Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração, ao nível da União, do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/2613)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«Vin de Savoie / Savoie»

PDO-FR-A0681-AM01 — 22.7.2016

DISPOSIÇÕES APLICÁVEIS À ALTERAÇÃO

Artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º1308/2013

REQUERENTE E INTERESSE LEGÍTIMO

Sindicato Regional dos Vinhos da Saboia (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO

1. *Supressão da categoria vinhos frisantes brancos e rosados.*

   Suprime-se a categoria «vinho frisante». A produção destes vinhos tinha vindo a diminuir há vários anos, uma vez que os operadores deram prioridade aos vinhos espumantes de qualidade com um valor de sobrepressão superior a 3,5 bar (vinhos espumantes de qualidade).

   Por conseguinte, as regras relativas aos vinhos frisantes são suprimidas do caderno de especificações. Não foram levantadas objeções no processo de oposição realizado a nível nacional.

   O documento único é alterado em conformidade.

2. *Indicação «Crémant»*

   Altera-se o caderno de especificações para permitir a utilização da indicação «Crémant» em complemento da denominação de origem protegida «Savoie» ou «Vin de Savoie». As condições de produção desta indicação são estabelecidas no caderno de especificações e substituem as que anteriormente se destinavam aos vinhos espumantes brancos de qualidade, com exceção das que ostentavam a denominação geográfica complementar «Ayze».

   O nome da DOP deve ser precedido da indicação «Crémant» no caso dos vinhos espumantes de qualidade brancos, com exceção dos que ostentam a denominação geográfica complementar «Ayze». Esta regra é aditada à secção II, «Denominações geográficas e denominações complementares», no capítulo I do caderno de especificações. No título da secção II, o termo «características» é substituído pelo termo «indicações».

   O ponto 9, «Outras condições essenciais», do documento único é alterado em conformidade.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Área geográfica do «Crémant»*

No capítulo I, secção IV, ponto 1, do caderno de especificações, adita-se uma nova alínea c) para definir a área de produção dos vinhos com a indicação «Crémant».

O ponto 6 do documento único, «Área delimitada», é alterado em conformidade.

4. *Encepamento na produção do «Crémant»*

Altera-se o capítulo I, secção V, do caderno de especificações, relativo ao encepamento.

A lista de castas autorizadas para a produção de vinhos com a indicação «Crémant» é reduzida, passando a centrar-se num número de castas mais limitado do que o anteriormente definido para a produção de vinhos espumantes brancos de qualidade com a denominação «Vin de Savoie» ou «Savoie». Esta mudança de orientação contribuirá para uma melhor expressão da identidade destes vinhos da Savoie. Por conseguinte, suprimem-se as castas *Gringet* B, *Marsanne* B, *Roussette d'Ayze* B, *Velteliner Rouge Précoce* Rs e *Verdesse* B

Ver o capítulo I, secção V, ponto 1, do caderno de especificações. Uma vez que as castas abrangidas pela regra estabelecida no ponto 2 da secção V são suprimidas, esta regra não é incluída para a indicação «Crémant» e é suprimida para os vinhos espumantes de qualidade.

O ponto 7, «Principais castas de uva» do documento único não é alterado, uma vez que as castas que deixarão de ser utilizadas na produção de vinhos espumantes de qualidade com a indicação «Crémant» continuarão a ser utilizadas para os outros tipos de vinho abrangidos pela denominação.

5. *Altura foliar relativa à produção de «Crémant»*

No capítulo I, secção VI, ponto 1, alínea c), do caderno de especificações, especifica-se que a altura foliar deve permitir uma superfície exterior de 1,20 m^2 de coberto vegetal para a produção de 1 kg de uvas.

Esta alteração não afeta o documento único.

6. *Carga máxima média por parcela para a produção de «Crémant»*

Os valores específicos da carga máxima por parcela são ajustados para ter em conta a densidade de plantação. Esta medida visa assegurar uma relação equilibrada entre a superfície externa de cobertura vegetal e a produção de uvas. Estes valores específicos são mais coerentes com as especificidades desta produção, que inclui regras de prensagem que exigem 150 kg de uvas para um máximo de 100 litros de mosto.

Esta alteração não afeta o documento único.

7. *Disposição relativa à colheita na produção de «Crémant»*

No capítulo I, secção VII, ponto 1, alínea b), do caderno de especificações, especifica-se que os vinhos elegíveis para a indicação «Crémant» são produzidos a partir de uvas colhidas manualmente, em conformidade com o artigo 66.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão.

Esta alteração não é incluída no documento único.

8. *Disposição relativa ao transporte na produção de «Crémant»*

No capítulo I, secção VII, ponto 1, alínea c), do caderno de especificações, decidiu-se fixar um peso máximo de 250 kg por recipiente para o transporte das uvas colhidas, a fim de limitar a autoprensagem dos cachos. Pelas mesmas razões, a altura máxima dos recipientes utilizados para a colheita foi fixada em 40 cm. Estes recipientes não são estanques, pelo que qualquer sumo produzido apesar das regras adotadas para minimizar a formação de sumo pode escorrer rapidamente. Por último, estabeleceu-se um limite rigoroso de 24 horas entre a colheita e o início do processo de prensagem.

Não se altera este ponto do documento único.

9. *Matutação das uvas na produção de «Crémant»*

No capítulo I, secção VII, ponto 2, alíneas a) e b), o teor mínimo de açúcares das uvas e o título alcoométrico volúmico natural mínimo são fixados em 144 gramas por litro de mosto e 9 %, respetivamente, para os vinhos de base destinados à produção de vinhos com a indicação «Crémant». Estes valores mantêm-se idênticos aos anteriormente fixados para a produção de vinhos espumantes brancos de qualidade abrangidos pela denominação «Vin de Savoie» ou «Savoie». Estes valores são ajustados às características das castas que continuarão a ser utilizadas, em especial as castas *Jacquère* B e *Altesse* B, e permitem a produção de um vinho de base com baixo teor alcoólico, embora ainda bastante vivo e elegante.

Estas informações não são aditadas ao documento único.

10. *Rendimento da produção de «Crémant»*

Completa-se o capítulo I, secção VIII, ponto 1, «Rendimentos — Primeira produção de vinhas jovens», de modo a incluir este tipo de vinho e a ter em conta a densidade de plantação.

O ponto 5, «Práticas de vinificação», do documento único é atualizado em conformidade.

Na secção VIII do capítulo I, é aditado um novo ponto 4, intitulado «Disposições específicas para os vinhos elegíveis para a indicação "Crémant"».

O rendimento máximo à pressão fixado na alínea a) segue a regra estabelecida no artigo 66.º, n.º 5, do Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão para os vinhos espumantes de qualidade com a indicação «Crémant».

Por último, no que diz respeito ao rendimento máximo na prensa, foi definida uma taxa de «prensagem final» no ponto 4, alínea b). A «prensagem final» (*rebêches* em francês) corresponde ao mosto obtido no final do processo de prensagem que excede o volume do rendimento máximo permitido na prensa.

Não se altera este ponto do documento único.

11. *Receção das uvas e prensagem para a produção de «Crémant»*

No capítulo I, secção IX, é aditada ao ponto 1 uma nova alínea a) sobre «Crémant». Estabelece os critérios de receção das uvas, a prensa, a forma como a prensa deve ser carregada e, em especial, a forma como as uvas devem ser deslocadas, a separação dos sumos e a higiene, com vista a garantir a qualidade das uvas.

Introduz-se uma disposição transitória para as instalações de receção e de prensagem existentes. Permite um máximo de três correias transportadoras entre o primeiro tubo e a prensa, até à colheita de 2017, inclusive. Esta disposição foi aditada ao capítulo I, secção XI, ponto 4.

Não se alteram estes pontos do documento único.

12. *Mistura na produção de «Crémant»*

No capítulo I, secção IX, ponto 1, alínea b), definem-se as condições de mistura das castas para dar destaque a *Jacquère* B e *Altesse* B, ambas castas da Savoie que asseguram a distinção dos vinhos desta área geográfica, muito adequadas à produção de vinhos com fermentação secundária em garrafa. O estabelecimento de uma percentagem mínima de *Jacquère* B contribui para assegurar a plena expressão da identidade da Savoie e facilita a distinção entre os vinhos com a indicação «Crémant» e outros vinhos espumantes regionais. A fim de reforçar o impacto destas regras nas características dos vinhos, a percentagem de castas de uva tinta é limitada a 20 %.

Apenas para os municípios do departamento de Haute-Savoie, uma medida transitória acompanha estas regras, que codificam uma prática que tem sido flexível até agora, uma vez que se baseou na presença não obrigatória e quantitativamente não regulamentada das castas autorizadas nos vinhos espumantes brancos de qualidade. As regras serão aplicáveis a partir da colheita de 2021.

Estes pontos não afetam o documento único.

13. *Práticas de vinificação na produção do «Crémant»*

No capítulo I, secção IX, ponto 1, alínea e), do caderno de especificações, especifica-se que a utilização de aparas de madeira é proibida na produção de vinhos elegíveis para a indicação «Crémant».

Esta disposição é aditada ao ponto 5, «Práticas enológicas», do documento único.

Se o mosto a partir do qual são produzidos os vinhos «Crémant» for enriquecido, o título alcoométrico volúmico total máximo é o mesmo que o utilizado para os vinhos espumantes de qualidade brancos. No entanto, introduz-se uma alteração relativa à fase em que este requisito de produção deve ser controlado no processo de produção de vinho espumante. Este controlo deve ser efetuado após a segunda fermentação e antes da adição do licor de expedição. O agrupamento de produtores incluiu igualmente a verificação desta rubrica no capítulo III, secção I, do caderno de especificações.

O ponto 4, «Descrição do(s) vinho(s)», do documento único é atualizado em conformidade.

14. *Capacidade em adega na produção de «Crémant»*

Completou-se o capítulo I, secção IX, ponto 1, alínea g), de modo a incluir este tipo de vinho.

Esta alteração não afeta o documento único.

15. *Disposições específicas relativas à produção de «Crémant»*

O capítulo I, secção IX, ponto 2, estabelece as condições de produção dos vinhos «Crémant», a fermentação secundária em garrafa e o período de conservação das garrafas sobre as borras, em conformidade com o artigo 66.º do Regulamento (CE) n.º 607/2009 da Comissão. Precisa-se igualmente que as garrafas devem ser feitas de vidro e que o engarrafamento tem início a partir do dia 1 de dezembro seguinte à colheita.

As regras relativas à fermentação em garrafa e ao período de conservação das garrafas sobre as borras são incluídas no ponto 5 «Práticas enológicas», e no ponto 9 «Outras condições essenciais» do documento único.

16. *Acondicionamento do «Crémant»*

No capítulo I, secção IX, ponto 3, do caderno de especificações, especifica-se que os vinhos devem ser produzidos e colocados no mercado nas mesmas garrafas em que ocorre a fermentação secundária, com exceção dos vinhos vendidos em garrafas de capacidade igual ou inferior a 37,5 centilitros ou superior a 150 centilitros. É igualmente aditado um novo requisito segundo o qual os operadores devem estabelecer um procedimento de limpeza do circuito de engarrafamento e dos materiais de embalagem.

Esta alteração não afeta o documento único.

17. *Armazenamento do «Crémant»*

No capítulo I, secção IX, ponto 4 «Disposições relativas à armazenagem», estabelece-se uma temperatura máxima para as instalações onde as garrafas são armazenadas «em prateleiras» durante o processo de vinificação.

Esta alteração não afeta o documento único.

18. *Colocação no mercado de «Crémant»*

No capítulo I, secção IX, ponto 5, alínea a), estabelece-se um período mínimo antes de os vinhos com a indicação «Crémant» poderem ser disponibilizados aos consumidores. O período mínimo exigido é de 12 meses a contar da data de engarrafamento dos vinhos.

É autorizada a prática da «*remise en cercle*», que permite a relotação do vinho engarrafado, o que implica voltar a verter o vinho engarrafado nas cubas. O período mínimo de envelhecimento é contado a partir da data em que o vinho é novamente engarrafado. Estas regras são igualmente incluídas no capítulo I, secção XI, ponto 5, alínea a).

As regras relativas à circulação dos vinhos elegíveis para a indicação «Crémant» entre armazéns autorizados são estabelecidas no ponto 5, alínea b). São idênticas às regras para os vinhos espumantes de qualidade brancos.

Estas alterações não afetam o documento único.

19. *Relação com a área geográfica*

Altera-se o capítulo I, secção X, do caderno de especificações, a fim de refletir as alterações às regras.

O ponto 1, alínea a), especifica a delimitação da área geográfica para os vinhos com a indicação «Crémant».

No ponto 1, alínea b), é aditado um parágrafo para explicar que o engarrafamento dos vinhos, uma prática em vigor desde o final do século XIX, conduziu ao desenvolvimento de vinhos espumantes resultantes da refermentação natural dos açúcares nos vinhos. O último parágrafo da alínea b) estabelece as categorias de vinhos elegíveis para a denominação de origem protegida «Vin de Savoie» ou «Savoie». É alterado em conformidade, bem como a produção de vinhos espumantes de qualidade expressos em «*cols*» (ou seja, número de garrafas).

No parágrafo relativo aos vinhos tranquilos no ponto 2 especificam-se as principais características organoléticas destes vinhos. O parágrafo relativo aos vinhos espumantes de qualidade é reformulado para explicar melhor as diferenças entre os diferentes vinhos espumantes de qualidade. Inclui-se uma descrição mais completa das cores, do aroma e do sabor dos vinhos espumantes de qualidade com a denominação geográfica [complementar] «Ayze». Adita-se um parágrafo sobre os vinhos espumantes brancos de qualidade com a indicação «Crémant», especificando as suas diferentes características organoléticas e explicando que são, na sua maioria, produzidos a partir de lotes de determinadas castas de uva branca.

No ponto 3 suprime-se o último parágrafo relativo aos vinhos tranquilos, uma vez que o mesmo parágrafo já figura no final da secção X.

Na sequência da supressão da categoria «vinho frisante», o título «Vinhos espumantes e frisantes» é alterado para «Vinhos espumantes de qualidade». O primeiro parágrafo, que se refere apenas aos vinhos espumantes de qualidade rosados, estabelece as características gerais dos vinhos espumantes de qualidade abrangidos por esta designação.

O parágrafo relativo aos vinhos espumantes de qualidade brancos com a denominação geográfica [complementar] «Ayze» descreve o ambiente específico em que a casta autóctone *Gringet* B é cultivada. Por conseguinte, este ponto destaca a relação entre as características deste ambiente natural único, os locais de produção selecionados pelos viticultores e as características dos vinhos, as quais estão indissociavelmente ligadas ao caráter desta casta.

Adita-se um parágrafo sobre os vinhos com a indicação «Crémant». Destaca-se a diversidade do ambiente natural em que as castas são plantadas, em consonância com o ambiente do solo. Explica-se igualmente o impacto do clima em determinadas características dos vinhos. As regras específicas de vindima e vinificação estão ligadas à forma como as qualidades das castas são expressas nos vinhos. As duas castas maioritárias nos lotes desempenham um papel importante na originalidade e identidade destes vinhos da Savoie.

O ponto 8 do documento único, «Relação com a área geográfica», é alterado em conformidade.

20. *Requisitos de declaração*

Altera-se o capítulo II, secção I, do caderno de especificações, a fim de ter em conta as novas regras de produção relacionadas com a inclusão dos vinhos com a indicação «Crémant» e a supressão dos vinhos frisantes.

Estas alterações têm por efeito alterar os requisitos anteriormente em vigor neste ponto para os vinhos espumantes de qualidade. Nos pontos 3 e 7 são igualmente aditadas duas menções que se referem especificamente aos vinhos com a indicação «Crémant».

São introduzidas alterações de redação em algumas das disposições deste ponto, tais como a substituição dos casos em que o verbo «devoir» [dever] foi utilizado pelo termo «indicatif présent» [presente do indicativo], que tem uma qualidade obrigatória na legislação francesa. Por último, suprimem-se as referências aos vinhos frisantes.

Esta alteração não afeta o documento único.

21. *Manutenção de registos*

Completa-se a secção II do capítulo II, que não continha disposições anteriores, de modo a incluir três registos específicos para os vinhos com a indicação «Crémant». Tal como no caso dos requisitos de declaração acima referidos, pretende-se permitir um controlo mais preciso do cumprimento das regras específicas de produção.

Esta alteração não afeta o documento único.

22. *Pontos principais a controlar e métodos de avaliação*

Completam-se as seguintes secções do quadro «Principais pontos a controlar e métodos de avaliação» do capítulo III do caderno de especificações: Regras estruturais, regras relacionadas com o ciclo de produção e controlos dos produtos. As regras aditadas ao caderno de especificações dos vinhos espumantes de qualidade elegíveis para a indicação «Crémant» são consideradas os principais pontos a controlar, uma vez que desempenham o papel mais importante na garantia das especificidades do produto.

Esta alteração não afeta o documento único.

23. *Superfície parcelar delimitada*

Altera-se o caderno de especificações da DOP «Vin de Savoie» ou «Savoie» de modo a incluir a data de aprovação, pela autoridade nacional competente, de uma alteração da área parcelar delimitada dentro da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à colheita de uvas destinadas à produção da denominação de origem protegida.

A alteração é a seguinte: No capítulo I, secção IV, ponto 2, alínea a), do caderno de especificações, após os termos «10 de setembro de 2009», são inseridos os termos: «12 de fevereiro de 2015».

Esta alteração surge na sequência da aprovação da delimitação parcelar específica da denominação geográfica complementar «Chignin-Bergeron». Antes desta data, estes vinhos podiam ser produzidos em qualquer parte da área parcelar delimitada da DOP «Vin de Savoie» nos três municípios incluídos na área geográfica dessa denominação geográfica complementar. Os vinhos com a denominação «Chignin-Bergeron» são tradicionalmente produzidos exclusivamente a partir da casta *Roussanne* B, cultivada apenas nessa denominação geográfica complementar e adaptada às condições locais desta subzona, caracterizada por encostas viradas a sul. Esta delimitação específica permite associar a casta *Roussanne* B ao *terroir* com base na sua capacidade de adaptação a este ambiente.

Esta alteração não afeta o documento único.

24. *Densidade de plantação*

Completa-se o capítulo I, secção VI, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, de modo a incluir as regras especificamente aplicáveis à denominação geográfica complementar «Ayze». Aumenta-se a densidade mínima de plantação e reduz-se a distância máxima entre linhas de videira. Esta zona vitícola situa-se a uma altitude superior à média das vinhas da DOP «Vin de Savoie». Trata-se de uma área com locais particularmente bem orientados a sul, com a casta *Gringet* B a representar a maior parte das vinhas. Estas vinhas produzem sobretudo vinhos espumantes brancos de qualidade. Estas regras específicas correspondem a práticas já aplicadas pelos viticultores e a sua inclusão no caderno de especificações confirma o caráter distintivo desta subzona.

Esta alteração não afeta o documento único.

25. *Misturas das castas*

Altera-se o capítulo I, secção IX, ponto 1, alínea b), «Misturas de castas», do caderno de especificações. A continuação da produção de vinhos espumantes brancos de qualidade apenas para a denominação geográfica complementar «Ayze» exigiu a alteração da mistura das castas autorizadas. Pelo menos 70 % da casta *Gringet* B, autóctone da área geográfica desta denominação e cujas características garantem a originalidade destes vinhos, é obrigatória no vinho de base utilizado para a fermentação secundária. Este novo valor da percentagem mínima substitui os 50 % anteriormente estabelecidos no capítulo I, secção V, ponto 2, do caderno de especificações, que tinha estabelecido a percentagem mínima desta casta, substituindo um valor mais antigo (e mais baixo) associado à percentagem mínima desta casta na exploração. Este aditamento (ponto 2 da secção V do caderno de especificações anterior) confirma as práticas de mistura.

Esta alteração não afeta o documento único.

26. *Aditamento devido a uma omissão editorial*

No capítulo I, secção IX, ponto 1, alínea e), do caderno de especificações, adita-se que, para os vinhos espumantes de qualidade brancos com a denominação geográfica complementar «Ayze», o título alcoométrico volúmico máximo total só se aplica se o mosto tiver sido enriquecido. Tal deve-se a uma omissão na versão anterior do caderno de especificações.

Este elemento é inserido no ponto 4 «Descrição do(s) vinho(s)» do documento único.

27. *Alteração da letra de um parágrafo e do título*

No capítulo I, secção IX, ponto 1, a alínea g) passa a ser a alínea h) na versão atual do caderno de especificações. O título da alínea h) passa a ter a seguinte redação: «Manutenção de caves e materiais».

Esta alteração não afeta o documento único.

28. *Área geográfica*

No capítulo I, secção IV, ponto 1, alíneas a), b), c) e d), do caderno de especificações, substitui-se «são assegurados» por «ocorrem». A seguir à palavra «seguintes» adita-se «com base no *Code officiel géographique* de 2020».

Esta última alteração textual permite fazer referência à área geográfica indicada na versão do *Code officiel géographique* em vigor em 2020, conforme publicado pelo INSEE, e garantir a segurança jurídica no respeitante à delimitação da área geográfica.

Atualiza-se a lista dos municípios que compõem a área geográfica, assim como os respetivos nomes, de modo a incorporar as alterações administrativas registadas. O perímetro mantém-se inalterado.

É alterado o ponto 6 do documento único, «Área geográfica delimitada».

Na parte IV, ponto 1, é acrescentada uma frase informando que os documentos cartográficos relativos à área geográfica podem ser consultados no sítio Web do INAO.

29. *Área de proximidade imediata*

No capítulo I, parte IV, ponto 3, alínea a) acrescenta-se a frase «com base no *Code officiel géographique* de 2020» a seguir à palavra «seguintes».

Esta alteração textual permite identificar a área de proximidade imediata com base na versão do *Code officiel géographique*, publicado pelo INSEE, vigente em 2020.

A inclusão desta referência garante a segurança jurídica da delimitação da área de proximidade imediata.

Atualiza-se a lista dos municípios que compõem a referida área, assim como os seus respetivos nomes, de modo a incorporar as alterações administrativas efetuadas. O perímetro mantém-se inalterado.

Esta alteração afeta a rubrica «Condições adicionais» do documento único.

30. *Castas*

No capítulo I, secção V, ponto 1, do caderno de especificações, as castas de interesse para efeitos de adaptação, nomeadamente *Bia* B, *Corbeau* N, *Dousset* N, *Hibou Noir* N, *Mondeuse Grise* G, Petite Sainte-Marie B, e *Pinot Gris* G, foram aditadas à lista de castas autorizadas para a produção dos seguintes vinhos:

— Vinhos tranquilos tintos e rosados sem denominação geográfica complementar: *corbeau N, dousset N, hibou-noir N* e *mondeuse-grise G*

— Vinhos tranquilos brancos sem denominação geográfica complementar: *bia B, mondeuse-grise G, petite-sainte--marie B* e *pinot gris G*

— Vinhos espumantes rosados de qualidade: *bia B, corbeau N, dousset N, hibou-noir N, mondeuse-grise G, petite-sainte--marie B* e *pinot-gris G*

— Vinhos que podem beneficiar da indicação «Crémant»: *bia B, petite-sainte-marie B, mondeuse-grise G, pinot-gris G, corbeau N, dousset N* e *hibou-noir N*

— Denominação geográfica complementar «Abymes» ou «Les Abymes»: *bia B, mondeuse-grise G, petite-sainte-marie B* e *pinot gris G*

— Denominações geográficas complementares «Apremont», «Cruet», «Montmélian», «Saint-Jeoire-Prieuré»: *bia B, mondeuse-grise G, petite-sainte-marie B* e *pinot gris G*

— Vinhos brancos tranquilos com as denominações geográficas complementares «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»: *bia B, mondeuse-grise G, petite-sainte-marie B* e *pinot gris G*

— Vinhos tintos tranquilos com as denominações geográficas complementares «Chautagne», «Chignin», «Jongieux»: *corbeau N, dousset N* e *hibou-noir N*

— Denominações geográficas complementares «Crépy», «Marignan», «Marin», «Ripaille»: *bia B, mondeuse-grise G, petite-sainte-marie B* e *pinot gris G*

O comité nacional competente do *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto nacional da origem e da qualidade) decidiu permitir, em caso de apresentação de um pedido para o efeito, a possibilidade de introduzir castas de interesse para fins de adaptação às alterações climáticas ou que possam corresponder às expectativas da sociedade no que toca à utilização de produtos fitofarmacêuticos.

Estas castas, originalmente provenientes da região alpina, podem constituir uma mais-valia no contexto do aquecimento global. Amadurecem tarde e são, por conseguinte, propícias à produção de vinhos mais equilibrados. São, pelo menos, tão resistentes às doenças como as castas já autorizadas para a denominação. Com a introdução destas castas, pretende-se também reforçar as características específicas dos vinhos protegidos pela denominação.

Esta alteração não afeta o documento único.

Note-se que, embora as castas *Dousset* N, *Hibou Noir* N, *Mondeuse Grise* G e *Petite Sainte-Marie* B tenham sido incluídas por decreto na lista de castas de uva de vinho que podem ser plantadas, replantadas ou enxertadas para a produção de vinho, não constam da lista de castas de uva de vinho proposta no e-Ambrosia.

31. *Regras de proporção na exploração*

No capítulo I, secção V, ponto 2, do caderno de especificações, adita-se uma disposição que especifica que a proporção de castas de interesse para efeitos de adaptação é limitada a 5 % das castas de uva da exploração.

Esta alteração não afeta o documento único.

32. *Densidade de plantação*

No capítulo I, secção VI, ponto 1, do caderno de especificações, a alínea a) «Disposições gerais» passa a ter a seguinte redação:

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 000 pés de videira por hectare. O espaço entre as linhas deve ser igual ou inferior a 2,50 metros. Entre pés da mesma linha, a distância é de, pelo menos, 0,80 metros.

Nas vinhas com uma densidade de plantação igual ou superior a 6 000 pés por hectare, a distância entre pés da mesma linha deve ser de, pelo menos, 0,70 metros.

A redação original foi reformulada sem alterar a regra.

Adita-se uma nova regra, que permite manter na denominação a utilização de vinhas com uma densidade de plantação superior à densidade mínima, mas que, devido a essa densidade, são plantadas a uma distância entre pés na mesma linha de 0,70 a 0,80 metros.

O ponto 5 do documento único, «Práticas de vinificação», é alterado em conformidade.

33. *Misturas das castas*

No capítulo I, secção IX, ponto 1, alínea b), é aditada uma disposição segundo a qual as castas de interesse para efeitos de adaptação não podem representar, conjunta ou separadamente, mais de 10 % da mistura final dos vinhos.

Esta alteração não afeta o documento único.

34. *Circulação entre armazéns autorizados*

No capítulo I, parte IX, ponto 5, do caderno de especificações, suprimiu-se a alínea b), relativa à data a partir da qual os vinhos podem circular entre armazéns autorizados.

A fim de permitir o transporte precoce dos vinhos, sobretudo dos vinhos destinados aos comerciantes, foi suprimida a data a partir da qual os vinhos podem circular entre armazéns autorizados.

Na parte IX, altera-se o título do ponto 5, suprimindo-se «a circulação de produtos e».

O título da parte IX, ponto 5, alínea a) é suprimido.

Estas alterações do caderno de especificações não afetam o documento único.

35. *Medidas transitórias*

No capítulo I, secção XI, é suprimido o ponto 2. A medida transitória relativa aos métodos de condução da vinha (disposições relativas à densidade mínima de plantação) expirou.

Estas alterações do caderno de especificações não afetam o documento único.

36. *Referências ao organismo de controlo*

No capítulo III, secção II, do caderno de especificações, atualiza-se o endereço da entidade de controlo.

A redação do segundo parágrafo foi alterada e o terceiro parágrafo suprimido para refletir as novas regras de redação estabelecidas no ponto II.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Vin de Savoie/*Savoie*

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos tranquilos sem indicação de casta*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos brancos, de cor variável entre o amarelo-pálido e o amarelo-dourado, são finos e frescos, com diferentes níveis de redondez e gama. Apresentam frequentemente bolhas quando jovens devido à sua armazenagem em borras finas. Apresentam aromas florais e frutados.

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

2. *Vinhos brancos tranquilos com a indicação de casta* Chardonnay *B*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

10

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

3. *Vinhos brancos tranquilos com a indicação de casta* Jacquère *B*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

11,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

8,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

4. *Vinhos brancos tranquilos com indicação de outras castas que não a* Chardonnay *B ou a* Jacquère *B*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

5. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Abymes», «Les Abymes» ou «Apremont»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

6. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Chautagne», «Chignin», ou «Cruet»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

7. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Jongieux» ou «Montmélian»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

8. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Saint-Jeoire-Prieuré»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

9. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Ayze», «Crépy» ou «Marignan»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

10. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Marin» ou «Ripaille»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

11. *Vinhos brancos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Chignin-Bergeron»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os lotes de vinhos prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) inferior ou igual ao teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro mais dois, até um máximo de 8 gramas de açúcares fermentescíveis por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

10

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

12. *Vinhos tintos tranquilos sem indicação de casta*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos são de cor vermelho-rubi, por vezes vermelho-escura, vermelho-cereja ou púrpura, em especial com a casta *Mondeuse* N.

O nariz é frequentemente marcado por frutos vermelhos e negros, por vezes com notas especiadas e apimentadas.

Os vinhos produzidos a partir da casta *Mondeuse* N são estruturados, tânicos e encorpados, mantendo-se vivos.

Os vinhos produzidos a partir de *Gamay* N ou *Pinot* N são mais macios, com uma estrutura elegante e menos taninos.

O teor de ácido málico dos vinhos tintos é, no momento do acondicionamento, inferior ou igual a 0,4 gramas por litro.

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

13. *Vinhos tintos tranquilos com indicação das castas* Gamay *N ou* Pinot-noir *N*

BREVE DESCRIÇÃO

O teor de ácido málico dos vinhos tintos é, no momento do acondicionamento, inferior ou igual a 0,4 gramas por litro.

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

14. *Vinhos tintos tranquilos com indicação de castas que não a* Gamay *N ou* Pinot-noir *N*

BREVE DESCRIÇÃO

O teor de ácido málico dos vinhos tintos é, no momento do acondicionamento, inferior ou igual a 0,4 gramas por litro.

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

15. *Vinhos tintos tranquilos com denominação geográfica complementar «Arbin» ou «Saint-Jean-de-la-Porte»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

16. *Vinhos tintos tranquilos com a denominação geográfica complementar «Chautagne», «Chignin» ou «Jongieux»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 3 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

10

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

17. *Vinhos rosados tranquilos sem indicação das castas ou com indicação das castas* Gamay *N ou* Pinot-noir *N*

BREVE DESCRIÇÃO

Os rosados são de cor viva, variando entre o rosa-pálido e o rosa-muito pálido, muitas vezes com notas florais no nariz. Frescos no palato, apresentam notas distintivas de citrinos e frutos vermelhos.

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 5 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12,5

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9,5

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

18. *Vinhos rosados tranquilos com indicação de castas que não a* Gamay *N ou* Pinot-noir *N*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou inferior a 5 gramas por litro.

As normas previstas na regulamentação geral aplicam-se à acidez total mínima, à acidez volátil máxima e ao teor máximo de dióxido de enxofre total.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

12

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

19. *Vinhos espumantes rosados de qualidade*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes de qualidade rosados, de cor variável entre o rosa-pálido e o rosa-muito pálido, são frescos e leves, devido ao baixo teor alcoólico e à vivacidade das castas utilizadas na sua produção. Apresentam aromas frutados no nariz e na boca, que exprimem a gama de sabores.

Os vinhos de base destinados à produção de vinhos espumantes rosados de qualidade apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %.

Em caso de enriquecimento do mosto, o título alcoométrico volúmico total máximo após a fermentação secundária e antes do *dégorgement* não pode exceder 13 %.

Aplicam-se as regras gerais à acidez total mínima, à acidez volátil máxima, ao teor máximo de dióxido de enxofre total, ao teor de açúcares para os vinhos com direito à indicação «Crémant» e ao teor de dióxido de carbono.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

20. *Vinhos espumantes de qualidade brancos com a denominação geográfica complementar «Ayze»*

BREVE DESCRIÇÃO

No caso da denominação geográfica complementar «Ayze», os vinhos espumantes de qualidade brancos são de cor amarelo-pálida, com reflexos dourados. No nariz e no palato, as notas florais são de flores brancas, arredondadas por notas de frutos maduros, frutos secos e especiarias. Estes vinhos têm uma vivacidade peculiar no palato, que lhes confere equilíbrio e elegância.

Os vinhos de base destinados à produção de vinhos espumantes brancos de qualidade com a denominação geográfica complementar «Ayze» apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %.

Em caso de enriquecimento do mosto, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total máximo de 13 %.

Aplicam-se as regras gerais à acidez total mínima, à acidez volátil máxima, ao teor máximo de dióxido de enxofre total, ao teor de açúcares para os vinhos espumantes de qualidade com a denominação geográfica complementar «Ayze» e ao teor de dióxido de carbono.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

21. *Vinhos espumantes de qualidade brancos com indicação «Crémant»*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos espumantes de qualidade brancos com a indicação «Crémant» são produzidos principalmente a partir de lotes de uvas brancas. São estas castas brancas que os tornam tão frescos, vivos e leves.

Apresentam aspeto claro, com bolhas finas e persistentes. São elegantes, expressivos e abertos no nariz, com uma gama de aromas florais, minerais e frutados. No palato, têm um final de boca bastante fresco e mineral.

Os vinhos de base destinados à produção de vinhos que ostentam a indicação «Crémant» apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %.

Em caso de enriquecimento do mosto, o título alcoométrico volúmico total máximo após a fermentação secundária e antes da adição de licor de expedição não pode exceder 13 %.

Aplicam-se as regras gerais à acidez total mínima, à acidez volátil máxima, ao teor máximo de dióxido de enxofre total, ao teor de açúcares para os vinhos com direito à indicação «Crémant» e ao teor de dióxido de carbono.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS GERAIS

Título alcoométrico total máximo (% vol.)

13

Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

9

Acidez total mínima

em miliequivalentes por litro

Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)

—

Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro)

—

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Produção de vinhos tintos e rosados

Prática enológica específica

Na elaboração de vinhos rosados, é proibida a utilização de carvões para uso enológico, isoladamente ou misturados com as preparações.

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento e a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes é fixada em 10 %.

2. Produção de vinhos espumantes de qualidade

Prática enológica específica

Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos por segunda fermentação em garrafa.

Para a produção de vinhos com direito à indicação «Crémant»: as uvas devem estar inteiras quando vertidas para a prensa e é proibida a utilização de aparas de madeira.

3. Condução da vinha

Prática de cultivo

— densidade de plantação.

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 000 pés de videira por hectare. O espaço entre as linhas deve ser igual ou inferior a 2,50 metros. Entre pés da mesma linha, a distância é de, pelo menos, 0,80 metros. Nas vinhas com uma densidade de plantação igual ou superior a 6 000 pés por hectare, a distância entre pés da mesma linha deve ser de, pelo menos, 0,70 metros.

— regras de poda.

Os vinhos provêm de vinhas podadas anualmente:

— Poda curta (em vaso, nó, cordão de Royat), com um máximo de quatro talões por pé. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos. No caso do rejuvenescimento de uma parcela de vinha conduzida em cordão de *Royat*, o número de olhos francos por pé é inferior ou igual a oito.

— Em poda longa (Guyot simples ou Guyot dupla), é permitido um máximo de 12 olhos francos por pé, com as seguintes exceções: casta *gamay* N, para a qual o número máximo de olhos francos por pé não pode ser superior a 10; *chardonnay* B, para a qual o número máximo de olhos francos por pé não pode ser superior a 16 quando as vagens de frutos longos são arqueadas segundo a técnica «arcure du long bois»; e *mondeuse* N, para a qual o número máximo de olhos francos por pé não pode ser superior a 6.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos tintos

72 hectolitros por hectare

2. Vinhos rosados, vinhos brancos, vinhos rosados espumantes de qualidade

78 hectolitros por hectare

3. Vinhos com indicação «Crémant», vinhas com uma densidade de plantação de, pelo menos, 5 500 pés por hectare

83 hectolitros por hectare

4. Vinhos com indicação «Crémant», vinhas com uma densidade de plantação entre 5 000 e 5 500 pés por hectare

80 hectolitros por hectare

5. Vinhos com as denominações geográficas complementares «Abymes» ou «Les Abymes», «Apremont», «Crépy» ou «Cruet»

75 hectolitros por hectare

6. Vinhos com as denominações geográficas complementares «Marignan», «Marin» ou «Montmélian»

75 hectolitros por hectare

7. Vinhos com as denominações geográficas complementares «Ripaille» ou «Saint-Jeoire-Prieuré»

75 hectolitros por hectare

8. Vinhos com denominação geográfica complementar «Arbin» ou «Saint-Jean-de-la-Porte»

69 hectolitros por hectare

9. Vinhos brancos com a denominação geográfica complementar «Ayze»

75 hectolitros por hectare

10. Vinhos espumantes de qualidade brancos com a denominação geográfica complementar «Ayze»

78 hectolitros por hectare

11. Vinhos com as denominações geográficas complementares «Chautagne», «Chignin» ou «Jongieux»

75 hectolitros por hectare

12. Vinhos tintos com as denominações geográficas complementares «Chautagne», «Chignin» ou «Jongieux»

69 hectolitros por hectare

13. Vinhos com a denominação geográfica complementar «Chignin-Bergeron»

72 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

a) No caso dos vinhos tintos e rosados, deve realizar-se a vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos; no caso dos vinhos espumantes de qualidade rosados, as uvas devem ser vindimadas e os vinhos elaborados, desenvolvidos, envelhecidos e acondicionados no território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

— Departamento de Ain: Corbonod e Seyssel;

— Departamento de Isère: Chapareillan;

— Departamento de Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint--Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne e Yenne;

— Departamento de Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy e Ville-la-Grand.

b) No caso dos vinhos brancos, as uvas devem ser colhidas e os vinhos elaborados e desenvolvidos nos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

— Departamento de Isère: Chapareillan;

— Departamento de Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint--Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne e Yenne;

— Departamento de Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy e Ville-la-Grand.

c) Vinhos que podem beneficiar da indicação «Crémant»:

— a vindima, vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios (lista elaborada com base no *Code officiel géographique* de 2020):

— Departamento de Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy e Ville-la-Grand,

— Departamento de Isère: Chapareillan;

— Departamento de Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Saint-Germain-la-Chambotte), Fréterive, Jongieux, Lucey, Montmélian, Motz, Myans, Porte-de-Savoie, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint--Baldoph, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne e Yenne.

Os vinhos também podem ser elaborados, desenvolvidos, envelhecidos e acondicionados no território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

— Departamento de Ain: Corbonod, Seyssel e Peyrieu;

— Departamento de Haute-Savoie: Seyssel.

d) Para cada uma das denominações geográficas complementares, no caso dos vinhos brancos e tintos, deve efetuar-se a vindima, vinificação e elaboração dos vinhos; no caso dos vinhos espumantes de qualidade brancos, as uvas devem ser vindimadas e os vinhos elaborados, desenvolvidos, envelhecidos e acondicionados no território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

— Denominação geográfica complementar «Abymes» ou «Les Abymes»: Apremont (em parte), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Les Marches)

— Denominação geográfica complementar «Apremont»: Apremont (em parte), Porte-de-Savoie (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Les Marches), Saint-Baldoph (em parte)

— Denominação geográfica complementar «Arbin»: Arbin, Cruet (em parte), Montmélian (em parte)

— Denominação geográfica complementar «Ayze»: Ayze, Bonneville e Marignier

— Denominação geográfica complementar «Chautagne»: Chindrieux, Motz, Ruffieux e Serrières-en--Chautagne

— Denominação geográfica complementar «Chignin»: Chignin

— Denominação geográfica complementar «Chignin-Bergeron»: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Francin)

— Denominação geográfica complementar «Crépy»: Ballaison, Douvaine e Loisin

— Denominação geográfica complementar «Cruet»: Cruet

— Denominação geográfica complementar «Jongieux»: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu e Yenne,

— Denominação geográfica complementar «Marignan»: Sciez

— Denominação geográfica complementar «Marin»: Marin e Publier

— Denominação geográfica complementar «Montmélian»: Montmélian, Porte-de-Savoie (unicamente para a parte correspondente aos territórios do antigo município de Francin)

— Denominação geográfica complementar «Ripaille»: Thonon-les-Bains

— Denominação geográfica complementar «Saint-Jean-de-la-Porte»: Saint-Jean-de-la-Porte

— Denominação geográfica complementar «Saint-Jeoire-Prieuré»: Saint-Jeoire-Prieuré

Os documentos cartográficos com a representação da área geográfica podem ser consultados no sítio Web do INAO.

7. **Principais castas de uva de vinho**

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

As vinhas de Savoie são dispostas em forma de arco nos contrafortes do maciço alpino, de Thonon-les-Bains, a norte, até oeste de Albertville, a sul, passando por Frangy, pelo lago do Bourget e pelo sul de Chambéry, até chegar à ravina de Combe de Savoie.

A área geográfica inclui 56 municípios situados nos departamentos de Savoie, Haute-Savoie, Ain e na orla norte de Isère.

Para a produção de vinhos com a indicação «Crémant», a área geográfica é constituída por 54 municípios situados nos mesmos departamentos, com exclusão dos municípios que constituem a área geográfica da denominação geográfica complementar «Ayze».

As vinhas de Savoie ocupam situações geológicas muito variadas:

— o Avant-Pays Savoyard, correspondente à grande depressão perialpina, preenchida por molassos (depósitos marinhos resultantes da erosão dos Alpes durante o período Terciário), muitas vezes ocultadas por aluviões recentes ou escavadas pelos glaciares do período Quaternário, como evidenciam os lagos Léman ou Bourget,

— formações do Jurássico integradas em depósitos de molassos, formando as montanhas mais ocidentais do maciço (Dent du Chat, Chautagne), com uma orientação geral norte-sul;

— os vales e as depressões alpinos ao cruzarem os Alpes externos, essencialmente calcários (Vallée de l'Arve, Cluse de Chambéry e ravina de Combe de Savoie).

As parcelas cuidadosamente delimitadas onde as uvas são vindimadas situam-se em formações geológicas comparativamente recentes resultantes da intensa erosão do maciço alpino, ainda em curso:

— aluvião quaternário de areia e gravilha depositado pelos rios alpinos de curso rápido (Ripaille, Marin);

— moraína glaciar do Quaternário, formando depósitos nas encostas ou muros do vale (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel, etc.);

— painéis pós-glaciares no sopé das montanhas (Chignin, Combe de Savoie, Ayze, etc.);

— depósitos de molassos terciários (Frangy, Chautagne);

— por último, os substratos resultantes do colapso do Mont-Granier, que decorreu de um acidente geológico recente (1248) e que afetou as camadas de margas (calcário argiloso) e as rochas calcárias do período Cretáceo (Abymes).

Afloram também, localmente, rochas mais antigas que não estão cobertas pelos depósitos recentes, principalmente margas e calcários do Jurássico Superior (Arbin, Jongieux).

O clima apresenta tendências oceânicas, influenciadas pelos ventos ocidentais, que trazem humidade e variações térmicas moderadas. No entanto, está também sujeito a influências continentais e meridionais. O vento norte gera ocasionalmente frio seco, ao passo que o vento sul proporciona condições amenas. A topografia modula estas influências.

As vinhas da face ocidental do maciço alpino recebem muita precipitação, sistematicamente mais de 1 000 milímetros por ano.

A humidade associada ao clima é reforçada pela presença de reservas de água (lagos, neve e gelo), que estão na origem de uma importante rede hidrográfica permanente.

O número de horas de sol é da ordem das 1 600 por ano, com um final de estação quente.

As vinhas são orientadas a sul, sudeste ou oeste, com altitudes que variam entre 250 m e 500 m.

Estes elementos, relevo, altitude, exposição e variação vertical das temperaturas, determinam muitas variações climáticas sob as quais a vinha se desenvolve em pequenas áreas que podem variar em tamanho.

8.2. *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

O cultivo da vinha remonta ao período galo-romano, como atestam as obras dos autores romanos Lucius Junius Moderatus Columella e Plínio, o Velho.

Desde a Idade Média até ao século XIX, os registos de viajantes e os relatórios oficiais descrevem a presença de vinhas nos vales.

O estabelecimento na Saboia do Cadastro Sardo pelo rei Victor Amadeus II, a partir de 1728, permitiu manter registos sobre a distribuição social e o valor das vinhas.

Em 1774, A. Costa de Beauregard publicou um ensaio sobre agricultura, no qual descreveu a viticultura local.

Em 1884, as vinhas atingiram o seu pico, com 21 143 hectares a produzir 504 943 hectolitros, tendo sido quase eliminadas pela crise de filoxera.

Quando o engarrafamento dos vinhos teve início no final do século XIX, os primeiros vinhos espumantes começaram a aparecer em resultado da refermentação natural dos açúcares contidos nos vinhos. Os produtores aperfeiçoaram o método, nomeadamente com base na técnica de fermentação secundária em garrafa. Alguns operadores podem conservar os vinhos em prateleiras durante mais de um ano. Algumas das castas locais, como a *Jacquère* B e a *Altesse* B, dão origem a vinhos vivos com baixo teor alcoólico. Estes vinhos são adequados à produção de vinhos espumantes e foram favorecidos pelos operadores nas suas misturas de vinhos de base, uma vez que refletem a identidade dos vinhos «Savoie».

Na sequência da Segunda Guerra Mundial, os pequenos viticultores da região reuniram-se para uma transformação qualitativa destinada a modernizar os seus métodos de cultivo e de produção. Os produtores formaram, assim, uniões locais e regionais, seguidas, em 1945, pela Federação dos Vinhos de Qualidade Superior com as denominações de origem «Savoie-Lyonnais», culminando no sindicato regional dos vinhos «Savoie». Foram criadas três caves cooperativas (Montmélian, Cruet e Chautagne) na Saboia.

Desde o seu reconhecimento como denominação de origem controlada, em 1973, a vinha evoluiu mantendo os métodos de cultivo tradicionais.

Os vinhos DOP «Savoie» caracterizam-se por uma vasta gama de castas, refletindo a diversidade das condições locais a que as castas se adaptaram: *Chasselas* B (quase exclusivamente nas margens do lago Genebra), *Gringet* B (ao longo do vale de Arve), *Jacquère* B (na região de Chambéry), *Roussanne* B (em Chignin, nas encostas viradas a sul), *Mondeuse* N (em Combe de Savoie), *Gamay* N (em Chautagne), bem como *Pinot-noir* N, *Molette* B e *Altesse* B. Para além do trabalho dos viticultores, desenvolveu-se uma indústria próspera em torno dos viveiros de plantas na região de Combe de Savoie. Há muito que estes viveiros se centram na promoção e conservação do património vegetal local no seu conjunto.

Por conseguinte, a DOP «Savoie» inclui vinhos tranquilos brancos, tintos e rosados, vinhos espumantes de qualidade rosados e vinhos espumantes de qualidade brancos com a indicação «Crémant». Em 2009, a área vitícola da Saboia produziu 110 000 hectolitros, incluindo 500 000 garrafas de vinho espumante de qualidade.

8.3. *Interações causais para vinhos tranquilos*

As serras da região, que criam uma variedade de aspetos diferentes e correntes de ar específicas (ventos do vale, correntes de ar ascendentes), combinados com uma densa rede hidrográfica (lagos, ressurgências, rios), resultam em vinhas em localizações nas encostas, no fundo do vale e nas margens dos lagos que formam «ilhas» de diferentes dimensões.

A paisagem, constituída por um mosaico de parcelas pequenas e cuidadosamente delimitadas, é visivelmente marcada pela viticultura. As encostas íngremes são dotadas de pequenas construções tradicionais denominadas «sartots» (edifícios rústicos, agrupados ou isolados, incorporados nas encostas e utilizados para armazenar vinho e como alojamentos no verão).

A principal característica da região vitícola da «Savoie» é, por conseguinte, a gama de produtos provenientes destas diferentes «ilhas», resultante da excelente interação entre o mesoclima, os solos e as castas de uva.

A região do lago de Genebra, por exemplo, constituída por moraína quaternária e depósitos aluviais nas encostas de oeste a noroeste, é ideal para a expressão das principais características da casta *Chasselas* B nos vinhos brancos secos. As encostas íngremes, soalheiras e viradas a sul entre Chignin e Montmélian são formadas por calcários esmerilados e calcários margosos do Jurássico de Late, assentes sobre a rocha-mãe margo-calcária ou, nas encostas inferiores, sobre depósitos morénicos ou torrenciais. Estes tipos e aspetos de solo permitem à casta *Roussanne* B exprimir a complexidade de um vinho mais envelhecido. Do mesmo modo, embora as castas *Gamay* N e *Pinot-noir* N se encontrem frequentemente em colinas morénicas e planaltos, resultando em vinhos robustos e bem estruturados, com cores profundas e brilhantes, a casta *Mondeuse* N, mais exigente, está confinada às encostas finas cobertas de telhado do Jurássico, que tendem a ter uma elevada componente calcária e um abastecimento constante de água. Por conseguinte, a casta *Mondeuse* dá origem a vinhos sólidos, de cor intensa, «elásticos» e bem adaptados ao envelhecimento.

A casta rústica *Jacquère* B, que prospera em solos frescos e profundos, contribuiu para recuperar o caos geológico criado pelo colapso da montanha calcária do Mont Granier. Por conseguinte, o vinho oferece uma mistura destes elementos, deixando um sabor de mineralidade distinta na boca, bem como notas frescas e florais.

Numa veia diferente, a casta *Altesse* B exige uma localização em encostas e solos argilo-calcários pobres ou bem drenados, com uma baixa percentagem de exposição argilosa e a sul/sudoeste. Por conseguinte, esta casta produz vinhos macios e suaves, com notas violetas e aromas de avelã, mel e amêndoa doce.

Confrontados com o desafio da colheita mecânica nas vinhas em encostas, os viticultores centram-se em técnicas de cultivo da vinha, como o desramamento, a colheita em verde, a remoção das folhas e outras práticas destinadas a garantir a sustentabilidade. Estas técnicas permitem controlar a resistência e o rendimento das vinhas e contribuem para a melhoria da qualidade sanitária das uvas.

Após a vindima das uvas na fase de maturação adequada, o processo de vinificação implica um trabalho significativo com cada casta (principal e secundária), a fim de obter vinhos equilibrados.

8.4. *Interações causais para vinhos espumantes de qualidade*

Os vinhos espumantes de qualidade rosados são produzidos nas mesmas condições e as explicações supra aplicam-se igualmente aos produtos resultantes.

As variações nos tempos ótimos de maturação das castas exigem geralmente que os viticultores mantenham cada casta separada no processo de vinificação. Os conhecimentos especializados que desenvolveram permitem-lhes gerir os lotes de modo a garantir um certo grau de consistência e equilíbrio entre a acidez e o frutado dos vinhos, consoante o ano de colheita.

A originalidade dos vinhos que beneficiam da denominação geográfica complementar «Ayze» deve-se às características da casta *Gringet* B, casta alongada autóctone do vale de Arve, que prospera nas encostas viradas a sul para o maciço do Mont Blanc, num ambiente de influências climáticas contrastantes, marcadas por grandes oscilações térmicas.

A frescura e vivacidade dos vinhos estão ligadas a este mesoclima específico, e a casta *Gringet* B, plantada em molassos argilo-calcários ricos em cascalho que se formaram sobre os painéis pós-glaciares, exprime a sua identidade tipicamente floral e especiada, com notas mais ricas que se desenvolvem nas encostas mais acentuadas e nos solos mais superficiais.

A localização das vinhas nas encostas, no fundo do vale ou nas margens do lago (que formam «ilhas» de vários tamanhos), a adaptação das castas aos solos (que tendem a ser formações recentes) e o contexto climático (marcado por um baixo somatório térmico) contribuem para a frescura dos vinhos com a indicação «Crémant», bem como para a formação dos aromas primários.

O vinho destinado à produção do «Crémant de Savoie» está sujeito a regras rigorosas em matéria de vindima e prensagem, a fim de assegurar a preservação dos aromas. A prensagem lenta e cuidadosamente gerida do mosto resulta num vinho de aspeto límpido. Dadas as características das castas utilizadas, o vinho é de cor clara.

Com base na experiência adquirida na separação das castas no processo de vinificação, os produtores de vinhos espumantes de qualidade com a indicação «Crémant» criam lotes perfeitamente medidos com base no seu saber-fazer para cada casta e ano de colheita, a fim de assegurar um certo grau de consistência e equilíbrio entre a vivacidade, as notas florais e o frutado dos vinhos. A exigência de que a *Jacquère* B e a *Altesse* B sejam as castas maioritárias nestes lotes é o que confere a estes produtos a sua originalidade e identidade como vinhos «Savoie». O envelhecimento sobre borras aumenta a complexidade e a mineralidade destes vinhos, facilitando o desenvolvimento de aromas terciários.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata para a elaboração e o desenvolvimento de vinhos tranquilos tintos e rosados e para a elaboração, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento de vinhos espumantes de qualidade rosados

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a produção e o desenvolvimento dos vinhos tintos e rosados, por um lado, e para a produção, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade rosados, por outro, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

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

— Departamento de Isère: Les Abrets en Dauphiné (unicamente para a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Les Abrets e 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 (unicamente para a parte correspondente ao território do antigo município de Moretel-de--Mailles), Crolles, Domène, Entre-deux-Guiers, La Flachère, Froges, Goncelin, Granieu, Hurtières, Laval, Lumbin, Miribel-Les-Echelles, Montbonnot-Saint-Martin, Murianette, La Pierre, Plateau-des-Petites-Roches, Pontcharra, Le Pont-de-Beauvoisin, Pressins, Revel, Romagnieu, Saint-Albin-de-Vaulserre, Saint-André-le-Gaz, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Ismier, Saint-Jean-d'Avelanne, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Joseph-de-Rivière, Saint-Laurent-du-Pont, Saint-Martin-de-Vaulserre, Saint-Martin-d'Uriage, Saint-Maximin, Saint-Mury--Monteymond, Saint-Nazaire-les-Eymes, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Vincent--de-Mercuze, Sainte-Agnès, Sainte-Marie-d'Alloix, Sainte-Marie-du-Mont, Tencin, La Terrasse, Theys, Le Touvet, Le Versoud e Villard-Bonnot.

Área de proximidade imediata para a elaboração e o desenvolvimento de vinhos tranquilos tintos e rosados e para a elaboração, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento de vinhos espumantes de qualidade rosados

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a produção e o desenvolvimento dos vinhos tintos e rosados, por um lado, e para a produção, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade rosados, por outro, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

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

— Departamento de Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (unicamente para a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Annecy e 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 (unicamente para a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Aviernoz, Evires, Les Ollières et 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 (unicamente para a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Reignier), Le Reposoir, Reyvroz, La Rivière-Enverse, La Roche-Sur-Foron, Rumilly, Saint--André-de-Boëge, Saint-Blaise, Saint-Cergues, Saint-Eusèbe, Saint-Félix, Saint-Germain-sur-Rhône, Saint--Gingolph, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Julien-en--Genevois, Saint-Laurent, Saint-Paul-en-Chablais, Saint-Pierre-en-Faucigny, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Saint-Sylvestre, Sales, Sallenoves, Le Sappey, Savigny, Saxel, Scientrier, Scionzier, Serraval, Seyssel, Seytroux, Sillingy, Taninges, Thyez, Thollon-les-Mémises, Thônes,

— Departamento de Haute-Savoie (continuação): Thusy, La Tour, Vachèresse, Valleiry, Vallières-sur-Fier, Vaulx, Veigy-Foncenex, La Vernaz, Vers, Versonnex, Vétraz-Monthoux, Villard, Les Villards-sur-Thônes, Villaz, Ville--en-Sallaz, Villy-le-Bouveret, Vinzier, Viry, Viuz-la-Chiésaz, Viuz-en-Sallaz, Vougy, Vovray-en-Bornes, Vulbens e Yvoire.

Área de proximidade imediata para a vinificação e a elaboração de vinhos brancos

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos brancos é constituída pelo território dos municípios da área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos tintos e rosados, bem como para a vinificação, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade rosados, aos quais se acrescentam os municípios de Corbonod e Seyssel (departamento de Ain) e Seyssel (departamento de Haute-Savoie).

Área de proximidade imediata das denominações geográficas complementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

No caso das denominações geográficas complementares, a área de proximidade imediata definida por derrogação

— para a elaboração e o desenvolvimento dos vinhos brancos e tintos,

— para a elaboração, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento dos vinhos espumantes brancos de qualidade,

abrange o território dos municípios da área geográfica dos vinhos tintos e rosados e dos vinhos espumantes de qualidade rosados e o território dos municípios da área de proximidade imediata definida por derrogação, por um lado, para a vinificação e o desenvolvimento dos vinhos tintos e rosados e, por outro, para a vinificação, o desenvolvimento, o envelhecimento e o acondicionamento dos vinhos espumantes de qualidade rosados, excluindo os municípios ou partes de municípios em que o território constitui a área geográfica de qualquer uma das respetivas denominações geográficas complementares.

Denominações geográficas complementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação de origem controlada pode ser seguido de uma das seguintes denominações geográficas complementares, no caso dos vinhos que satisfaçam as condições de produção previstas para cada uma das mesmas:

— «Abymes» ou «Les Abymes»,

— «Apremont»,

— «Arbin»,

— «Ayze»,

— «Chautagne»,

— «Chignin»,

— «Chignin-Bergeron»,

— «Crépy»,

— «Cruet»,

— «Jongieux»,

— «Marignan»,

— «Marin»,

— «Montmélian»,

— «Ripaille»,

— «Saint-Jean-de-la-Porte»,

— «Saint-Jeoire-Prieuré».

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Para além do nome da DOP, a casta pode também ser indicada, desde que os vinhos sejam produzidos exclusivamente a partir da casta em questão e sob reserva do cumprimento de todas as outras regras de produção aplicáveis a esta indicação.

A indicação da casta no rótulo deve figurar em carateres de dimensão não superior, tanto em altura como em largura, a dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da DOP.

O nome da DOP deve ser precedido da indicação «Crémant» no caso dos vinhos espumantes de qualidade brancos, em conformidade com as condições de produção estabelecidas para este método de produção.

Acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Os vinhos rosados ou brancos de qualidade são produzidos por segunda fermentação em garrafa.

No caso destes vinhos, o produto deve estagiar sobre borras durante, pelo menos, nove meses.

Hiperligação para o caderno de especificações

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