C/2026/2613

7.5.2026

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în conformitate cu articolul 97 alineatul (3) coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2026/2613)

În termen de trei luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune la Comisie o opoziție, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„Vin de Savoie / Savoie”

PDO-FR-A0681-AM01 – 22.7.2016

NORMELE APLICABILE MODIFICĂRII:

Articolul 105 din Regulamentul (UE) 1308/2013

SOLICITANTUL ȘI INTERESUL LEGITIM

Sindicatul regional al vinurilor de Savoie (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII

1. *Eliminarea categoriei vinuri petiante albe și roze*

A fost eliminată categoria „vin petiant”. Producția acestor vinuri scăzuse timp de mai mulți ani, deoarece operatorii au acordat prioritate vinurilor spumante de calitate cu o valoare a suprapresiunii de peste 3,5 bari (vinuri spumante de calitate).

Prin urmare, normele privind vinurile petiante au fost eliminate din caietul de sarcini. Nu au fost formulate obiecții în cadrul procedurii de opoziție desfășurate la nivel național.

Documentul unic a fost modificat în consecință.

2. *Mențiunea „Crémant”*

Caietul de sarcini al produsului a fost modificat pentru a permite utilizarea mențiunii „Crémant” pe lângă denumirea de origine protejată „Savoie” sau „Vin de Savoie”. Condițiile de producție pentru această mențiune sunt stabilite în caietul de sarcini al produsului. Acestea le înlocuiesc pe cele destinate anterior vinurilor spumante de calitate albe, cu excepția celor care poartă denumirea geografică complementară „Ayze”.

Denumirea DOP trebuie să fie precedată de mențiunea „Crémant” în cazul vinurilor spumante de calitate albe, cu excepția celor care poartă denumirea geografică complementară „Ayze”. Această regulă a fost adăugată în secțiunea II, „Denumiri geografice și denumiri complementare”, din capitolul I din caietul de sarcini. Cuvântul „indicații” s-a înlocuit cu cuvântul „mențiuni” în titlul secțiunii II.

Punctul 9 din documentul unic, „Alte condiții esențiale”, a fost modificat în consecință.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Arealul geografic al „Crémant”*

La capitolul I secțiunea IV punctul 1 din caietul de sarcini, a fost adăugată o nouă literă (c), pentru a stabili arealul de producție al vinurilor care beneficiază de mențiunea „Crémant”.

Punctul 6 din documentul unic, „Arealul delimitat”, a fost modificat în consecință.

4. *Soiurile de viță-de-vie utilizate pentru producția de „Crémant”*

A fost modificată secțiunea V din capitolul I din caietul de sarcini, referitoare la soiurile de viță-de-vie.

Lista soiurilor de struguri autorizate pentru producția de vinuri cu mențiunea „Crémant” a fost restrânsă pentru a se concentra asupra unui număr mai limitat de soiuri de struguri decât cel stabilit anterior pentru producția de vinuri spumante de calitate albe cu denumirea „Vin de Savoie” sau „Savoie”. Această schimbare de orientare va contribui la o mai bună exprimare a identității acestor vinuri de Savoie. Prin urmare, soiurile Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs și Verdesse B au fost eliminate.

Lista poate fi consultată la capitolul I secțiunea V punctul 1 din caietul de sarcini. Întrucât soiurile vizate de norma stabilită la punctul 2 din secțiunea V au fost eliminate, această normă nu a fost inclusă pentru mențiunea „Crémant” și a fost eliminată pentru vinurile spumante de calitate.

Punctul 7, „Principalele soiuri de struguri”, din documentul unic nu a fost modificat, deoarece soiurile care nu vor mai fi utilizate pentru producția de vinuri spumante de calitate cu indicația „Crémant” vor fi utilizate în continuare pentru celelalte tipuri de vin care beneficiază de denumire.

5. *Înălțimea frunzișului pentru producția de „Crémant”*

La capitolul I secțiunea VI punctul 1 litera (c) din caietul de sarcini, s-a precizat că înălțimea frunzișului trebuie să permită o suprafață exterioară de 1,20 m^2 de acoperire vegetală pentru a produce 1 kg de struguri.

Această modificare nu vizează documentul unic.

6. *Încărcarea maximă medie per parcelă pentru producția de „Crémant”*

Valorile specifice ale încărcării maxime per parcelă au fost ajustate pentru a ține seama de densitatea de plantare. Această măsură este menită să asigure un raport echilibrat între suprafața externă a acoperirii vegetale și producția de struguri. Aceste valori specifice sunt mai coerente cu particularitățile producției, care implică norme legate de presare care impun 150 kg de struguri pentru o cantitate maximă de 100 de litri de must.

Această modificare nu vizează documentul unic.

7. *Dispoziție legată de recoltă pentru producția de „Crémant”*

La capitolul I secțiunea VII punctul 1 litera (b) din caietul de sarcini, s-a precizat că vinurile eligibile pentru mențiunea „Crémant” sunt obținute din struguri recoltați manual, în conformitate cu articolul 66 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei.

Această modificare nu figurează în documentul unic.

8. *Dispoziție legată de transportarea recoltei pentru producția de „Crémant”*

La capitolul I secțiunea VII punctul 1 litera (c) din caietul de sarcini, s-a decis stabilirea unei greutăți maxime de 250 kg per recipient pentru strugurii recoltați transportați, pentru a limita autopresarea ciorchinilor. Din aceleași motive, înălțimea maximă a recipientelor utilizate pentru recoltă a fost stabilită la 40 cm. Aceste recipiente nu sunt etanșe la apă, pentru a se putea scurge rapid orice suc produs în pofida normelor instituite pentru a reduce la minimum formarea sucului. În cele din urmă, a fost stabilită o limită strictă de 24 de ore între recoltare și începerea procesului de presare.

Acest punct din documentul unic nu a fost modificat.

9. *Gradul de coacere a strugurilor pentru producția de „Crémant”*

La capitolul I secțiunea VII punctul 2 literele (a) și (b), conținutul minim de zahăr al strugurilor și tăria alcoolică naturală minimă în volume au fost stabilite la 144 de grame per litru de must și, respectiv, la 9 % pentru vinurile de bază destinate producției de vinuri cu mențiunea „Crémant”. Aceste valori rămân aceleași cu cele stabilite anterior pentru producția de vinuri spumante de calitate albe cu denumirea „Vin de Savoie” sau „Savoie”. Aceste valori sunt adaptate la caracteristicile soiurilor de struguri care vor continua să fie utilizate, în special soiurile Jacquère B și Altesse B, și permit producerea unui vin de bază care are un conținut scăzut de alcool, dar care tot este destul de vioi și elegant.

Aceste informații nu se includ în documentul unic.

10. *Randamentul producției de „Crémant”*

Punctul 1, „Randamente – Prima producție a viței-de-vie tinere”, din secțiunea VIII a capitolului I a fost completat pentru a include acest tip de vin și pentru a ține seama de densitatea de plantare.

Punctul 5 din documentul unic, „Practici vitivinicole”, a fost actualizat în consecință.

În secțiunea VIII a capitolului I, a fost adăugat un nou punct 4, intitulat „Dispoziții specifice pentru vinurile eligibile pentru mențiunea «Cremant»”.

Randamentul maxim la presă stabilit la litera (a) respectă norma prevăzută la articolul 66 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei pentru vinurile spumante de calitate care poartă mențiunea „Crémant”.

În cele din urmă, în ceea ce privește randamentul maxim la presă, la punctul 4 litera (b) a fost stabilită o rată a „presării finale”. „Presarea finală” (*rebêches* în limba franceză) corespunde mustului obținut la sfârșitul procesului de presare care depășește volumul randamentului maxim permis la presă.

Acest punct din documentul unic nu a fost modificat.

11. *Primirea recoltei și presarea pentru producția de „Crémant”*

În secțiunea IX a capitolului I, la punctul 1 a fost adăugată o nouă literă (a), referitoare la „Crémant”. Aceasta stabilește criteriile pentru primirea recoltei, presă, modul în care ar trebui încărcată presa și, în special, modul în care strugurii ar trebui mutați, separarea sucurilor și igienă, în vederea asigurării calității strugurilor.

A fost stabilită o dispoziție tranzitorie pentru centrele de primire și de presare existente. Aceasta permite un număr maxim de trei benzi transportoare între primul jgheab și presă, până la recolta din 2017 inclusiv. Această dispoziție a fost adăugată la punctul 4 din secțiunea XI a capitolului I.

Aceste puncte din documentul unic nu au fost modificate.

12. *Asamblarea cupajului pentru producția de „Crémant”*

La capitolul I secțiunea IX punctul 1 litera (b), au fost stabilite condițiile pentru cupajarea soiurilor de struguri, pentru a da întâietate soiurilor Jacquère B și Altesse B. Ambele soiuri de Savoie, care asigură caracterul distinctiv al vinurilor din acest areal geografic, sunt foarte potrivite pentru producția de vinuri cu fermentare secundară în sticlă. Stabilirea unui procent minim de Jacquère B contribuie la exprimarea deplină a identității Savoie și facilitează distingerea vinurilor cu mențiunea „Crémant” de alte vinuri spumante regionale. Pentru a spori impactul acestor norme asupra caracteristicilor vinurilor, procentul soiurilor de struguri roșii a fost limitat la 20 %.

Numai pentru comunele din departamentul Haute-Savoie, o măsură tranzitorie însoțește aceste norme, care codifică o practică până în prezent flexibilă, bazată pe prezența neobligatorie și nereglementată din punct de vedere cantitativ a soiurilor de struguri autorizate în vinurile spumante albe de calitate. Normele se vor aplica începând cu recolta din 2021.

Aceste puncte nu vizează documentul unic.

13. *Practicile vitivinicole utilizate în producția de „Crémant”*

La capitolul I secțiunea IX punctul 1 litera (e) din caietul de sarcini se precizează că, în producția de vinuri eligibile pentru mențiunea „Crémant”, este interzisă utilizarea așchiilor de lemn.

Această dispoziție a fost adăugată la punctul 5, „Practici vitivinicole”, din documentul unic.

Dacă mustul din care se obțin vinurile „Crémant” este îmbogățit, tăria alcoolică totală maximă în volume este cea care obișnuia să se aplice vinurilor spumante de calitate albe. Cu toate acestea, s-a modificat etapa în care această cerință de producție trebuie verificată în procesul de producție a vinului spumant. Această verificare trebuie efectuată după fermentarea secundară și înainte de adăugarea licorii de expediție. Grupul de producători a inclus, de asemenea, verificarea acestui element în secțiunea I a capitolului III din caietul de sarcini.

Punctul 4, „Descrierea vinului (vinurilor)”, din documentul unic a fost actualizat în consecință.

14. *Capacitatea unității de vinificație pentru producția de „Crémant”*

Capitolul I secțiunea IX punctul 1 litera (g) s-a completat pentru a include acest tip de vin.

Această modificare nu vizează documentul unic.

15. *Dispoziții specifice pentru producția de „Crémant”*

Capitolul I secțiunea IX punctul 2 stabilește condițiile pentru producția de vinuri „Crémant”, fermentarea secundară în sticlă și durata conservării în sticle pe drojdie, în conformitate cu articolul 66 din Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei. S-a precizat, de asemenea, că sticlele trebuie să fie fabricate din sticlă și că îmbutelierea trebuie să înceapă de la 1 decembrie, după recoltare.

Normele privind fermentarea în sticlă și durata conservării în sticle pe drojdie au fost incluse în documentul unic, la punctul 5, „Practici vitivinicole”, și la punctul 9, „Alte condiții esențiale”.

16. *Ambalarea produsului „Crémant”*

La capitolul I secțiunea IX punctul 3 din caietul de sarcini, s-a precizat că vinurile trebuie să fie produse și introduse pe piață în aceleași sticle în care are loc fermentarea secundară, cu excepția vinurilor vândute în sticle cu o capacitate mai mică sau egală cu 37,5 centilitri sau mai mare de 150 de centilitri. De asemenea, a fost adăugată o nouă cerință conform căreia operatorii trebuie să stabilească o procedură pentru curățarea circuitului de îmbuteliere și a materialelor de ambalare.

Această modificare nu vizează documentul unic.

17. *Depozitarea produsului „Crémant”*

La capitolul I secțiunea IX punctul 4, „Dispoziții privind depozitarea”, a fost stabilită o temperatură maximă pentru spațiile în care sticlele sunt depozitate „pe rafturi” în timpul procesului de vinificație.

Această modificare nu vizează documentul unic.

18. *Introducerea pe piață a produsului „Crémant”*

La capitolul I secțiunea IX punctul 5 litera (a), a fost stabilită o perioadă minimă înainte ca vinurile care poartă mențiunea „Crémant” să poată fi puse la dispoziția consumatorilor. Cerința este de cel puțin 12 luni de la data îmbutelierii vinurilor.

Este autorizată practica „*remise en cercle*”, prin care vinul îmbuteliat poate fi reamestecat. Aceasta presupune turnarea vinului îmbuteliat înapoi în cuve. Perioada minimă de învechire se calculează de la data la care vinul este îmbuteliat din nou. Aceste norme sunt incluse, de asemenea, la capitolul I secțiunea IX punctul 5 litera (a).

Normele privind circulația vinurilor eligibile pentru mențiunea „Crémant” între antrepozitele autorizate sunt stabilite la punctul 5 litera (b). Aceste norme sunt identice cu cele care obișnuiau să se aplice vinurilor spumante de calitate albe.

Aceste modificări nu vizează documentul unic.

19. *Legătura cu arealul geografic*

Secțiunea X a capitolului I din caietul de sarcini a fost modificată pentru a reflecta modificările aduse normelor.

La punctul 1 litera (a), un paragraf precizează delimitarea arealului geografic pentru vinurile care poartă mențiunea „Crémant”.

La punctul 1 litera (b), a fost adăugat un paragraf pentru a explica faptul că îmbutelierea vinurilor, o practică utilizată de la sfârșitul secolului al XIX-lea, a condus la dezvoltarea de vinuri spumante obținute prin refermentarea naturală a zaharurilor din vinuri. Ultimul paragraf de la litera (b) stabilește categoriile de vinuri care pot beneficia de denumirea de origine protejată „Vin de Savoie” sau „Savoie”. Acesta a fost modificat în consecință, la fel ca și producția de vinuri spumante de calitate exprimată în „*cols*” (adică numărul de sticle).

În paragraful referitor la vinurile liniștite de la punctul 2, au fost precizate principalele caracteristici organoleptice ale acestor vinuri. Paragraful despre vinuri spumante de calitate a fost reformulat pentru a oferi o explicație mai clară a modului în care diferitele vinuri spumante de calitate se diferențiază între ele. A fost furnizată o descriere mai completă a culorilor, a aromei și a gustului vinurilor spumante de calitate care poartă denumirea geografică [complementară] „Ayze”. A fost adăugat un paragraf despre vinurile spumante de calitate albe care poartă indicația „Crémant”, care oferă detalii despre diferitele caracteristici organoleptice ale acestora și explică faptul că sunt produse în cea mai mare parte din cupaje de anumite soiuri de struguri albi.

La punctul 3, ultimul paragraf, referitor la „Vinurile liniștite”, a fost eliminat, deoarece același paragraf figura deja la sfârșitul secțiunii X.

Ca urmare a eliminării categoriei „vin petiant”, titlul „Vinuri spumante și petiante” a fost înlocuit cu „Vinuri spumante de calitate”. Primul paragraf, care se referă doar la vinurile spumante de calitate roze, stabilește caracteristicile generale ale vinurilor spumante de calitate care beneficiază de această denumire.

Paragraful despre vinurile spumante de calitate albe care poartă denumirea geografică [complementară] „Ayze” oferă o descriere a mediului specific în care se cultivă soiul autohton Gringet B. Prin urmare, acest paragraf subliniază relația dintre caracteristicile acestui mediu natural unic, locurile de producție selectate de viticultori și caracteristicile vinurilor, care sunt indisolubil legate de caracterul acestui soi de struguri.

A fost adăugat un paragraf despre vinurile care poartă mențiunea „Crémant”. Paragraful evidențiază diversitatea mediului natural în care sunt plantate soiurile de struguri, în funcție de mediul pedologic. De asemenea, paragraful explică impactul climei asupra anumitor caracteristici ale vinurilor. Normele specifice privind recoltarea și vinificarea sunt legate de modul în care calitățile soiurilor de struguri sunt exprimate în vinuri. Cele două soiuri de struguri majoritare din cupaje joacă un rol important pentru originalitatea și identitatea acestor vinuri de Savoie.

Punctul 8 din documentul unic, „Legătura cu arealul geografic”, a fost modificat în consecință.

20. *Obligații legate de declarare*

Secțiunea I a capitolului II din caietul de sarcini a fost modificată pentru a se ține seama de noile norme de producție, legate de includerea vinurilor cu mențiunea „Crémant” și de eliminarea vinurilor petiante.

Aceste modificări au ca efect schimbarea cerințelor care erau înainte în vigoare pentru vinurile spumante de calitate de la acest punct. La punctele 3 și 7 au fost adăugate, de asemenea, două mențiuni care se referă în mod specific la vinurile cu mențiunea „Crémant”.

Unele dintre dispozițiile de la acest punct au suferit modificări de redactare, cum ar fi înlocuirea cazurilor în care a fost utilizat verbul „*devoir*” (a trebui) cu timpul „*indicatif présent*” (indicativ prezent), care are un caracter obligatoriu în legislația franceză. În cele din urmă, au fost eliminate trimiterile la vinurile petiante.

Această modificare nu are efecte asupra documentului unic.

21. *Evidența documentelor*

Secțiunea II a capitolului II, care înainte nu conținea nicio dispoziție, a fost completată pentru a include trei evidențe specifice pentru vinurile cu mențiunea „Crémant”. La fel ca în cazul obligațiilor legate de declarare menționate mai sus, intenția este de a permite o monitorizare mai precisă a respectării normelor specifice de producție.

Această modificare nu vizează documentul unic.

22. *Punctele principale care trebuie să facă obiectul controlului și metodele de evaluare*

Au fost completate următoarele secțiuni din tabelul intitulat „Punctele principale care trebuie să facă obiectul controlului și metodele de evaluare” de la capitolul III din caietul de sarcini: „Norme structurale”, „Norme legate de ciclul de producție” și „Controlul produselor”. Normele care au fost adăugate în caietul de sarcini pentru vinurile spumante de calitate eligibile pentru mențiunea „Crémant” sunt considerate principalele puncte care trebuie controlate, deoarece joacă cel mai important rol în asigurarea particularităților produsului.

Această modificare nu vizează documentul unic.

23. *Arealul parcelat delimitat*

Caietul de sarcini al DOP „Vin de Savoie” sau „Savoie” a fost modificat pentru a include data aprobării de către autoritatea națională competentă a unei modificări a arealului parcelat delimitat din cadrul arealului geografic de producție. Delimitarea parcelelor constă în identificarea, în cadrul arealului geografic de producție, a parcelelor propice pentru recoltarea strugurilor dedicați obținerii produsului cu denumire de origine protejată.

Au fost aduse următoarele modificări: la capitolul I secțiunea IV punctul 2 litera (a) din caietul de sarcini, după cuvintele: „10 septembrie 2009”, au fost adăugate cuvintele: „12 februarie 2015”.

Această modificare vine în urma aprobării delimitării specifice a parcelelor pentru denumirea geografică complementară „Chignin-Bergeron”. Înainte de data adăugată acum, aceste vinuri se puteau produce oriunde în arealul parcelat delimitat al DOP „Vin de Savoie”, în cele trei comune incluse în arealul geografic al denumirii geografice complementare respective. Conform tradiției, vinurile cu denumirea „Chignin-Bergeron” se produc doar din soiul de struguri Roussanne B, care se cultivă numai în cadrul acestei denumiri geografice complementare și care s-a adaptat la condițiile locale din acest subareal, caracterizat de pante orientate spre sud. Această delimitare specifică permite stabilirea unei legături între soiul de struguri Roussanne B și *terroir*, pe baza capacității sale de adaptare la acest mediu.

Această modificare nu are efecte asupra documentului unic.

24. *Densitatea de plantare*

Capitolul I secțiunea VI punctul 1 litera (a) din caietul de sarcini s-a completat pentru a include normele care se aplică în mod specific denumirii geografice complementare „Ayze”. Densitatea minimă de plantare a fost mărită, iar distanța maximă dintre rândurile de viță-de-vie a fost redusă. Acest areal viticol este situat la o altitudine mai mare decât media plantațiilor viticole cu DOP „Vin de Savoie”. Este un areal cu peisaje orientate spre sud, deosebit de bune, unde soiul de struguri Gringet B reprezintă cea mai mare parte a viței-de-vie. Aceste plantații viticole produc în principal vinuri spumante de calitate albe. Aceste norme specifice corespund unor practici deja puse în aplicare de viticultori, iar includerea lor în caietul de sarcini confirmă caracterul distinctiv al acestui subareal.

Această modificare nu are efecte asupra documentului unic.

25. *Cupajele de soiuri de struguri*

La capitolul I secțiunea IX din caietul de sarcini, s-a modificat punctul 1 litera (b), „Cupajele de soiuri de struguri”. Pentru continuarea producției exclusive de vinuri spumante de calitate albe pentru denumirea geografică complementară „Ayze”, au fost necesare modificări ale cupajului de soiuri de struguri permis. O pondere de cel puțin 70 % pentru soiul de struguri Gringet B, care este originar din arealul geografic al denumirii și ale cărui caracteristici asigură originalitatea vinurilor, este obligatorie în vinul de bază utilizat pentru fermentarea secundară. Această nouă valoare a procentului minim înlocuiește procentul de 50 % prevăzut anterior la capitolul I secțiunea V punctul 2 din caietul de sarcini, care stabilise procentul minim al acestui soi prin înlocuirea unei valori mai vechi (și mai mici), legată de procentul minim al acestui soi în cadrul exploatației. Această completare (punctul 2 din secțiunea V a versiunii anterioare a caietului de sarcini) confirmă practicile de cupajare.

Această modificare nu are efecte asupra documentului unic.

26. *Completare ca urmare a unei erori de redactare*

La capitolul I secțiunea IX punctul 1 litera (e) din caietul de sarcini, formularea a fost modificată pentru a se adăuga faptul că, pentru vinurile spumante de calitate albe care poartă denumirea geografică complementară „Ayze”, tăria alcoolică totală maximă în volume se aplică numai dacă mustul a fost îmbogățit. Motivul a fost o omisiune din versiunea anterioară a caietului de sarcini al produsului.

Acest element a fost adăugat în documentul unic la punctul 4, „Descrierea vinului (vinurilor)”.

27. *Modificare care presupune schimbarea literei unui paragraf și a titlului acestuia*

La capitolul I secțiunea IX punctul 1, litera (g) a devenit litera (h) în versiunea actuală a caietului de sarcini. Titlul literei (h) a fost înlocuit cu următorul text: „Întreținerea cramelor și a materialelor”.

Această modificare nu vizează documentul unic.

28. *Arealul geografic*

La capitolul I secțiunea IV punctul 1 literele (a), (b), (c) și (d) din caietul de sarcini, cuvintele „sunt asigurate” au fost înlocuite cu cuvintele „au loc”, iar după „următoarele comune” se adaugă cuvintele „pe baza Codului geografic oficial din 2020”.

Această din urmă modificare de redactare face posibile referirea la arealul geografic în raport cu versiunea Codului geografic oficial aflată în vigoare în 2020, publicată de INSEE, și asigurarea delimitării arealului geografic din punct de vedere juridic.

Se actualizează lista comunelor care alcătuiesc arealul geografic și denumirile acestora, fără a se modifica perimetrul, pentru a se ține seama de modificările administrative realizate.

A fost modificat punctul 6, „Arealul geografic delimitat”, din documentul unic.

De asemenea, la secțiunea IV punctul 1 a fost adăugată o teză menită să ofere informații cu privire la punerea la dispoziție pe site-ul INAO a documentelor cartografice referitoare la arealul geografic.

29. *Zona situată în imediata vecinătate*

La capitolul I secțiunea IV punctul 3 litera (a) din caietul de sarcini, după „următoarele comune” au fost adăugate cuvintele „pe baza Codului geografic oficial din 2020”.

Această modificare de redactare face posibilă referirea la zona situată în imediata vecinătate, în raport cu versiunea Codului geografic oficial aflată în vigoare în 2020, publicată de INSEE.

Adăugarea acestei referiri face posibilă asigurarea din punct de vedere juridic a delimitării zonei situate în imediata vecinătate.

Au fost actualizate lista comunelor care alcătuiesc zona situată în imediata vecinătate și denumirile acestora, fără a se modifica perimetrul, pentru a se ține seama de modificările administrative realizate.

Secțiunea „Condiții suplimentare” din documentul unic se modifică.

30. *Soiuri de viță-de-vie*

La capitolul I secțiunea V punctul 1 din caietul de sarcini, soiurile de interes pentru adaptare, și anume Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G, au fost adăugate pe lista soiurilor autorizate pentru producția următoarelor vinuri:

— vinuri liniștite roșii și roze fără o denumire geografică complementară: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N și Mondeuse Grise G;

— vinuri liniștite albe fără o denumire geografică complementară: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G;

— vinuri spumante de calitate roze: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G;

— vinuri eligibile pentru mențiunea „Crémant”: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N și Hibou Noir N;

— denumirea geografică complementară „Abymes” sau „Les Abymes”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G;

— denumirile geografice complementare „Apremont”, „Cruet”, „Montmélian”, „Saint-Jeoire-Prieuré”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G;

— vinuri albe liniștite cu denumirile geografice complementare „Chautagne”, „Chignin”, „Jongieux”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G;

— vinuri roșii liniștite cu denumirile geografice complementare „Chautagne”, „Chignin”, „Jongieux”: Corbeau N, Dousset N și Hibou Noir N;

— denumirile geografice complementare „Crépy”, „Marignan”, „Marin”, „Ripaille”: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B și Pinot Gris G.

Comitetul național competent al Institutului Național pentru Origine și Calitate (INAO) a decis să autorizeze posibilitatea, în cazul denumirilor pentru care se depune un dosar de cerere, de a introduce soiuri de interes, în scopul adaptării la schimbările climatice sau la așteptările societății în materie de utilizare a produselor de protecție a culturilor.

Aceste soiuri de struguri, care sunt originare din regiunea alpină, pot constitui un avantaj în contextul încălzirii globale. Ele se coc târziu și, prin urmare, sunt adecvate pentru obținerea unor vinuri mai echilibrate. Aceste soiuri sunt cel puțin la fel de rezistente la boli ca soiurile deja autorizate pentru denumire. Introducerea acestor soiuri urmărește, de asemenea, să accentueze caracteristicile specifice ale vinurilor care beneficiază de această denumire.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

Ar trebui remarcat faptul că, deși Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G și Petite Sainte-Marie B au fost incluse prin decret pe lista soiurilor de struguri de vinificație care pot fi plantate, replantate sau altoite pentru producția de vin, ele lipsesc de pe lista soiurilor de struguri de vinificație propusă în e-Ambrosia.

31. *Norme privind proporția în cadrul exploatației*

La capitolul I secțiunea V punctul 2 din caietul de sarcini, a fost adăugată o dispoziție care precizează că proporția soiurilor de interes pentru adaptare este limitată la 5 % din soiurile de struguri ale exploatației.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

32. *Densitatea de plantare*

La capitolul I secțiunea VI din caietul de sarcini, punctul 1 litera (a), „Dispoziții generale”, s-a înlocuit cu următoarele dispoziții:

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 5 000 de butuci per hectar. Distanța dintre rânduri este mai mică sau egală cu 2,50 metri. Între butucii de pe același rând, distanța este de cel puțin 0,80 metri.

În cazul plantațiilor de viță-de-vie cu o densitate de plantare de minimum 6 000 de butuci per hectar, distanța dintre butucii de pe același rând este de minimum 0,70 metri.

Exprimarea inițială a fost reformulată fără ca norma să fie modificată.

A fost adăugată o nouă normă, care permite încadrarea în continuare în denumire a utilizării unor plantații de viță-de-vie cu o densitate de plantare mai mare decât densitatea minimă, dar care, din cauza densității respective, sunt plantate cu o distanță între butucii de pe același rând cuprinsă între 0,70 și 0,80 metri.

Se modifică punctul 5, „Practici vitivinicole", din documentul unic.

33. *Cupajele de soiuri de struguri*

La capitolul I secțiunea IX punctul 1 litera (b), a fost adăugată o dispoziție conform căreia soiurile de interes pentru adaptare nu pot reprezenta, împreună sau separat, mai mult de 10 % din amestecul final al vinurilor.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

34. *Circulația între antrepozitarii autorizați*

La capitolul I secțiunea IX punctul 5 din caietul de sarcini se elimină litera (b), care se referă la data introducerii în circulație a vinurilor între antrepozitarii autorizați.

Pentru a se permite transferurile timpurii ale vinului, în special către comercianți, a fost eliminată data de la care vinurile pot circula între antrepozitarii autorizați.

A fost modificat titlul punctului 5 din secțiunea IX, fiind eliminate cuvintele „circulația produselor și".

A fost eliminat titlul punctului 5 litera (a) din secțiunea IX.

Documentul unic nu este vizat de aceste modificări aduse caietului de sarcini.

35. *Măsuri tranzitorii*

La capitolul I secțiunea XI, a fost eliminat punctul 2. Măsura tranzitorie privind metodele de conducere a viței-de-vie (dispoziții referitoare la densitatea minimă de plantare) a expirat.

Documentul unic nu este vizat de aceste modificări aduse caietului de sarcini.

36. *Referiri la organismul de control*

În capitolul III secțiunea II din caietul de sarcini, a fost actualizată adresa organismului de control.

Formularea celui de al doilea paragraf a fost modificată, iar al treilea paragraf a fost eliminat pentru a reflecta noile norme de redactare prevăzute la punctul II.

Această modificare nu are efecte asupra documentului unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Tipul indicației geografice:**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe liniștite fără indicarea soiului de struguri*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile albe, a căror culoare variază de la galben pal la galben-auriu, sunt fine și proaspete, cu diferite grade de rotunjime și un profil aromatic variat. Aceste vinuri prezintă adesea bule atunci când sunt tinere, datorită depozitării lor pe drojdii fine. Au arome florale și fructate.

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

2. *Vinuri albe liniștite cu indicarea soiului de struguri Chardonnay B*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

13

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

10

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

3. *Vinuri albe liniștite cu indicarea soiului de struguri Jacquère B*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

11,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

8,5

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

4. *Vinuri albe liniștite cu indicarea soiului de struguri, cu excepția Chardonnay B sau Jacquère B*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

5. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Abymes", „Les Abymes" sau „Apremont"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

6. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Chautagne", „Chignin" sau „Cruet"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

7. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Jongieux" sau „Montmélian"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

8. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Saint-Jeoire-Prieuré”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

9. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Ayze”, „Crépy” sau „Marignan”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9,5

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

10. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Marin" sau „Ripaille"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9,5

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

11. *Vinuri albe liniștite cu denumirea geografică complementară „Chignin-Bergeron"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Loturile de vinuri pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) care nu depășește aciditatea totală exprimată în grame per litru de acid tartric plus doi, până la maximum 8 grame de zaharuri fermentabile per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

13

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

10

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

12. *Vinuri roșii liniștite fără indicarea soiului de struguri*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile roșii sunt de culoare roșu-rubiniu, uneori roșu intens, cireșiu sau purpuriu, în special în cazul soiului Mondeuse N.

Mirosul este adesea marcat de fructe roșii și negre, uneori cu note picante și piperate.

Vinurile obținute din soiul Mondeuse N sunt structurate, tanice și corpolente, rămânând totodată vioaie.

Vinurile obținute din Gamay N sau Pinot N sunt mai suple, cu o structură elegantă și taninuri mai puține.

Conținutul de acid malic al vinurilor roșii nu depășește 0,4 g/l la momentul ambalării.

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 3 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

13. *Vinuri roșii liniștite cu indicarea soiului de struguri Gamay N sau Pinot Noir N*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Conținutul de acid malic al vinurilor roșii nu depășește 0,4 g/l la momentul ambalării.

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 3 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9,5

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

14. *Vinuri roșii liniștite cu indicarea soiurilor de struguri, cu excepția Gamay N sau Pinot Noir N*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Conținutul de acid malic al vinurilor roșii nu depășește 0,4 g/l la momentul ambalării.

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 3 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

15. *Vinuri roșii liniștite cu denumirea geografică complementară „Arbin” sau „Saint-Jean-de-la-Porte”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 3 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9,5

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

16. *Vinuri roșii liniștite cu denumirea geografică complementară „Chautagne”, „Chignin” sau „Jongieux”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 3 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

13

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

10

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

17. *Vinuri roze liniștite fără indicarea soiului de struguri sau cu indicarea soiului de struguri Gamay N sau Pinot Noir N*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile roze au o culoare vie, care variază de la roz pal la roz foarte pal, iar mirosul lor prezintă foarte des note florale. Sunt proaspete la degustare, prezentând note distinctive de citrice și de fructe roșii.

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 5 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12,5

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9,5

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

18. *Vinuri roze liniștite cu indicarea soiurilor de struguri, cu excepția Gamay N sau Pinot Noir N*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile pregătite pentru a fi comercializate în vrac sau ambalate au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic sau egal cu 5 grame per litru.

Standardele prevăzute în reglementările generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime și conținutului maxim total de dioxid de sulf.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

12

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

19. *Vinuri spumante de calitate roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile spumante de calitate roze, a căror culoare variază de la roz pal la roz foarte pal, sunt proaspete și lejere datorită conținutului scăzut de alcool și vioiciunii soiurilor de struguri utilizate în producția lor. Au arome fructate, atât la nivel olfactiv, cât și gustativ, ceea ce completează gama de arome.

Vinurile de bază destinate producției de vinuri spumante de calitate roze au o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 9 %.

În cazul îmbogățirii mustului, tăria alcoolică totală maximă în volume după fermentarea secundară și înainte de degorjare nu trebuie să depășească 13 %.

Normele generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime, conținutului total maxim de dioxid de sulf, conținutului de zahăr în cazul vinului eligibil pentru mențiunea „Crémant” și conținutului de dioxid de carbon.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

13

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

20. *Vinuri spumante de calitate albe cu denumirea geografică complementară „Ayze”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

În cazul denumirii geografice complementare „Ayze”, vinurile spumante de calitate albe sunt de culoare galben-pal cu reflexe aurii. Din punct de vedere olfactiv și gustativ, notele florale sunt de flori albe, completate de nuanțe de fructe coapte, de fructe uscate și de mirodenii. Aceste vinuri au o vioiciune distinctivă la degustare, care le conferă echilibru și eleganță.

Vinurile de bază destinate producției de vinuri spumante de calitate albe cu denumirea geografică complementară „Ayze” trebuie să aibă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 9 %.

În cazul îmbogățirii mustului, tăria alcoolică totală maximă în volume nu trebuie să depășească 13 %.

Normele generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime, conținutului total maxim de dioxid de sulf, conținutului de zahăr în cazul vinului spumant de calitate cu denumirea geografică complementară „Ayze”, precum și conținutului de dioxid de carbon.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

13

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

21. *Vinuri spumante de calitate albe cu mențiunea „Crémant”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile spumante de calitate albe cu mențiunea „Crémant” sunt produse în principal din amestecuri de struguri albi. Vinurile sunt atât de proaspete, vioaie și lejere datorită acestor soiuri de struguri albi.

Au un aspect pal, cu bule fine și persistente. Sunt elegante, expresive și deschise din punct de vedere olfactiv, cu o gamă de arome florale, minerale și fructate. Gustul lor rezidual este destul de proaspăt și de mineral.

Vinurile de bază destinate producției de vinuri cu mențiunea „Crémant” au o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 9 %.

În cazul îmbogățirii mustului, tăria alcoolică totală maximă în volume după fermentarea secundară și înainte de adăugarea licorii de expediție nu trebuie să depășească 13 %.

Normele generale se aplică acidității totale minime, acidității volatile maxime, conținutului total maxim de dioxid de sulf, conținutului de zahăr în cazul vinului eligibil pentru mențiunea „Crémant” și conținutului de dioxid de carbon.

CARACTERISTICI ANALITICE GENERALE

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):

13

Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):

9

Aciditatea totală minimă:

în miliechivalenți per litru

Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):

—

Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):

—

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Producția de vinuri roșii și roze

Practică oenologică specifică

Pentru elaborarea vinurilor roze, se interzice utilizarea cărbunilor de uz oenologic, singuri sau în amestec, în cadrul preparatelor.

În cazul vinurilor roșii, sunt autorizate tehnicile de îmbogățire prin concentrarea mustului de struguri, iar nivelul maxim al concentrației parțiale în raport cu volumele utilizate este stabilit la 10 %.

2. Producția de vinuri spumante de calitate

Practică oenologică specifică

Vinurile spumante de calitate sunt produse prin fermentare secundară în sticlă.

Pentru producția de vinuri eligibile pentru mențiunea „Crémant”: strugurii trebuie să fie întregi atunci când sunt introduși în presă, iar utilizarea așchiilor de lemn este interzisă.

3. Gestionarea plantațiilor viticole

Practică de cultivare

— Densitatea de plantare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 5 000 de butuci per hectar. Distanța dintre rânduri este mai mică sau egală cu 2,50 metri. Între butucii de pe același rând, distanța este de cel puțin 0,80 metri. În cazul plantațiilor de viță-de-vie cu o densitate de plantare de minimum 6 000 de butuci per hectar, distanța dintre butucii de pe același rând este de minimum 0,70 metri.

— Reguli privind tăierea.

Vinurile sunt obținute din plante de viță-de-vie tăiate anual:

— Tăiere scurtă („gobelet”, în evantai, „Cordon de Royat”), cu maximum patru cepuri per butuc. Fiecare cep trebuie să aibă maximum doi ochi. Atunci când o parcelă cu viță-de-vie este supusă tăierii de regenerare prin metoda „Cordon de Royat”, numărul de ochi per butuc este de maximum 8.

— În cazul tăierii lungi (Guyot simplu sau Guyot dublu), numărul maxim admis este de 12 ochi per butuc, cu următoarele excepții: soiul Gamay N, pentru care numărul maxim de ochi per butuc este de 10; Chardonnay B, în cazul căruia numărul maxim de ochi per butuc nu trebuie să depășească 16 atunci când coardele lungi cu fructe sunt arcuite prin tehnica *„arcure du long bois*”; și Mondeuse N, pentru care numărul maxim de ochi per butuc nu trebuie să fie mai mare de 6.

5.2. *Randamente/Producții maxime*

1. Vinuri roșii

72 de hectolitri la hectar

2. Vinuri roze, vinuri albe, vinuri spumante de calitate roze

78 de hectolitri la hectar

3. Vinuri cu mențiunea „Crémant”, viță-de-vie cu o densitate de plantare de cel puțin 5 500 de butuci la hectar

83 de hectolitri la hectar

4. Vinuri cu mențiunea „Crémant”, viță-de-vie cu o densitate de plantare cuprinsă între 5 000 și 5 500 de butuci la hectar

80 de hectolitri la hectar

5. Vinuri cu denumirile geografice complementare „Abymes” sau „Les Abymes”, „Apremont”, „Crépy” sau „Cruet”

75 de hectolitri la hectar

6. Vinuri cu denumirile geografice complementare „Marignan”, „Marin” sau „Montmélian”

75 de hectolitri la hectar

7. Vinuri cu denumirile geografice complementare „Ripaille” sau „Saint-Jeoire-Prieuré”

75 de hectolitri la hectar

8. Vinuri cu denumirile geografice complementare „Arbin” sau „Saint-Jean-de-la-Porte”

69 de hectolitri la hectar

9. Vinuri albe cu denumirea geografică complementară „Ayze”

75 de hectolitri la hectar

10. Vinuri spumante de calitate albe cu denumirea geografică complementară „Ayze”

78 de hectolitri la hectar

11. Vinuri albe cu denumirile geografice complementare „Chautagne”, „Chignin” sau „Jongieux”:

75 de hectolitri la hectar

12. Vinuri roșii cu denumirile geografice complementare „Chautagne”, „Chignin” sau „Jongieux”:

69 de hectolitri la hectar

13. Vinuri cu denumirea geografică complementară „Chignin-Bergeron”

72 de hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

(a) Pentru vinurile roșii și roze, recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor, iar pentru vinurile spumante de calitate roze, recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea se efectuează pe teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2020:

— departamentul Ain: Corbonod și Seyssel;

— departamentul Isère: Chapareillan;

— departamentul Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune 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 și Yenne;

— departamentul Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy și Ville-la-Grand.

(b) Pentru vinurile albe, recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor se efectuează pe teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din anul 2020:

— departamentul Isère: Chapareillan;

— departamentul Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune 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 și Yenne;

— departamentul Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy și Ville-la-Grand.

(c) Vinurile eligibile pentru mențiunea „Crémant":

- Recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea se realizează pe teritoriul comunelor următoare, pe baza Codului geografic oficial din anul 2020:

— departamentul Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy și Ville-la-Grand;

— departamentul Isère: Chapareillan;

— departamentul Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune 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 și Yenne.

Vinurile pot fi, de asemenea, vinificate, elaborate, învechite și ambalate pe teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2020:

— departamentul Ain: Corbonod, Seyssel și Peyrieu;

— departamentul Haute-Savoie: Seyssel.

(d) Pentru fiecare dintre denumirile geografice complementare, pentru vinurile albe și roșii, recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor, iar pentru vinurile spumante de calitate albe, recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea se efectuează pe teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2020:

— denumirea geografică complementară „Abymes" sau „Les Abymes": Apremont (parțial), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (doar o parte din teritoriul fostei comune Les Marches);

— denumirea geografică complementară „Apremont": Apremont (parțial), Porte-de-Savoie (doar o parte din teritoriul fostei comune Les Marches), Saint-Baldoph (parțial);

— denumirea geografică complementară „Arbin": Arbin, Cruet (parțial), Montmélian (parțial);

— denumirea geografică complementară „Ayze": Ayze, Bonneville, Marignier;

— denumirea geografică complementară „Chautagne”: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne;

— denumirea geografică complementară „Chignin”: Chignin;

— denumirea geografică complementară „Chignin-Bergeron”: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune Francin);

— denumirea geografică complementară „Crépy”: Ballaison, Douvaine, Loisin;

— denumirea geografică complementară „Cruet”: Cruet;

— denumirea geografică complementară „Jongieux”: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne;

— denumirea geografică complementară „Marignan”: Sciez;

— denumirea geografică complementară „Marin”: Marin, Publier;

— denumirea geografică complementară „Montmélian”: Montmélian, Porte-de-Savoie (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune Francin);

— denumirea geografică complementară „Ripaille”: Thonon-les-Bains;

— denumirea geografică complementară „Saint-Jean-de-la-Porte”: Saint-Jean-de-la-Porte;

— denumirea geografică complementară „Saint-Jeoire-Prieuré”: Saint-Jeoire-Prieuré.

Documentele cartografice care ilustrează arealul geografic pot fi consultate pe site-ul INAO.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin principale**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură*

Plantațiile viticole din Savoie sunt dispuse într-un semicerc pe dealurile de la poalele masivului alpin, de la Thonon-les-Bains, în nord, până în vestul orașului Albertville, în sud, trecând prin Frangy, de-a lungul lacului Bourget, la sud de Chambéry și până la ravena Combe de Savoie.

Arealul geografic cuprinde 56 de comune situate în departamentele Savoie, Haute-Savoie, Ain și marginea nordică a Isère.

Pentru producția de vinuri cu mențiunea „Crémant”, arealul geografic cuprinde 54 de comune situate în aceleași departamente, cu excepția comunelor care formează arealul geografic al denumirii geografice complementare „Ayze”.

Plantațiile viticole din Savoie sunt amplasate într-o serie de contexte geologice foarte diferite:

— dealurile prealpine din Savoie, care corespund cu marea depresiune perialpină, acoperite de depozite de molasă (depozite marine rezultate din eroziunea Alpilor în era terțiară), adesea mascate de depozite aluvionare mai recente sau erodate de ghețarii cuaternari, după cum demonstrează lacul Geneva sau lacul Bourget;

— cute din jurasic integrate în depuneri de molasă, care formează cei mai vestici munți ai masivului (Dent du Chat, Chautagne), cu o orientare generală nord-sud;

— văile și depresiunile care traversează zona calcaroasă a Alpilor (valea Arve, valea Chambéry și ravena Combe de Savoie).

Parcelele atent delimitate de pe care sunt recoltați strugurii sunt situate pe formațiuni geologice relativ recente, apărute prin eroziunea intensă a masivului alpin, care continuă și în prezent:

— aluviuni cuaternare formate din nisip și pietriș, depuse de râurile alpine rapide (Ripaille, Marin);

— morene glaciare care datează de la începutul cuaternarului și care formează depuneri pe versanții de piemont sau pe pereții văilor (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel etc.);

— coluviu postglaciar la poalele munților (Chignin, Combe de Savoie, Ayse etc.);

— molase terțiare (Frangy, Chautagne);

— substraturi create prin prăbușirea Mont-Granier, rezultat al unui accident geologic recent (1248), și prin amestecarea marnelor (calcar argilos) cu calcar din cretacic (Abymes).

Există, de asemenea, aflorimente locale de roci mai vechi care nu sunt acoperite de depuneri recente, în principal marne și calcar din jurasicul târziu (Arbin, Jongieux).

Clima prezintă tendințe oceanice, fiind influențată de vânturile dinspre vest care aduc umiditate și variații de temperatură moderate. Cu toate acestea, clima este supusă și unor influențe continentale și meridionale. Vântul dinspre nord aduce periodic un frig uscat. Vântul dinspre sud aduce condiții blânde. Topografia afectează aceste influențe.

Plantațiile viticole de pe partea vestică a masivului alpin se bucură de ploi abundente, care depășesc constant 1 000 de milimetri pe an.

Umiditatea legată de climă este intensificată de prezența unor rezerve de apă (sub formă de lacuri, zăpadă și gheață), la originea unei rețele hidrografice permanente majore.

Soarele strălucește timp de aproximativ 1 600 de ore pe an, iar toamna este caldă.

Plantațiile viticole sunt orientate spre sud, sud-est sau vest, cu altitudini cuprinse între 250 m și 500 m.

Aceste elemente – relieful, altitudinea, orientarea, variația temperaturii în funcție de altitudine – determină numeroasele nișe climatice în care sunt situate plantațiile de viță-de-vie, pe parcele de diferite dimensiuni.

8.2. *Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură*

Cultivarea viței-de-vie este atestată din perioada galo-romană, în operele scriitorilor romani Lucius Iunius Moderatus Columella și Pliniu cel Bătrân.

Din Evul Mediu până în secolul al XIX-lea, relatările călătorilor și rapoartele oficiale descriu prezența plantațiilor viticole în văi.

Înființarea în Savoie a Cadastrului Sardiniei de către regele Victor Amadeus al II-lea începând cu 1728 a însemnat păstrarea unor evidențe în legătură cu distribuția socială și valoarea plantațiilor viticole.

În 1774, A. Costa de Beauregard a publicat un eseu despre agricultură, în care a descris viticultura din zonă.

În 1884, plantațiile viticole își atinseseră apogeul, cu 21 143 de hectare care produceau 504 943 de hectolitri. Acestea au fost eliminate aproape complet de criza filoxerei.

Atunci când a început îmbutelierea vinurilor, la sfârșitul secolului al XIX-lea, au început să apară primele vinuri spumante, ca urmare a refermentării naturale a zaharurilor pe care le conțineau vinurile. Producătorii urmau să perfecționeze metoda, în special pe baza tehnicii fermentării secundare în sticlă. Unii operatori pot păstra vinurile pe rafturi mai mult de un an. Unele dintre soiurile de struguri locale, cum ar fi Jacquère B și Altesse B, produc vinuri vioaie cu un conținut scăzut de alcool. Acestea sunt potrivite pentru producția de vinuri spumante și au fost preferate de operatori pentru amestecurile destinate vinurilor de bază, deoarece reflectă identitatea vinurilor „Savoie”.

În urma celui de-al Doilea Război Mondial, micii viticultori din regiune s-au unit în scopul unei transformări calitative menite să le modernizeze metodele de cultivare și de producție. Astfel, producătorii au format sindicate locale și regionale, urmate în 1945 de Federația vinurilor de calitate superioară cu denumirile de origine „Savoie-Lyonnais”, culminând cu Sindicatul regional pentru vinurile „Savoie”. În Savoie au fost înființate trei crame cooperative (Montmélian, Cruet și Chautagne).

De la recunoașterea ca denumire de origine controlată în 1973, regiunea viticolă a evoluat, fiind însă menținute metodele tradiționale de cultivare.

Vinurile cu DOP „Savoie” se caracterizează printr-o gamă largă de soiuri de struguri, care reflectă diversitatea condițiilor locale la care s-au adaptat: Chasselas B (aproape exclusiv pe malurile lacului Geneva), Gringet B (de-a lungul văii Arve), Jacquère B (în defileul Chambéry), Roussanne B (în Chignin, pe versanții orientați spre sud), Mondeuse N (în ravena Combe de Savoie), Gamay N (în Chautagne), precum și Pinot Noir N, Molette B și Altesse B. Pe lângă activitatea viticultorilor, s-a dezvoltat o industrie înfloritoare în jurul pepinierelor din zona Combe de Savoie. Aceste pepiniere se concentrează de mult timp pe promovarea și conservarea patrimoniului vegetal local în ansamblu.

Prin urmare, DOP „Savoie” include vinuri liniștite albe, roșii și roze, vinuri spumante de calitate roze și vinuri spumante de calitate albe care poartă mențiunea „Crémant”. În 2009, arealul viticol „Savoie” a produs 110 000 de hectolitri, dintre care 500 000 de sticle de vin spumant de calitate.

8.3. *Interacțiuni cauzale pentru vinurile liniștite*

Lanțurile muntoase din regiune, care creează o varietate de orientări diferite și de curenți de aer specifici (vânturi de vale, curenți de aer ascendenți), combinate cu o rețea hidrografică densă (lacuri, izvoare, râuri), conduc la plantații viticole situate pe pantele dealurilor, pe fundul văilor și pe malurile lacurilor, formând „insule” de diferite dimensiuni.

Peisajul, format dintr-un mozaic de parcele mici și atent delimitate, este marcat în mod vizibil de viticultură. Pantele abrupte sunt presărate cu mici clădiri tradiționale numite „*sartots*” (clădiri rustice, grupate sau izolate, încorporate în versanți și utilizate pentru depozitarea vinului și ca spații de locuit în timpul verii).

Prin urmare, caracteristica esențială a regiunii viticole „Savoie” este gama de produse din aceste „insule” diferite, care sunt rezultatul interacțiunii excelente dintre mezoclimă, soluri și soiurile de struguri.

Regiunea lacului Geneva, de exemplu, formată din morene cuaternare și depozite aluvionare pe versanții orientați de la vest la nord-vest, este ideală pentru exprimarea principalelor caracteristici ale soiului Chasselas B în vinurile albe seci. Versanții abrupți, însoriți și orientați spre sud dintre Chignin și Montmélian sunt formați din calcar și marne calcaroase, asemănătoare grohotișului, care datează din jurasicul târziu, aflate deasupra rocii de bază marnoase și calcaroase sau, pe versanții inferiori, deasupra unor depozite morenice sau torențiale. Aceste tipuri de sol și orientări permit soiului Roussanne B să exprime complexitatea unui vin cu un grad mai avansat de învechire. În mod similar, în timp ce soiurile Gamay N și Pinot Noir N se întâlnesc de obicei pe dealurile și platourile morenice, producând vinuri robuste, bine structurate, cu culori intense și aprinse, soiul mai pretențios Mondeuse N se limitează la versanții acoperiți cu grohotișuri fine din jurasic, care tind să aibă o componentă calcaroasă ridicată și o aprovizionare constantă cu apă. Prin urmare, soiul Mondeuse produce vinuri solide, cu o culoare intensă, care sunt „masticabile” și potrivite pentru învechire.

Soiul rustic Jacquère B, care are o dezvoltare înfloritoare în solurile răcoroase și adânci, a contribuit la redresarea în urma haosului geologic creat de prăbușirea muntelui calcaros Mont Granier. Prin urmare, vinul oferă un amestec al acestor elemente, lăsând un gust de mineralitate distinctă la degustare, precum și note proaspete și florale.

În altă ordine de idei, soiul Altesse B necesită o zonă deluroasă și soluri argilo-calcaroase sărace sau bine drenate, cu un procent scăzut de argilă și o expunere sud/sud-vest. Prin urmare, soiul Altesse B produce vinuri suple, moi, cu note de toporaș și arome de alune, miere și migdale dulci.

Confruntându-se cu provocarea reprezentată de recoltarea mecanică pe plantațiile viticole situate pe pantele dealurilor, viticultorii se concentrează pe tehnici de cultivare a viței-de-vie precum îndepărtarea mugurilor, recoltarea înainte de coacere, îndepărtarea frunzelor și alte practici menite să asigure sustenabilitatea. Aceste tehnici permit controlarea forței și a randamentului viței-de-vie și contribuie la îmbunătățirea stării de sănătate a strugurilor.

După recoltarea strugurilor în stadiul potrivit de coacere, procesul de vinificație implică un volum semnificativ de muncă în cazul fiecărui soi de struguri (principal și secundar), pentru obținerea unor vinuri echilibrate.

8.4. *Interacțiuni cauzale pentru vinurile spumante de calitate*

Vinurile spumante de calitate roze sunt produse în aceleași condiții, iar explicațiile furnizate mai sus se aplică și produselor rezultate.

Variațiile perioadelor de coacere optime ale soiurilor de struguri impun, în general, ca vinificatorii să păstreze separat fiecare soi în procesul de vinificație. Măiestria pe care au dezvoltat-o le permite să gestioneze cupajele astfel încât să asigure un grad de coerență și de echilibru între aciditatea și gustul fructat ale vinurilor, în funcție de anul de recoltă.

Originalitatea vinurilor cu denumirea geografică complementară „Ayze” se datorează caracteristicilor soiului Gringet B, un soi cu înmugurire târzie originar din valea Arve, care are o dezvoltare înfloritoare pe versanții orientați spre sud, spre masivul Mont Blanc, într-un mediu caracterizat de influențe climatice contrastante și marcat de oscilații majore de temperatură.

Prospețimea și vioiciunea vinurilor sunt legate de această mezoclimă deosebită, iar soiul de struguri Gringet B, plantat pe molasă argilo-calcaroasă, bogată în pietriș, care s-a format pe coluviu postglaciar, își exprimă identitatea florală și picantă caracteristică, notele mai mature dezvoltându-se pe pantele cele mai abrupte și pe solurile cele mai puțin adânci.

Poziționarea plantațiilor viticole pe pantele dealurilor, pe fundul văilor și pe malurile lacurilor (formând „insule” de diferite dimensiuni), adaptarea soiurilor de struguri la soluri (care tind să fie formațiuni recente) și contextul climatic (marcat de o cantitate scăzută de căldură) contribuie la prospețimea vinurilor cu mențiunea „Crémant”, precum și la formarea aromelor primare.

Vinul destinat producției de „Crémant de Savoie” face obiectul unor norme stricte legate de recoltare și presare, pentru a se asigura conservarea aromelor. Presarea lentă și atent gestionată a mustului produce un vin cu aspect limpede. Date fiind caracteristicile soiurilor de struguri utilizate, vinul are o culoare pală.

Bazându-se pe cunoștințele de specialitate dobândite în legătură cu separarea soiurilor de struguri în procesul de vinificație, producătorii de vinuri spumante de calitate cu mențiunea „Crémant” creează cupaje perfect măsurate pe baza know-how-ului legat de fiecare soi de struguri și an de recoltă, pentru a asigura un grad de coerență și de echilibru între vioiciunea, notele florale și gustul fructat ale vinurilor. Cerința ca Jacquère B și Altesse B să fie soiurile de struguri majoritare în aceste cupaje este cea care conferă originalitatea acestor produse și identitatea lor ca vinuri „Savoie”. Învechirea pe drojdii sporește complexitatea și mineralitatea acestor vinuri prin facilitarea dezvoltării de arome terțiare.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Zona situată în imediata vecinătate pentru vinificarea și elaborarea vinurilor liniștite roșii și roze și pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate roze

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea și elaborarea vinurilor roșii și roze, pe de o parte, și pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate roze, pe de altă parte, este formată din teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2020:

— departamentul 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 și Virignin;

— departamentul Isère: Les Abrets en Dauphiné (doar partea care corespunde teritoriilor fostelor comune Les Abrets și 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 (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune 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 și Villard-Bonnot.

Zona situată în imediata vecinătate pentru vinificarea și elaborarea vinurilor liniștite roșii și roze și pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate roze

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea și elaborarea vinurilor roșii și roze, pe de o parte, și pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate roze, pe de altă parte, este formată din teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2020:

— departamentul 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 (doar partea care corespunde teritoriilor fostelor comune 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 și Voglans;

— departamentul Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (doar partea care corespunde teritoriilor fostelor comune Annecy și 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 (doar partea care corespunde teritoriilor fostelor comune 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 (doar partea care corespunde teritoriului fostei comune 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;

— departamentul Haute-Savoie (continuare): 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 și Yvoire.

Zona situată în imediata vecinătate pentru vinificarea și elaborarea vinurilor albe

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate definită prin derogare pentru vinificarea și elaborarea vinurilor albe este alcătuită din teritoriul comunelor din zona situată în imediata vecinătate definită prin derogare pentru vinificarea și elaborarea vinurilor roșii și roze, precum și pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate roze, la care se adaugă comunele Corbonod și Seyssel (departamentul Ain) și Seyssel (departamentul Haute-Savoie).

Zona situată în imediata vecinătate pentru denumirile geografice complementare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Pentru denumirile geografice complementare, zona situată în imediata vecinătate definită prin derogare

— pentru vinificarea și elaborarea vinurilor albe și roșii;

— și pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate albe,

este alcătuită din teritoriul comunelor din arealul geografic al vinurilor roșii și roze și al vinurilor spumante de calitate roze, precum și teritoriul comunelor din zona situată în imediata vecinătate definită prin derogare, pe de o parte, pentru vinificarea și elaborarea vinurilor roșii și roze și, pe de altă parte, pentru vinificarea, elaborarea, învechirea și ambalarea vinurilor spumante de calitate roze, cu excepția comunelor sau părților de comune al căror teritoriu constituie arealul geografic pentru oricare dintre denumirile geografice complementare respective.

Denumiri geografice complementare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea de origine protejată poate fi urmată de una dintre următoarele denumiri geografice complementare în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile de producție stabilite pentru fiecare dintre aceste denumiri:

— „Abymes” sau „Les Abymes”;

— „Apremont”;

— „Arbin”;

— „Ayze”;

— „Chautagne”;

— „Chignin”;

— „Chignin-Bergeron”;

— „Crépy”;

— „Cruet”;

— „Jongieux”;

— „Marignan”;

— „Marin”;

— „Montmélian”;

— „Ripaille”;

— „Saint-Jean-de-la-Porte”;

— „Saint-Jeoire-Prieuré”.

Etichetare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe lângă denumirea DOP, poate fi indicat și soiul de struguri, cu condiția ca vinurile să fie produse exclusiv din soiul în cauză și să se respecte toate celelalte norme de producție care se aplică acestei indicații.

Indicația soiului de struguri de pe etichetă trebuie să fie scrisă cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, două treimi din dimensiunea caracterelor care alcătuiesc denumirea DOP.

Denumirea DOP trebuie să fie precedată de mențiunea „Crémant” în cazul vinurilor spumante de calitate albe produse în conformitate cu condițiile de producție stabilite pentru această metodă de producție.

Ambalarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile spumante de calitate roze sau albe se obțin prin fermentare secundară în sticlă.

Pentru aceste vinuri, durata conservării în sticle pe drojdie trebuie să fie de cel puțin nouă luni.

Link către caietul de sarcini al produsului

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