie wyłącznie na brzegach Jeziora Genewskiego), Gringet B (w dolinie Arve), Jacquère B (w wąwozie Chambéry), Roussanne B (w Chignin, na zboczach z ekspozycją południową), Mondeuse N (w wąwozie Combe de Savoie), Gamay N (w Chautagne), a także Pinot Noir N, Molette B i Altesse B. Oprócz pracy plantatorów winorośli rozwija się dobrze prosperująca działalność związana ze szkółkami roślin zlokalizowanymi na obszarze Combe de Savoie. Szkółki te od dawna koncentrują się na promowaniu i ochronie całego lokalnego dziedzictwa roślinnego.

ChNP „Savoie" obejmuje zatem białe, czerwone i różowe wina niemusujące, różowe gatunkowe wina musujące oraz białe gatunkowe wina musujące opatrzone oznaczeniem „Crémant". W 2009 r. na obszarze uprawy winorośli „Savoie" wyprodukowano 110 000 hektolitrów wina, w tym 500 000 butelek gatunkowego wina musującego.

8.3. *Zależności przyczynowe w przypadku win niemusujących*

Łańcuchy górskie w regionie, które tworzą szereg różnych ekspozycji i specyficznych prądów powietrza (wiatry w dolinach, wznoszące się prądy powietrza), w połączeniu z gęstą siecią hydrograficzną (jeziora, zbiorniki regeneracyjne, rzeki) sprawiają, że winnice znajdujące się na zboczach wzgórz, w dnach dolin i na brzegach jezior stanowią „wyspy" o różnej wielkości.

Krajobraz, składający się z mozaiki małych i starannie wyznaczonych działek, jest wyraźnie naznaczony uprawą winorośli. Na stromych zboczach znajdują się małe tradycyjne budynki znane pod nazwą „*sartots*" (zabudowania wiejskie, zgrupowane lub odizolowane, wbudowane w zbocza i wykorzystywane do przechowywania wina oraz jako pomieszczenia mieszkalne w lecie).

Główną cechą regionu uprawy winorośli „Savoie" jest zatem asortyment produktów pochodzących z tych różnych „wysp" wynikający z doskonałej interakcji między mezoklimatem, glebami i odmianami winorośli.

Na przykład region Jeziora Genewskiego, leżący na czwartorzędowych złożach morenowych i osadach aluwialnych na zboczach o ekspozycji zachodniej do północno-zachodniej, jest idealny do wyrażania głównych cech odmiany Chasselas B w wytrawnych winach białych. Strome, słoneczne, zwrócone na południe zbocza między Chignin a Montmélian są zbudowane z wapienia piargowego i wapienia marglowego pochodzących z okresu późnej jury, leżących na podłożu marglowo-wapiennym lub, na niższych zboczach, na złożach morenowych lub osadach opadowych. Te rodzaje gleby i ekspozycje umożliwiają odmianie Roussanne B wyrażenie złożoności bardziej dojrzałego wina. Podobnie, podczas gdy odmiany Gamay N i Pinot Noir N powszechnie występują na wzgórzach i płaskowyżach morenowych, co skutkuje mocnymi, dobrze ustrukturyzowanymi winami o głębokiej, jasnej barwie, występowanie bardziej wymagającej odmiany Mondeuse N ogranicza się do zboczy pokrytych drobnym piargiem pochodzącym z jury, które zazwyczaj mają wysoki składnik wapienny i stały dostęp do wody. Odmiana Mondeuse pozwala zatem uzyskać solidne wina o głębokim zabarwieniu, które są „mięsiste" i dobrze nadają się do leżakowania.

Odporna odmiana Jacquère B, która rozwija się w chłodnych, głębokich glebach, przyczyniła się do uporządkowania chaosu geologicznego powstałego na skutek osunięcia się części wapiennej góry Mont Granier. W rezultacie wino oferuje mieszankę tych elementów, pozostawiając w ustach smak o wyraźnej mineralności, a także świeże i kwiatowe nuty.

Z kolei odmiana Altesse B wymaga położenia na wzgórzach i ubogich lub dobrze odwadnianych gleb gliniasto-wapiennych o niewielkiej zawartości gliny, jak również ekspozycji na południe/południowy zachód. Odmiana Altesse B daje sprężyste, łagodne wina z nutami fiołków oraz aromatami orzechów laskowych, miodu i słodkich migdałów.

W obliczu wyzwania, jakim jest zbiór mechaniczny w winnicach położonych na zboczach wzgórz, plantatorzy winorośli koncentrują się na technikach uprawy winorośli takich jak usuwanie oczek, zielone zbiory, usuwanie liści czy inne praktyki mające na celu zapewnienie zrównoważonego rozwoju. Techniki te umożliwiają kontrolę żywotności i wydajności winorośli, a także poprawę zdrowia winogron.

Po zbiorze winogron na odpowiednim etapie dojrzałości proces produkcji wina wiąże się ze znacznym nakładem pracy nad każdą odmianą winorośli (główną i pomocniczą) w celu uzyskania zrównoważonych win.

8.4. *Zależności przyczynowe w przypadku gatunkowych win musujących*

Różowe gatunkowe wina musujące produkuje się w tych samych warunkach, a wyjaśnienia przedstawione powyżej mają również zastosowanie do wytwarzanych produktów.

Różnice w optymalnym czasie przebarwiania jagód różnych odmian winorośli zazwyczaj wymagają od producentów wina oddzielenia każdej odmiany w procesie produkcji wina. Wypracowana przez nich wiedza fachowa umożliwia im zarządzanie asamblażami w celu zapewnienia pewnego stopnia spójności i równowagi między kwasowością a owocowym aromatem win, w zależności od rocznika.

Wina opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Ayze" zawdzięczają swoją oryginalność cechom charakterystycznym Gringet B, późno pączkującej odmiany pochodzącej z doliny Arve, która rośnie na zboczach zwróconych na południe w stronę masywu Mont Blanc, w środowisku charakteryzującym się kontrastującymi wpływami klimatycznymi i naznaczonym dużymi wahaniami temperatury.

Świeżość i rześkość win są związane z tym szczególnym mezoklimatem, a odmiana winorośli Gringet B, uprawiana na bogatej w żwir, gliniasto-wapiennej molasie, która powstała na piargu polodowcowym, wyraża swoją charakterystyczną tożsamość kwiatową i korzenną, przy czym dojrzalsze nuty rozwijają się na najbardziej stromych zboczach i najpłytszych glebach.

Umiejscowienie winnic na zboczach wzgórz, na dnie dolin lub na brzegach jezior (dzięki czemu tworzą one „wyspy" różnej wielkości), dostosowanie odmian winorośli do gleb (które zazwyczaj są nowymi formacjami) oraz kontekst klimatyczny (charakteryzujący się niską łączną ilością ciepła) przyczyniają się do świeżości win opatrzonych oznaczeniem „Crémant", a także do tworzenia pierwotnych aromatów.

Wino przeznaczone do produkcji „Crémant de Savoie" podlega rygorystycznym przepisom dotyczącym zbioru i tłoczenia, aby zapewnić zachowanie aromatów. Powolne i starannie kontrolowane tłoczenie moszczu prowadzi do powstania klarownego wina. W obliczu cech charakterystycznych wykorzystywanych odmian winorośli wino ma dość jasny kolor.

Opierając się na wiedzy fachowej zdobytej podczas oddzielania odmian winorośli w procesie produkcji wina, producenci gatunkowych win musujących opatrzonych oznaczeniem „Crémant" tworzą asamblaże, które są doskonale odmierzone, w oparciu o wiedzę fachową na temat każdej odmiany winorośli i rocznika, aby zapewnić pewien stopień spójności oraz równowagi między rześkością, nutami kwiatowymi i owocowym charakterem win. Wymóg, aby Jacquère B i Altesse B były większościowymi odmianami winorośli w tych asamblażach, nadaje tym produktom ich oryginalność i tożsamość jako win „Savoie". Dojrzewanie na osadzie zwiększa złożoność i mineralność tych win, ułatwiając rozwój aromatów trzeciorzędnych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, na którym mają miejsce winifikacja i produkcja czerwonych i różowych win niemusujących oraz winifikacja, produkcja, leżakowanie i pakowanie różowych gatunkowych win musujących

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji i produkcji win czerwonych i różowych, z jednej strony, oraz winifikacji, produkcji, leżakowania i pakowania różowych gatunkowych win musujących, z drugiej strony, stanowi terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Departament 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;

— Departament Isère: Les Abrets en Dauphiné (tylko część odpowiadająca terytorium byłych gmin 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 (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy 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.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, na którym mają miejsce winifikacja i produkcja czerwonych i różowych win niemusujących oraz winifikacja, produkcja, leżakowanie i pakowanie różowych gatunkowych win musujących

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji i produkcji win czerwonych i różowych, z jednej strony, oraz winifikacji, produkcji, leżakowania i pakowania różowych gatunkowych win musujących, z drugiej strony, stanowi terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

— Departament 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 (tylko część odpowiadająca terytorium byłych gmin 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.

— Departament Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (tylko część odpowiadająca terytorium byłych gmin 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 (tylko części odpowiadające terytorium byłych gmin 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 (tylko część odpowiadająca terytorium byłej gminy 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,

— Departament Haute-Savoie (ciąg dalszy): 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.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, na którym mają miejsce winifikacja i produkcja win białych

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji i produkcji win białych, stanowi terytorium gmin położonych na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa, określonym na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji i produkcji win czerwonych i różowych oraz winifikacji i produkcji, leżakowania i pakowania różowych gatunkowych win musujących, do którego dodano gminy Corbonod i Seyssel (departament Ain) i Seyssel (departament Haute-Savoie).

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa w przypadku uzupełniających oznaczeń geograficznych

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W przypadku uzupełniających oznaczeń geograficznych obszar bezpośredniego sąsiedztwa określony na zasadzie odstępstwa

— na którym mają miejsce winifikacja i produkcja win białych i czerwonych,

— oraz winifikacja, produkcja, leżakowanie i pakowanie białych gatunkowych win musujących,

obejmuje terytorium gmin obszaru geograficznego win czerwonych i różowych oraz różowych gatunkowych win musujących oraz terytorium gmin położonych na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa, określonym na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do winifikacji i produkcji win czerwonych i różowych, z jednej strony, oraz winifikacji, produkcji, leżakowania i pakowania różowych gatunkowych win musujących, z drugiej strony, z wyłączeniem gmin lub części gmin, których terytorium stanowi obszar geograficzny w odniesieniu do któregokolwiek z odpowiednich uzupełniających oznaczeń geograficznych.

Dodatkowe nazwy geograficzne

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Po chronionej nazwie pochodzenia można umieścić jedno z następujących uzupełniających oznaczeń geograficznych w przypadku win, które spełniają warunki produkcji określone dla każdego z tych oznaczeń:

— „Abymes” or „Les Abymes”;

— „Apremont”;

— „Arbin”;

— „Ayze”;

— „Chautagne”;

— „Chignin”;

— „Chignin-Bergeron”;

— „Crépy”;

— „Cruet”;

— „Jongieux”;

— „Marignan”;

— „Marin”;

— „Montmélian”;

— „Ripaille”;

— „Saint-Jean-de-la-Porte”;

— „Saint-Jeoire-Prieuré”.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Oprócz nazwy ChNP można również wskazać odmianę winorośli, pod warunkiem że wina są produkowane wyłącznie z danej odmiany i z zastrzeżeniem zgodności ze wszystkimi pozostałymi zasadami produkcji, które mają zastosowanie do tej nazwy.

Oznaczenie odmiany winorośli umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwóch trzecich wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę ChNP.

Nazwa ChNP musi być poprzedzona oznaczeniem „Crémant” w przypadku białych gatunkowych win musujących produkowanych zgodnie z warunkami produkcji ustanowionymi dla tej metody produkcji.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Różowe lub białe gatunkowe wina musujące wytwarza się w drodze drugiej fermentacji w butelce.

W przypadku tych win butelki muszą być utrzymywane na osadzie przez co najmniej dziewięć miesięcy.

Link do specyfikacji produktu

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