C/2026/2613

7.5.2026

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie v súvislosti s chráneným označením pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 3 v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2026/2613)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

„Vin de Savoie / Savoie“

PDO-FR-A0681-AM01 – 22. 7. 2016

PRAVIDLÁ VZŤAHUJÚCE SA NA ZMENU

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013

ŽIADATEĽ A OPRÁVNENÝ ZÁUJEM

Regionálne združenie pre vína „Savoie“ (*Syndicat régional des vins de Savoie*)

OPIS A DÔVODY ZMENY

1. *Vypustenie kategórie bielych a ružových perlivých vín*

Vypustila sa kategória „perlivé víno“. Výroba týchto vín už niekoľko rokov klesala, pretože hospodárske subjekty uprednostňovali akostné šumivé vína s pretlakom nad 3,5 baru (akostné šumivé vína).

Preto sa zo špecifikácie výrobku vypustili pravidlá týkajúce sa perlivých vín. V námietkovom konaní na vnútroštátnej úrovni neboli vznesené žiadne námietky.

Jednotný dokument sa zmenil zodpovedajúcim spôsobom.

2. *Označenie „Crémant“*

Špecifikácia výrobku sa zmenila tak, aby sa popri chránenom označení pôvodu „Savoie“ alebo „Vin de Savoie“ mohlo používať aj označenie „Crémant“. V špecifikácii výrobku sa uvádzajú podmienky výroby v prípade tohto označenia. Nahrádzajú sa nimi podmienky výroby, ktoré boli predtým určené pre biele akostné šumivé vína, s výnimkou vín s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“.

V prípade bielych akostných šumivých vín s výnimkou vín s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“ sa pred názvom CHOP musí uvádzať označenie „Crémant“. Toto pravidlo sa doplnilo v kapitole I oddiele II „Zemepisné označenia a doplnkové označenia“ špecifikácie výrobku. V názve oddielu II sa slovo „údaje“ nahrádza slovom „označenia“.

Zodpovedajúcim spôsobom sa mení bod 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Zemepisná oblasť „Crémant“*

V kapitole I oddiele IV bode 1 špecifikácie výrobku sa doplnilo nové písmeno c), v ktorom sa vymedzuje oblasť výroby vín s označením „Crémant“.

Zodpovedajúcim spôsobom sa mení bod 6 „Vymedzená oblasť“ jednotného dokumentu.

4. *Odrodová skladba používaná na výrobu vín s označením „Crémant“*

Zmenila sa kapitola I oddiel V špecifikácie výrobku o odrodovej skladbe.

Zoznam muštových odrôd povolených na výrobu vín s označením „Crémant“ sa zúžil s cieľom zamerať sa na obmedzenejší počet muštových odrôd, než bolo predtým stanovené v prípade výroby bielych akostných šumivých vín s označením „Vin de Savoie“ alebo „Savoie“. Touto zmenou zamerania sa pomôže dosiahnuť lepšie vyjadrenie identity týchto vín „Savoie“. Vypustili sa preto odrody Gringet B, Marsanne B, Roussette d'Ayze B, Velteliner Rouge Précoce Rs a Verdesse B.

Zoznam sa uvádza v kapitole I oddiele V bode 1 špecifikácie výrobku. Keďže odrody, na ktoré sa vzťahuje pravidlo stanovené v oddiele V bode 2, sa vypustili, toto pravidlo sa do časti týkajúcej sa označenia „Crémant“ nezahrnulo a pri akostných šumivých vínach sa vypustilo.

Zmena sa nedotkla bodu 7 „Hlavné muštové odrody“ jednotného dokumentu, pretože odrody, ktoré sa už nebudú používať na výrobu akostných šumivých vín s označením „Crémant“, sa budú naďalej používať pri ostatných druhoch vína, na ktoré sa vzťahuje toto označenie.

5. *Výška listovej steny pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. c) špecifikácie výrobku sa uvádza, že výška listovej steny musí umožňovať solárnu listovú plochu 1,20 m^2 na produkciu 1 kg hrozna.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

6. *Maximálny priemerný povolený hektárový výnos pri výrobe vín s označením „Crémant“*

Upravili sa osobitné hodnoty maximálneho povoleného hektárového výnosu s cieľom zohľadniť hustotu výsadby. Účelom tohto opatrenia je zabezpečiť vyvážený pomer medzi solárnou listovou plochou a produkciou hrozna. Tieto osobitné hodnoty viac zodpovedajú špecifikám tejto produkcie, ktorá zahŕňa pravidlá lisovania, podľa ktorých sa vyžaduje 150 kg hrozna na maximálne 100 litrov muštu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. *Ustanovenie týkajúce sa zberu pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele VII bode 1 písm. b) špecifikácie výrobku sa uvádza, že vína oprávnené na označenie „Crémant“ sa vyrábajú z ručne zbieraného hrozna v súlade s článkom 66 nariadenia Komisie (ES) č. 607/2009.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. *Ustanovenie týkajúce sa prepravy zozbieraného hrozna pri výrobe vín s označením „Crémant“*

Prijalo sa rozhodnutie, že v kapitole I oddiele VII bode 1 písm. c) špecifikácie výrobku sa stanoví maximálna hmotnosť 250 kg vzťahujúca sa na prepravované nádoby na zozbierané hrozno s cieľom obmedziť stlačenie strapcov pod tlakom vlastnej hmotnosti. Z rovnakých dôvodov sa stanovila maximálna výška nádob používaných na zber, a to 40 cm. Tieto nádoby nie sú vodotesné, čím sa zaisťuje, že šťava, ktorá sa prípadne vytlačí napriek pravidlám zavedeným na minimalizovanie tvorby šťavy, môže rýchlo odtiecť. Nakoniec sa stanovil prísny 24-hodinový limit medzi zberom a začatím lisovania.

Jednotný dokument sa v tejto súvislosti nezmenil.

9. *Zrelosť hrozna pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele VII bode 2 písm. a) a b) sa v prípade základných vín určených na výrobu vín s označením „Crémant“ stanovil minimálny obsah cukru v hrozne 144 gramov na liter muštu a minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %. Tieto hodnoty zostávajú rovnaké ako hodnoty, ktoré boli predtým stanovené pri výrobe bielych akostných šumivých vín s označením „Vin de Savoie“ alebo „Savoie“. Tieto hodnoty sú upravené vzhľadom na vlastnosti muštových odrôd, ktoré sa budú naďalej používať, najmä odrôd Jacquère B a Altesse B, a umožňujú výrobu základného vína, ktoré má nízky obsah alkoholu, ale napriek tomu je pomerne živé a elegantné.

Tieto informácie nie sú zahrnuté v jednotnom dokumente.

10. *Výnos pri výrobe vín s označením „Crémant“*

Kapitola I oddiel VIII bod 1 „Výnosy – Prvý zber mladého vinohradu“ sa doplnil s cieľom zahrnúť tento druh vína a zohľadniť hustotu výsadby.

Zodpovedajúcim spôsobom sa mení bod 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

V kapitole I oddiele VIII sa doplnil nový bod 4 s názvom „Osobitné ustanovenia týkajúce sa vín oprávnených na označenie ‚Crémant‘“.

Maximálny výnos pri lisovaní uvedený v písmene a) sa riadi pravidlom stanoveným v článku 66 ods. 5 nariadenia Komisie (ES) č. 607/2009 pre akostné šumivé vína s označením „Crémant“.

Napokon v súvislosti s maximálnym výnosom pri lisovaní sa v bode 4 písm. b) vymedzila hodnota pre „posledné lisovanie“. „Posledným lisovaním“ (po francúzsky *rebêches*) sa označuje mušt získaný na konci procesu lisovania, ktorý presahuje objem maximálneho výnosu povoleného pri lisovaní.

Jednotný dokument sa v tejto súvislosti nezmenil.

11. *Príjem hrozna a lisovanie pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 1 sa dopĺňa nové písmeno a) týkajúce sa vín s označením „Crémant“. Stanovujú sa v ňom kritériá pre príjem hrozna, lis, spôsob plnenia lisu a predovšetkým pre spôsob premiestňovania hrozna, oddeľovanie šťavy a hygienu s cieľom zabezpečiť kvalitu hrozna.

Pre existujúce prijímacie a lisovacie zariadenia sa zaviedlo prechodné ustanovenie. Povoľujú sa maximálne tri dopravníkové pásy medzi prvým sklzom a lisom, a to najviac do zberu z roku 2017 vrátane. Toto ustanovenie sa doplnilo do kapitoly I oddielu XI bodu 4.

Jednotný dokument sa v tejto súvislosti nezmenil.

12. *Zostavovanie zmesí pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 1 písm. b) sa vymedzili podmienky týkajúce sa sceľovania muštových odrôd s cieľom zvýrazniť odrody Jacquère B a Altesse B. Obe tieto savojské odrody, ktoré zabezpečujú osobitosť vín z tejto zemepisnej oblasti, sú veľmi vhodné na výrobu vín s využitím druhotného kvasenia vo fľaši. Vďaka stanoveniu minimálneho percentuálneho podielu odrody Jacquère B sa zabezpečuje plné vyjadrenie identity vín „Savoie“ a uľahčuje sa odlíšenie vína s označením „Crémant“ od iných regionálnych šumivých vín. Percentuálny podiel modrých muštových odrôd sa s cieľom zvýšiť vplyv týchto pravidiel na vlastnosti vín obmedzil na 20 %.

Tieto pravidlá sú doplnené prechodným opatrením platným výlučne pre obce v departemente Haute-Savoie, pričom sa nimi kodifikuje prax, ktorá bol doteraz flexibilná, keďže bola založená na nepovinnom a kvantitatívne neregulovanom zastúpení povolených muštových odrôd v bielych akostných šumivých vínach. Pravidlá sa budú uplatňovať počnúc zberom z roku 2021.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

13. *Vinárske výrobné postupy používané pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 1 písm. e) špecifikácie výrobku sa uvádza, že pri výrobe vín oprávnených na označenie „Crémant“ je zakázané používať kúsky dreva.

Toto ustanovenie sa dopĺňa do bodu 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

Ak je mušt, z ktorého sa vyrába víno s označením „Crémant“, obohatený, maximálny celkový obsah alkoholu v objemových percentách je rovnaký ako hodnota uplatňovaná v prípade bielych akostných šumivých vín. Došlo však k zmene, pokiaľ ide o fázu, v ktorej sa táto výrobná požiadavka musí počas procesu výroby šumivého vína kontrolovať. Táto kontrola sa musí vykonať po druhotnom kvasení a pred pridaním expedičného likéru. Skupina výrobcov zahrnula kontrolu tohto parametra aj do kapitoly III oddielu I špecifikácie výrobku.

Zodpovedajúcim spôsobom sa mení bod 4 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

14. *Kapacita vinárskeho podniku pri výrobe vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 1 písm. g) sa doplnil tento druh vína.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

15. *Ustanovenia týkajúce sa výroby vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 2 sa stanovujú podmienky výroby vína s označením „Crémant“, druhotné kvasenie vo fľaši a obdobie, počas ktorého sa majú fľaše ponechať na kvasničných kaloch, v súlade s článkom 66 nariadenia Komisie (ES) č. 607/2009. Okrem toho sa stanovilo, že fľaše musia byť sklenené, a určil sa začiatok fľašovania od 1. decembra po zbere.

Pravidlá týkajúce sa kvasenia vo fľaši a obdobia, počas ktorého sa majú fľaše ponechať na kvasničných kaloch, sa zahrnuli do bodu 5 „Vinárske výrobné postupy“ a do bodu 9 „Ďalšie základné podmienky“ jednotného dokumentu.

16. *Balenie vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 3 špecifikácie výrobku sa stanovuje, že vína sa musia vyrábať a uvádzať na trh v tých istých fľašiach, v ktorých prebieha druhotné kvasenie, s výnimkou vín predávaných vo fľašiach s objemom menším alebo rovným 37,5 centilitra alebo väčším ako 150 centilitrov. Doplnila sa aj nová požiadavka, podľa ktorej musia hospodárske subjekty stanoviť postup čistenia fľašovacieho okruhu a obalových materiálov.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

17. *Skladovanie vín s označením „Crémant“*

V kapitole I oddiele IX bode 4 „Ustanovenia o skladovaní“ sa stanovila maximálna teplota v priestoroch, v ktorých sa fľaše počas procesu výroby vína skladujú „*sur lattes*“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

18. *Uvádzanie vín s označením „Crémant“ na trh*

V kapitole I oddiele IX bode 5 písm. a) sa stanovuje minimálne obdobie, po ktorom sa môžu vína s označením „Crémant“ sprístupniť spotrebiteľom. Požiadavka je minimálne 12 mesiacov od dátumu nafľašovania vín.

Povoľuje sa postup „*remise en cercle*“, v rámci ktorého sa nafľašované víno môže znovu sceľovať. Pri tomto postupe sa nafľašované víno preleje späť do nádob. Minimálne obdobie zrenia sa počíta od dátumu opätovného nafľašovania vína. Tieto pravidlá sa doplnili aj do kapitoly I oddielu IX bodu 5 písm. a).

V bode 5 písm. b) sa uvádzajú pravidlá obehu vín oprávnených na označenie „Crémant“ medzi oprávnenými skladovateľmi. Sú totožné s pravidlami, ktoré sa uplatňovali v prípade bielych akostných šumivých vín.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

19. *Súvislosť so zemepisnou oblasťou*

V kapitole I sa zmenil oddiel X špecifikácie výrobku s cieľom zohľadniť zmeny príslušných pravidiel.

V bode 1 písm. a) sa v jednom odseku stanovuje vymedzenie zemepisnej oblasti v prípade vín s označením „Crémant".

V bode 1 písm. b) sa doplnil odsek, v ktorom sa vysvetľuje, že fľašovanie vín, čo je postup používaný od konca 19. storočia, viedlo k výrobe šumivých vín v dôsledku prirodzeného opätovného kvasenia cukrov vo vínach. V písmene b) poslednom odseku sa uvádzajú kategórie vín oprávnené na chránené označenie pôvodu „Vin de Savoie" alebo „Savoie". Uvedený odsek sa zodpovedajúcim spôsobom zmenil, rovnako ako ustanovenie o produkcii akostných šumivých vín, ktorá sa vyjadruje ako „*cols*" (t. j. počet fliaš).

V bode 2 sa v odseku o tichých vínach špecifikovali hlavné organoleptické vlastnosti týchto vín. Odsek o akostných šumivých vínach sa prepracoval s cieľom poskytnúť jasnejšie vysvetlenie toho, čím sa jednotlivé akostné šumivé vína navzájom líšia. Uviedol sa úplnejší opis farieb, arómy a chuti akostných šumivých vín s [doplnkovým] zemepisným označením „Ayze". Doplnil sa odsek o bielych akostných šumivých vínach s označením „Crémant", v ktorom sa uvádzajú podrobnosti o ich rôznych organoleptických vlastnostiach a v ktorom sa vysvetľuje, že tieto vína sa zväčša vyrábajú zo zmesí určitých bielych muštových odrôd.

V bode 3 sa vypúšťa posledný odsek „Tiché vína", pretože rovnaký odsek sa už uvádza na konci oddielu X.

V nadväznosti na vypustenie kategórie „perlivé vína" sa názov „Šumivé a perlivé vína" zmenil na „Akostné šumivé vína". V prvom odseku, ktorý sa vzťahuje len na ružové akostné šumivé vína, sa uvádzajú všeobecné vlastnosti akostných šumivých vín s týmto označením.

V odseku o bielych akostných šumivých vínach s [doplnkovým] zemepisným označením „Ayze" sa uvádza opis špecifického prostredia, v ktorom sa pestuje pôvodná odroda Gringet B. V tomto odseku sa preto zdôrazňuje vzťah medzi vlastnosťami tohto jedinečného prírodného prostredia, lokalitami produkcie, ktoré si vinohradníci vybrali, a vlastnosťami vín, ktoré sú neoddeliteľne späté s charakterom tejto muštovej odrody.

Doplnil sa odsek o vínach s označením „Crémant". Vyzdvihuje sa v ňom rozmanitosť prírodného prostredia, v ktorom sú muštové odrody vysadené, v súlade s pôdnym prostredím. Vysvetľuje sa v ňom aj vplyv klímy na určité vlastnosti vín. Osobitné pravidlá zberu a výroby vína súvisia s tým, ako sa vo vínach prejavujú vlastnosti muštových odrôd. Z hľadiska originality a identity týchto vín „Savoie" majú dôležitú úlohu dve muštové odrody prevažujúce v zmesiach.

Zodpovedajúcim spôsobom sa mení bod 8 „Súvislosť so zemepisnou oblasťou" jednotného dokumentu.

20. *Povinné hlásenia*

Kapitola II oddiel I špecifikácie výrobku sa zmenil s cieľom zohľadniť nové pravidlá výroby spojené so zaradením vín s označením „Crémant" a s vypustením perlivých vín.

Z týchto zmien vyplýva zmena požiadaviek, ktoré sa v tejto súvislosti predtým uplatňovali na akostné šumivé vína. V bodoch 3 a 7 sa takisto doplnili dve formulácie týkajúce sa konkrétne vín s označením „Crémant".

V niektorých ustanoveniach tohto bodu sa vykonali formálne zmeny, napríklad sa nahradili výskyty slovesa „*devoir*" [musieť] v tvare „*indicatif présent*" [v prítomnom čase v oznamovacom spôsobe], ktorý má vo francúzskych právnych predpisoch význam záväznosti. Napokon sa vypustili odkazy na perlivé vína.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

21. *Vedenie záznamov*

V kapitole II oddiele II, ktorý predtým neobsahoval žiadne ustanovenia, sa doplnili tri osobitné záznamy v prípade vín s označením „Crémant“. Účelom je podobne ako pri uvedených povinných hláseniach umožniť presnejšie monitorovanie dodržiavania špecifických pravidiel výroby.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

22. *Hlavné kontrolované body a metódy hodnotenia*

V tabuľke „Hlavné kontrolované body a metódy hodnotenia“ v kapitole III špecifikácie výrobku sa doplnili tieto oddiely: štrukturálne pravidlá, pravidlá súvisiace s výrobným cyklom a kontroly výrobkov. Pravidlá doplnené do špecifikácie výrobku v prípade akostných šumivých vín oprávnených na označenie „Crémant“ sa považujú za hlavné kontrolované body, pretože zohrávajú najväčšiu úlohu pri zabezpečovaní špecifických vlastností výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

23. *Vymedzená pozemková oblasť*

Špecifikácia výrobku s CHOP „Vin de Savoie“ alebo „Savoie“ sa zmenila s cieľom zahrnúť dátum schválenia zmeny vymedzenej pozemkovej oblasti v rámci zemepisnej oblasti výroby príslušným vnútroštátnym orgánom. Vymedzenie pozemkov spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na zber hrozna určeného na výrobu výrobku s chráneným označením pôvodu.

Zmena znie takto: V kapitole I oddiele IV bode 2 písm. a) špecifikácie výrobku sa za slová: „10. septembra 2009“ vkladajú slová: „12. februára 2015“.

Táto zmena nadväzuje na schválenie osobitného vymedzenia pozemkov pre doplnkové zemepisné označenie „Chignin-Bergeron“. Pred týmto dátumom, ktorý sa teraz doplnil, sa tieto vína mohli vyrábať kdekoľvek vo vymedzenej pozemkovej oblasti CHOP „Vin de Savoie“ v rámci troch obcí zahrnutých do zemepisnej oblasti tohto doplnkového zemepisného označenia. Vína s označením „Chignin-Bergeron“ sa tradične vyrábajú len z odrody Roussanne B, ktorá sa pestuje výlučne v rámci tohto doplnkového zemepisného označenia a adaptovala sa na miestne podmienky v tejto podoblasti, ktorá sa vyznačuje južnými svahmi. Týmto špecifickým vymedzením sa umožňuje spojiť muštovú odrodu Roussanne B s *terroirom* na základe jej schopnosti adaptovať sa na toto prostredie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

24. *Hustota výsadby*

V kapitole I oddiele VI bode 1 písm. a) špecifikácie výrobku sa doplnili pravidlá vzťahujúce sa konkrétne na doplnkové zemepisné označenie „Ayze“. Zvýšila sa minimálna hustota výsadby a znížila sa maximálna vzdialenosť medzi radmi viniča. Táto vinohradnícka oblasť sa nachádza vo vyššej nadmorskej výške, než je priemerná nadmorská výška vinohradov s CHOP „Vin de Savoie“. Ide o vinohradnícku oblasť s obzvlášť vhodnými južne orientovanými lokalitami, v ktorých dominuje odroda Gringet B. V týchto vinohradoch sa zväčša vyrábajú biele akostné šumivé vína. Tieto osobitné pravidlá zodpovedajú postupom, ktoré už vinohradníci zaviedli, a ich zahrnutím do špecifikácie výrobku sa potvrdzuje osobitosť tejto podoblasti.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

25. *Zmes muštových odrôd*

Zmenila sa kapitola I oddiel IX bod 1 písm. b) „Zmes muštových odrôd“ špecifikácie výrobku. Keďže výroba bielych akostných šumivých vín bude pokračovať výlučne pod doplnkovým zemepisným označením „Ayze“, sú nevyhnutné zmeny týkajúce sa zmesi povolených muštových odrôd. V základnom víne, ktoré sa používa na druhotné kvasenie, musí byť minimálne 70 % podiel odrody Gringet B, ktorá je pôvodnou odrodou zemepisnej oblasti s týmto označením a ktorej vlastnosti zaručujú originalitu týchto vín. Touto novou hodnotou minimálneho percentuálneho podielu sa nahrádza hodnota 50 % stanovená predtým v kapitole I oddiele V bode 2 špecifikácie, v ktorom sa minimálny percentuálny podiel tejto odrody určoval nahradením staršej (a nižšej) hodnoty spojenej s minimálnym percentuálnym podielom tejto odrody v podniku. Týmto doplnením (oddiel V bod 2 predchádzajúceho znenia špecifikácie výrobku) sa potvrdzujú postupy sceľovania.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

26. *Doplnenie z dôvodu formálneho opomenutia*

Znenie kapitoly I oddielu IX bodu 1 písm. e) špecifikácie výrobku sa zmenilo doplnením informácie, že v prípade bielych akostných šumivých vín s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“ sa celkový maximálny obsah alkoholu v objemových percentách uplatňuje len vtedy, ak bol mušt obohatený. Dôvodom je opomenutie v predchádzajúcom znení špecifikácie výrobku.

Táto informácia sa doplnila v bode 4 „Opis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

27. *Zmena označenia písmena a nadpisu*

V kapitole I oddiele IX bode 1 sa písmeno g) v súčasnom znení špecifikácie výrobku mení na písmeno h). Nadpis písmena h) sa nahradil týmto znením: „Údržba prevádzok na výrobu vína a materiálov“.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

28. *Zemepisná oblasť*

V kapitole I časti IV bode 1 písm. a), b), c) a d) špecifikácie výrobku sa slová „sú zabezpečené“ nahrádzajú slovami „sa uskutočňujú“ a za slová „tieto obce“ sa dopĺňajú slová „podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020“.

Táto zmena znenia umožňuje zosúladiť zemepisnú oblasť s verziou úradného zemepisného kódexu z roku 2020 vydanou inštitútom INSEE odkazom na ňu a poskytnúť právnu istotu vymedzeniu zemepisnej oblasti.

Zoznam obcí tvoriacich zemepisnú oblasť a ich názvy sa aktualizovali bez toho, aby sa zmenila ich hranica s cieľom zohľadniť vykonané administratívne zmeny.

Zmenil sa bod 6 „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

Súčasne sa v časti IV bode 1 dopĺňa veta, ktorej cieľom je informovať o tom, že kartografické dokumenty o zemepisnej oblasti sú dostupné na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

29. *Oblasť v bezprostrednej blízkosti*

V kapitole I časti IV bode 3 písm. a) špecifikácie výrobku sa za slová „týchto obcí“ vkladajú slová „podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020“.

Táto formálna zmena umožňuje určiť oblasť v bezprostrednej blízkosti odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE platné v roku 2020.

Doplnením tohto odkazu sa vymedzeniu oblasti v bezprostrednej blízkosti poskytuje právny základ.

Zoznam obcí tvoriacich oblasť v bezprostrednej blízkosti a ich názvy sa aktualizovali bez toho, aby sa zmenil rozsah s cieľom zohľadniť administratívne zmeny.

Zmenil sa oddiel „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

30. *Odrodová skladba*

V kapitole I oddiele V bode 1 špecifikácie výrobku sa do zoznamu odrôd povolených na výrobu nasledujúcich vín doplnili odrody vhodné na účely adaptácie, konkrétne odrody Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G:

— tiché červené a ružové vína bez doplnkového zemepisného označenia: Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N a Mondeuse Grise G,

— tiché biele vína bez doplnkového zemepisného označenia: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— ružové akostné šumivé vína: Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— vína oprávnené na označenie „Crémant“: Bia B, Petite-Sainte-Marie B, Mondeuse Grise G, Pinot Gris G, Corbeau N, Dousset N a Hibou Noir N,

— doplnkové zemepisné označenie „Abymes“ alebo „Les Abymes“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— doplnkové zemepisné označenia „Apremont“, „Cruet“, „Montmélian“, „Saint-Jeoire-Prieuré“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G,

— tiché červené vína s doplnkovým zemepisným označením „Chautagne“, „Chignin“, „Jongieux“: Corbeau N, Dousset N a Hibou Noir N,

— doplnkové zemepisné označenia „Crépy“, „Marignan“, „Marin“, „Ripaille“: Bia B, Mondeuse Grise G, Petite Sainte-Marie B a Pinot Gris G.

Príslušný národný výbor inštitútu *Institut national de l'origine et de la qualité* (Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality) rozhodol povoliť možnosť zaviesť odrody, ktoré sú predmetom záujmu na účely adaptácie na zmenu klímy alebo spoločenské očakávania, pokiaľ ide o používanie prípravkov na ochranu plodín, pre tie označenia, pri ktorých sa k žiadosti predloží spisová dokumentácia.

Tieto muštové odrody, ktoré pochádzajú z alpského regiónu, môžu byť výhodou v kontexte globálneho otepľovania. Dozrievajú neskoro, a preto sú vhodné na výrobu vyváženejších vín. Sú aspoň tak odolné voči chorobám ako odrody už povolené na označenie. Cieľom zavedenia týchto odrôd je takisto zdôrazniť špecifické vlastnosti vín, na ktoré sa vzťahuje toto označenie.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

Treba poznamenať, že zatiaľ čo odrody Dousset N, Hibou Noir N, Mondeuse Grise G a Petite Sainte-Marie B boli dekrétom zaradené do zoznamu muštových odrôd, ktoré sa môžu vysádzať, presádzať alebo štepiť na účely výroby vína, v návrhu zoznamu muštových odrôd v databáze eAmbrosia chýbajú.

31. *Pravidlá týkajúce sa podielu v poľnohospodárskom podniku*

V kapitole I oddiele V bode 2 špecifikácie sa doplnilo ustanovenie, v ktorom sa uvádza, že podiel odrôd vhodných na účely adaptácie je obmedzený na 5 % odrodovej skladby podniku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

32. *Hustota výsadby*

V kapitole I oddiele VI bode 1 špecifikácie výrobku sa písmeno a) „Všeobecné ustanovenia“ nahrádza týmito ustanoveniami:

Minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

V prípade hustoty výsadby 6 000 krov na hektár alebo viac je vzdialenosť medzi krami v tom istom rade najmenej 0,70 m.

Pôvodné znenie bolo prepracované bez zmeny pravidla.

Doplnilo sa nové pravidlo, ktorým sa umožňuje zachovať v označení používanie krov s hustotou výsadby väčšou, ako je minimálna hustota, pričom z dôvodu tejto hustoty sú kry vysadené vo vzdialenosti medzi krami v tom istom rade 0,70 – 0,80 m.

Zmenil sa bod 5 „Vinárske výrobné postupy“ jednotného dokumentu.

33. *Zmes muštových odrôd*

V kapitole I oddiele IX bode 1 písm. b) sa doplnilo ustanovenie, podľa ktorého odrody vhodné na účely adaptácie nesmú spolu alebo samostatne predstavovať viac ako 10 % konečnej zmesi vín.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

34. *Obeh vín medzi oprávnenými skladovateľmi*

V kapitole I časti IX bode 5 špecifikácie výrobku sa vypúšťa písmeno b) o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými skladovateľmi.

S cieľom umožniť včasné transfery vína, najmä obchodníkom, sa vypúšťa dátum, od ktorého je možný obeh vín medzi oprávnenými skladovateľmi.

V časti IX bode 5 sa mení nadpis, pričom sa vynecháva spojenie „obehu výrobkov a“.

Názov v písmene a) časti IX bodu 5 sa vypúšťa.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku sa netýkajú jednotného dokumentu.

35. *Prechodné opatrenia*

V kapitole I oddiele XI sa vypustil bod 2. Platnosť prechodného opatrenia týkajúceho sa metód vedenia viniča (ustanovenia o minimálnej hustote výsadby) už uplynula.

Tieto zmeny špecifikácie výrobku sa netýkajú jednotného dokumentu.

36. *Odkazy na kontrolný orgán*

V kapitole III časti II špecifikácie výrobku sa aktualizovala adresa kontrolného orgánu.

Zmenilo sa znenie druhého odseku a tretí odsek sa vypustil, aby sa zohľadnili nové pravidlá vypracovania uvedené v bode II.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. *Tiché biele vína bez označenia muštovej odrody*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína, ktorých farba sa pohybuje od bledožltej po zlatožltú, sú jemné a svieže s rôznym stupňom guľatosti a škály. Často sa v nich objavuje perlivosť, keď sú mladé, pretože sa ponechávajú na jemných kvasničných kaloch. Majú kvetinové a ovocné arómy.

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

2. *Tiché biele vína s označením muštovej odrody Chardonnay B*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

13

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

10

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

3. *Tiché biele vína s označením muštovej odrody Jacquère B*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

11,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

8,5

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

4. *Tiché biele vína s označením muštovej odrody inej ako Chardonnay B a Jacquère B*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

5. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Abymes“ alebo „Les Abymes“, alebo „Apremont“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

6. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Chautagne“, „Chignin“ alebo „Cruet“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

7. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Jongieux“ alebo „Montmélian“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

8. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Saint-Jeoire-Prieuré“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

9. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“, „Crépy“ alebo „Marignan“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9,5

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

10. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Marin“ alebo „Ripaille“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9,5

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

11. *Tiché biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Chignin-Bergeron“*

STRUČNÝ OPIS

Obsah skvasiteľného cukru (glukózy a fruktózy) v šaržiach vína pripravených na predaj v inom ako spotrebiteľskom obale alebo v balených šaržiach nepresahuje celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch na liter kyseliny vínnej plus dva, obsah skvasiteľného cukru však môže predstavovať maximálne 8 gramov na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

13

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

10

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

12. *Tiché červené vína bez označenia muštovej odrody*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína majú rubínovočervenú, niekedy tmavočervenú, čerešňovočervenú alebo fialkastú farbu, najmä v prípade odrody Mondeuse N.

Vo vôni sa často objavuje červené a čierne ovocie, miestami s ostrými a korenistými tónmi.

Vína vyrobené z odrody Mondeuse N sú štruktúrované, tanínové a telnaté, ale zároveň živé.

Vína vyrobené z odrôd Gamay N alebo Pinot N sú ohybnejšie, s elegantnou štruktúrou a nižším obsahom tanínov.

Červené vína majú pri balení maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,4 g na liter.

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 3 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

13. *Tiché červené vína s označením muštovej odrody Gamay N alebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína majú pri balení maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,4 g na liter.

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 3 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9,5

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

14. *Tiché červené vína s označením muštovej odrody inej ako Gamay N alebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína majú pri balení maximálny obsah kyseliny jablčnej 0,4 g na liter.

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 3 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

15. *Tiché červené vína s doplnkovým zemepisným označením „Arbin“ alebo „Saint-Jean-de-la-Porte“*

STRUČNÝ OPIS

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 3 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9,5

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

16. *Tiché červené vína s doplnkovým zemepisným označením „Chautagne“, „Chignin“ alebo „Jongieux“*

STRUČNÝ OPIS

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 3 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

13

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

10

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

17. *Tiché ružové vína bez označenia muštovej odrody alebo s označením muštovej odrody Gamay N alebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína majú živú farbu od bledoružovej až po veľmi bledoružovú, často s kvetinovými tónmi vo vôni. V chuti sú svieže, s výraznými tónmi citrusových plodov a červeného ovocia.

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 5 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12,5

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9,5

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

18. *Tiché ružové vína s označením muštovej odrody inej ako Gamay N alebo Pinot Noir N*

STRUČNÝ OPIS

Vína pripravené na uvádzanie na trh ako vína v inom ako spotrebiteľskom balení alebo ako vína v spotrebiteľskom balení majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 5 gramy na liter.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín a maximálny celkový obsah oxidu siričitého sa vzťahujú normy stanovené vo všeobecných predpisoch.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

12

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

19. *Ružové akostné šumivé vína*

STRUČNÝ OPIS

Ružové akostné šumivé vína, ktoré majú bledoružovú až veľmi bledooružovú farbu, sú svieže a ľahké vďaka nízkemu obsahu alkoholu a živosti muštových odrôd používaných na ich výrobu. Vo vôni a v chuti cítiť ovocné arómy, ktoré dotvárajú škálu aróm.

Základné vína určené na výrobu ružových akostných šumivých vín musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

Ak je mušt obohatený, maximálny celkový obsah alkoholu po druhotnom kvasení a pred degoržovaním nesmie prekročiť 13 obj. %.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín, maximálny celkový obsah oxidu siričitého, obsah cukru v prípade vína oprávneného na označenie „Crémant“ a na obsah oxidu uhličitého sa vzťahujú všeobecné pravidlá.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

13

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

20. *Biele akostné šumivé vína s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“*

STRUČNÝ OPIS

V prípade doplnkového zemepisného označenia „Ayze“ majú biele akostné šumivé vína bledožltú farbu so zlatistými odleskmi. Vo vôni a v chuti sa objavujú kvetinové tóny bielych kvetov, ktoré dopĺňajú tóny zrelého ovocia, sušeného ovocia a korenín. Tieto vína sa vyznačujú výraznou živosťou v ústach, ktorá im dodáva vyváženosť a eleganciu.

Základné vína určené na výrobu bielych akostných šumivých vín s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“ musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

Ak je mušt obohatený, maximálny celkový obsah alkoholu nesmie prekročiť 13 obj. %.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín, maximálny celkový obsah oxidu siričitého, obsah cukru v prípade akostného šumivého vína s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“ a na obsah oxidu uhličitého sa vzťahujú všeobecné pravidlá.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

13

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

21. *Biele akostné šumivé vína s označením „Crémant“*

STRUČNÝ OPIS

Biele akostné šumivé vína s označením „Crémant“ sa vyrábajú najmä zo zmesí bieleho hrozna. Práve vďaka týmto bielym muštovým odrodám sú tieto vína také svieže, živé a ľahké.

Majú bledú farbu a vyznačujú sa jemnou, pretrvávajúcou perlivosťou. Vo vôni sú elegantné, výrazné a otvorené, so škálou kvetinových, minerálnych a ovocných aróm. V chuti sa prejavujú pomerne sviežou, minerálnou koncovkou.

Základné vína určené na výrobu vín s označením „Crémant“ musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %.

Ak je mušt obohatený, maximálny celkový obsah alkoholu po druhotnom kvasení a pred doplnením expedičného likéru nesmie prekročiť 13 obj. %.

Na minimálnu celkovú kyslosť, maximálny obsah prchavých kyselín, maximálny celkový obsah oxidu siričitého, obsah cukru v prípade vína oprávneného na označenie „Crémant“ a na obsah oxidu uhličitého sa vzťahujú všeobecné pravidlá.

VŠEOBECNÉ ANALYTICKÉ VLASTNOSTI

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

13

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

9

Minimálna celková kyslosť

v miliekvivalentoch na liter

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

–

Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

–

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Výroba červených a ružových vín

Osobitný enologický postup

Pri výrobe ružových vín je zakázané používať enologické aktívne uhlie, či už samostatne, alebo v prípravkoch.

Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %.

2. Výroba akostných šumivých vín

Osobitný enologický postup

Akostné šumivé vína sa vyrábajú druhotným kvasením vo fľaši.

Na účely výroby vín oprávnených na označenie „Crémant“: hrozno musí byť pri plnení lisu celé a je zakázané používať kúsky dreva.

3. Vedenie viniča

Pestovateľské postupy

— Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby je 5 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m. V prípade hustoty výsadby 6 000 krov na hektár alebo viac je vzdialenosť medzi krami v tom istom rade najmenej 0,70 m.

— Pravidlá rezu

Vína pochádzajú z krov, ktoré sa každoročne prerezávajú:

— krátkym rezom na čapíky (vedenie Gobelet, vejárovitá palmeta, Cordon de Royat) maximálne so štyrmi čapíkmi na ker. Na každom čapíku sa ponechávajú najviac dve očká. Pri omladzovaní vinohradníckej plochy s použitím rezu Cordon de Royat musí byť počet očiek na ker menší ako osem alebo rovný ôsmim,

— pri dlhom reze na ťažeň (jednoduchý Guyotov rez alebo dvojitý Guyotov rez) je povolený maximálny počet 12 púčikov na ker, s výnimkou: odrody Gamay N, v prípade ktorej maximálny počet púčikov na ker nesmie presiahnuť 10, odrody Chardonnay B, v prípade ktorej maximálny počet púčikov na ker nesmie presiahnuť 16, pokiaľ sa dlhé plodonosné ťažne vyväzujú na oblúkový drôt technikou *„arcure du long bois“*, odrody Mondeuse N, v prípade ktorej maximálny počet púčikov na ker nesmie presiahnuť 6.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Červené vína

72 hektolitrov na hektár

2. Ružové vína, biele vína, ružové akostné šumivé vína

78 hektolitrov na hektár

3. Vína s označením „Crémant“, vinohrady s hustotou výsadby najmenej 5 500 krov na hektár

83 hektolitrov na hektár

4. Vína s označením „Crémant“, vinohrady s hustotou výsadby 5 000 až 5 500 krov na hektár

80 hektolitrov na hektár

5. Vína s doplnkovým zemepisným označením „Abymes“ alebo „Les Abymes“, „Apremont“, „Crépy“ alebo „Cruet“

75 hektolitrov na hektár

6. Vína s doplnkovým zemepisným označením „Marignan“, „Marin“ alebo „Montmélian“

75 hektolitrov na hektár

7. Vína s doplnkovým zemepisným označením „Ripaille“ alebo „Saint-Jeoire-Prieuré“

75 hektolitrov na hektár

8. Vína s doplnkovým zemepisným označením „Arbin“ alebo „Saint-Jean-de-la-Porte“

69 hektolitrov na hektár

9. Biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“

75 hektolitrov na hektár

10. Biele akostné šumivé vína s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“

78 hektolitrov na hektár

11. Biele vína s doplnkovým zemepisným označením „Chautagne“, „Chignin“ alebo „Jongieux“

75 hektolitrov na hektár

12. Červené vína s doplnkovým zemepisným označením „Chautagne“, „Chignin“ alebo „Jongieux“

69 hektolitrov na hektár

13. Vína s doplnkovým zemepisným označením „Chignin-Bergeron“

72 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

a) v prípade červených a ružových vín sa zber hrozna, vinifikácia a výroba vín a v prípade ružových akostných šumivých vín zber hrozna, vinifikácia, výroba, vyzrievanie a balenie vín musia uskutočňovať na území týchto obcí podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— departement Ain: Corbonod a Seyssel,

— departement Isère: Chapareillan,

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce 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 a Yenne,

— departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy a Ville-la-Grand;

b) v prípade bielych vín sa zber hrozna, vinifikácia a výroba bielych vín musia uskutočňovať v týchto obciach podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— departement Isère: Chapareillan,

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce 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 a Yenne,

— departement Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy a Ville-la-Grand;

c) vína oprávnené na označenie „Crémant“:

– zber hrozna, vinifikácia, výroba, vyzrievanie a balenie vín sa uskutočňujú v týchto obciach podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— departement Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy a Ville-la-Grand,

— departement Isère: Chapareillan,

— departement Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce 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 a Yenne.

Vinifikácia, výroba, vyzrievanie a balenie vín sa môžu uskutočňovať aj v týchto obciach podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— departement Ain: Corbonod, Seyssel a Peyrieu,

— departement Haute-Savoie: Seyssel;

d) pokiaľ ide o jednotlivé doplnkové zemepisné označenia, v prípade bielych a červených vín sa zber hrozna, vinifikácia a výroba vín a v prípade bielych akostných šumivých vín zber hrozna, vinifikácia, výroba, vyzrievanie a balenie vín musia uskutočňovať na území týchto obcí podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— doplnkové zemepisné označenie „Abymes“ alebo „Les Abymes“: Apremont (časť), Chapareillan, Myans, Porte-de-Savoie (len v časti územia bývalej obce Les Marches),

— doplnkové zemepisné označenie „Apremont“: Apremont (časť), Porte-de-Savoie (len v časti územia bývalej obce Les Marches), Saint-Baldoph (časť),

— doplnkové zemepisné označenie „Arbin“: Arbin, Cruet (časť), Montmélian (časť),

— doplnkové zemepisné označenie „Ayze“: Ayze, Bonneville, Marignier,

— doplnkové zemepisné označenie „Chautagne“: Chindrieux, Motz, Ruffieux, Serrières-en-Chautagne,

— doplnkové zemepisné označenie „Chignin“: Chignin,

— doplnkové zemepisné označenie „Chignin-Bergeron“: Chignin, Montmélian, Porte-de-Savoie (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce Francin),

— doplnkové zemepisné označenie „Crépy“: Ballaison, Douvaine, Loisin,

— doplnkové zemepisné označenie „Cruet“: Cruet,

— doplnkové zemepisné označenie „Jongieux“: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu, Yenne,

— doplnkové zemepisné označenie „Marignan“: Sciez,

— doplnkové zemepisné označenie „Marin“: Marin, Publier,

— doplnkové zemepisné označenie „Montmélian“: Montmélian, Porte-de-Savoie (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce Francin),

— doplnkové zemepisné označenie „Ripaille“: Thonon-les-Bains,

— doplnkové zemepisné označenie „Saint-Jean-de-la-Porte“: Saint-Jean-de-la-Porte,

— doplnkové zemepisné označenie „Saint-Jeoire-Prieuré“: Saint-Jeoire-Prieuré.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle INAO.

7. **Hlavné muštové odrody**

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

Burgundské modré N

Roussanne B

Roussette d'Ayze B

Servanin N

Velteliner Rouge Précoce Rs

Verdesse B

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Vinohrady „Savoie“ sú usporiadané v polkruhu na úpätí alpského masívu od Thonon-les-Bains na severe až po západnú časť Albertville na juhu, prechádzajú cez Frangy, pozdĺž jazera Bourget, južne od Chambéry až po úžľabinu Combe de Savoie.

Zemepisná oblasť zahŕňa 56 obcí nachádzajúcich sa v departementoch Savoie, Haute-Savoie, Ain a na severnom okraji departementu Isère.

Na účely výroby vín s označením „Crémant“ zemepisná oblasť zahŕňa 54 obcí nachádzajúcich sa v tých istých departementoch, s výnimkou obcí, ktoré tvoria zemepisnú oblasť pre doplnkové zemepisné označenie „Ayze“.

Vinohrady „Savoie“ sú situované v rôznych geologických podmienkach:

— Savojské predhorie, zodpovedajúce veľkej peri-alpskej zníženine, pokrytej molasovými sedimentmi (morské usadeniny, ktoré vznikli eróziou Álp v treťohorách), často zakryté novšími aluviálnymi sedimentmi alebo erodované štvrtohornými ľadovcami, ako to dokazuje Ženevské alebo Bourgetské jazero,

— jurské vrásy uložené v molasových sedimentoch, tvoriace najzápadnejšie pohoria masívu (Dent du Chat, Chautagne), všeobecne so severo-južnou orientáciou,

— údolia a zníženiny, ktoré pretínajú vápencové Alpy (údolie Arve, údolie Chambéry a Combe de Savoie ravine).

Starostlivo vymedzené pozemky, na ktorých sa zbiera hrozno, sa nachádzajú na relatívne nedávnych geologických útvaroch, ktoré vznikli v dôsledku intenzívnej erózie alpského masívu, prebiehajúcej do súčasnosti:

— pieskové a štrkové štvrtohorné aluviálne sedimenty naplavené rýchlo tečúcimi alpskými riekami (Ripaille, Marin),

— ľadovcová moréna zo začiatku štvrtohôr, tvoriaca sedimenty na podhorských svahoch alebo na stenách údolí (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel atď.),

— postglaciálne sutiny na úpätí hôr (Chignin, Combe de Savoie, Ayze atď.),

— treťohorné molasové sedimenty (Frangy, Chautagne),

— substráty zo zrútenia Mont-Granier, ktoré vznikli v dôsledku zosuvu v roku 1248 a so zmesou sliena (ílovitý vápenec) a kriedového vápenca (Abymes).

Miestne sa tu nachádzajú aj výbežky starších hornín, ktoré nie sú pokryté nedávnymi sedimentmi, najmä sliene a vápence vrchnej jury (Arbin, Jongieux).

Región má prímorskú klímu, ktorú ovplyvňujú západné vetry prinášajúce vlhkosť a mierne teplotné výkyvy. Podlieha však aj kontinentálnym a južným vplyvom. Severný vietor občas prinesie suchý chlad. Južný vietor prináša mierne podmienky. Tieto vplyvy ovplyvňuje topografia.

Vinohrady na západnej strane alpského masívu dostávajú veľa zrážok, a to vždy viac než 1 000 mm ročne.

Vlhkosť súvisiacu s klímou posilňuje prítomnosť zásobníkov vody (v podobe jazier, snehu a ľadu), ktoré sú zdrojom rozsiahlej trvalej hydrografickej siete.

Slnko svieti približne 1 600 hodín ročne a jeseň býva teplá.

Vinohrady sú orientované na juh, juhovýchod alebo západ a ich nadmorská výška sa pohybuje od 250 do 500 m.

Tieto prvky – topografia, nadmorská výška, orientácia, teplotné rozdiely v závislosti od nadmorskej výšky – vytvárajú množstvo klimatických ník, v ktorých sa nachádzajú vinohrady na rozličné veľkých pozemkoch.

8.2. *Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť*

Vinohradníctvo je doložené už od galsko-rímskeho obdobia v dielach rímskych autorov ako Lucius Junius Moderatus Columella a Plínius Starší.

Vinohrady rozprestierajúce sa v údoliach sa opisujú v cestopisoch a úradných správach od stredoveku až do 19. storočia.

Od roku 1728, keď kráľ Viktor Amadeus II. založil v Savojsku sardínsky kataster, sa viedli záznamy o sociálnom rozdelení a hodnote vinohradov.

V roku 1774 uverejnil A. Costa de Beauregard esej o poľnohospodárstve, v ktorej opísal vinohradníctvo v tejto oblasti.

Vrchol rozvoja zažívali vinohrady v roku 1884, keď dosiahli rozlohu 21 143 hektárov a produkciu 504 943 hektolitrov. Počas epidémie fyloxéry boli takmer úplne zničené.

S nástupom plnenia vín do fliaš koncom 19. storočia sa objavili prvé šumivé vína, ktoré vznikli prirodzeným druhotným kvasením cukrov obsiahnutých vo vínach. Odvtedy výrobcovia túto metódu ďalej zdokonaľovali, pričom sa opierali najmä o techniku druhotného kvasenia vo fľaši. U niektorých výrobcov môže uchovávanie vín „*sur lattes*“ trvať aj viac než rok. Niektoré miestne muštové odrody, ktoré sa vyznačujú nízkym obsahom alkoholu a zachovávajú si sviežosť, sa ukázali ako vhodné na výrobu šumivých vín a výrobcovia im dávali prednosť pri príprave zmesí základných vín, napríklad odrodám Jacquère B a Altesse B, v ktorých sa odráža identita vín „Savoie“.

V období po druhej svetovej vojne sa malí vinohradníci v regióne zorganizovali s cieľom dosiahnuť kvalitatívny posun a zmodernizovali svoje pestovateľské a výrobné postupy. Výrobcovia sa tak združili do miestnych a regionálnych združení, potom v roku 1945 do Zväzu pre vysokokvalitné vína s označením pôvodu „Savoie-Lyonnais“ a napokon do Regionálneho združenia pre vína „Savoie“. V Savojsku boli založené tri družstevné prevádzky na výrobu vína (Montmélian, Cruet a Chautagne).

Od uznania kontrolovaného označenia pôvodu v roku 1973 sa vinohradnícka oblasť vyvíjala a zároveň si zachovala tradičné metódy pestovania.

Vína s CHOP „Savoie“ sa vyznačujú širokou škálou muštových odrôd, ktoré odrážajú rozmanitosť miestnych podmienok, na ktoré sa tieto odrody adaptovali: Chasselas B (takmer výlučne na brehoch Ženevského jazera), Gringet B (pozdĺž údolia rieky Arve), Jacquère B (v rokline Chambéry), Roussanne B (v oblasti Chignin, na južne orientovaných svahoch), Mondeuse N (v úžľabine Combe de Savoie), Gamay N (v Chautagne), ako aj Pinot Noir N, Molette B a Altesse B. Súbežne s pôsobením vinohradníkov sa rozvinula celá dynamika odvetvia v spojitosti s činnosťou škôlkarov usadených v Combe de Savoie. Títo škôlkari sa už dlho podieľajú na zhodnocovaní a zachovávaní celého miestneho rastlinného dedičstva.

CHOP „Savoie“ teda zahŕňa biele, červené a ružové tiché vína, ružové akostné šumivé vína a biele akostné šumivé vína s označením „Crémant“. V roku 2009 sa vo vinohradníckej oblasti „Savoie“ vyprodukovalo 110 000 hektolitrov, z toho 500 000 fliaš akostného šumivého vína.

8.3. *Príčinné interakcie v prípade tichých vín*

Výrazná prítomnosť horských hrebeňov, ktorá na jednej strane vytvára výrazne odlišné expozície svahov a na druhej strane spôsobuje špecifické vzdušné prúdy (údolné brízy, stúpavé prúdy), v kombinácii s hustou hydrografickou sieťou (jazerá, pramene, rieky) viedla k tomu, že vinohrady sa zakladali na svahoch, na dne údolí a na brehoch jazier v podobe viac či menej rozsiahlych ostrovčekov.

Krajina tvorená mozaikou malých, presne vymedzených pozemkov je silne poznačená vinohradníckou činnosťou. Strmé svahy sú posiate drobnými tradičnými domčekmi, ktoré sa nazývajú „*sartots*“ (rustikálne domčeky, ktoré stoja v skupinkách alebo osamotene, opierajú sa o svah a slúžia na skladovanie vína a na v lete).

Hlavnou črtou vinohradníckej oblasti „Savoie“ je teda celý rad výrobkov z týchto rôznych „ostrovčekov“, ktoré sú výsledkom vynikajúcej súhry medzi mezoklímou, pôdami a muštovými odrodami.

Napríklad oblasť Ženevského jazera, ktorú tvoria štvrtohorné morénové a aluviálne sedimenty na západných a severozápadných svahoch, je ideálna na vyjadrenie hlavných vlastností odrody Chasselas B v suchých bielych vínach. Strmé, slnečné a južne orientované svahy od oblasti Chignin po Montmélian sú tvorené sutinovým vápencovým a slieňovo-vápencovým materiálom z obdobia vrchnej jury, ktorý spočíva buď na slieňovo-vápencovom skalnom podklade, alebo v spodnej časti svahov na morénových alebo naplaveninových sedimentoch. Tieto typy pôd a expozície svahov umožňujú odrode Roussanne B vyjadriť komplexnosť vyzretejšieho vína. Podobne, zatiaľ čo odrody Gamay N a Pinot Noir N sa bežne pestujú na morénových kopcoch a náhorných plošinách, kde produkujú robustné, dobre štruktúrované vína sýtych a jasných farieb, veľmi náročná odroda Mondeuse N sa obmedzuje na svahy pokryté jemnou sutinou z obdobia jury, ktoré majú zvyčajne vysoký podiel vápenca a stály prísun vody. Odroda Mondeuse preto dáva pevné, sýto sfarbené vína s mohutnou textúrou, ktoré sú veľmi vhodné na vyzrievanie.

Odolná odroda Jacquère B, ktorej sa darí v chladných a hlbokých pôdach, pomohla pri obnove po geologickom chaose, ktorý vznikol zosuvom časti vápencovej hory Mont Granier. Vo víne sa preto prejavuje zmes týchto prvkov, čo zanecháva pocit výraznej minerality v ústach, ako aj svieže kvetinové tóny.

Naopak, odroda Altesse B si vyžaduje svahovité terény s chudobnými, dobre odvodnenými ílovito-vápencovými pôdami s nízkym obsahom ílu a južnú alebo juhozápadnú expozíciu. Preto sa z odrody Altesse B vyrábajú ohybné, mäkké vína s tónmi fialiek a arómami lieskových orechov, medu a mandlí.

Napriek náročnosti starostlivosti o vinohrady na svahoch, ktoré príliš neumožňujú používať mechanizované postupy, sa vinohradníci starostlivo venujú technikám pestovania viniča, ako je vylamovanie letorastov, prerieďovanie strapcov, odlisťovanie a iné postupy na zabezpečenie udržateľnosti. Uvedené techniky umožňujú kontrolovať silu a výnos krov. Takisto pomáhajú zlepšiť zdravotný stav hrozna.

Po zbere hrozna v správnom štádiu zrelosti si výroba vína vyžaduje dôkladnú prácu s jednotlivými muštovými odrodami (hlavnými aj vedľajšími), aby sa dosiahla uspokojivá vyváženosť vín.

8.4. *Príčinné interakcie v prípade akostných šumivých vín*

Ružové akostné šumivé vína sa vyrábajú za rovnakých podmienok a vysvetlenia uvedené v predchádzajúcom texte sa vzťahujú aj na výsledné výrobky.

Keďže muštové odrody sa líšia z hľadiska optimálneho času dozrievania, vinohradníci zvyčajne musia vyrábať víno z každej odrody zvlášť. Vďaka nadobudnutým odborným znalostiam vedia riadiť zmesi tak, aby zabezpečili určitú stálosť v rovnováhe medzi kyslosťou a ovocnosťou vín v závislosti od ročníka.

Vína s doplnkovým zemepisným označením „Ayze“ čerpajú svoju originalitu z vlastností odrody Gringet B, ktorá pochádza z údolia rieky Arve, vyznačuje sa neskorým pučaním a darí sa jej na južných svahoch obrátených k masívu Mont Blanc v prostredí s kontrastnými klimatickými vplyvmi charakterizovanom veľkými teplotnými výkyvmi.

Sviežosť a živosť vín súvisia s touto špecifickou mezoklímou a odroda Gringet B, vysadená na ílovito-vápencových molasách bohatých na štrk, sformovaných na postglaciálnych sutinách, vyjadruje svoju charakteristickú kvetinovú a korenistú identitu, prípadne zrelšie tóny, ktoré sa v prípade tejto odrody rozvíjajú na najstrmších svahoch a najplytších pôdach.

Poloha vinohradov na svahoch, na dne údolí alebo na brehu jazera (v podobe viac či menej rozsiahlych ostrovčekov), adaptácia muštových odrôd na pôdy (tvorené zväčša nedávnymi formáciami) a klimatické podmienky (vyznačujúce sa nízkou sumou teplôt) prispievajú k sviežosti vín s označením „Crémant“, ako aj k tvorbe primárnych aróm.

Víno určené na výrobu vín „Crémant de Savoie“ podlieha prísnym pravidlám zberu a lisovania s cieľom zabezpečiť zachovanie aróm. Výsledkom pomalého a starostlivo riadeného lisovania muštu je víno číreho vzhľadu. Vzhľadom na vlastnosti použitých muštových odrôd má víno bledú farbu.

Výrobcovia akostných šumivých vín s označením „Crémant“ ťažia zo skúseností získaných pri výrobe vín z každej muštovej odrody zvlášť a vďaka svojmu know-how spojenému s jednotlivými muštovými odrodami a ročníkmi pripravujú dokonale namiešané zmesi, aby zabezpečili určitú stálosť v rovnováhe medzi živosťou, kvetinovými tónmi a ovocnosťou vín. Požiadavka, aby tieto zmesi obsahovali prevažujúci podiel odrôd Jacquère B a Altesse B, dodáva výrobkom skutočnú originalitu a identitu vín „Savoie“. Ponechanie na kvasničných kaloch zvyšuje komplexnosť a mineralitu týchto vín tým, že uľahčuje rozvoj terciárnych aróm.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti na vinifikáciu a výrobu tichých červených a ružových vín a na vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie ružových akostných šumivých vín

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky jednak pre vinifikáciu a výrobu červených a ružových vín, jednak pre vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie ružových akostných šumivých vín, zahŕňa územie týchto obcí podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— departement 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 a Virignin,

— departement Isère: Les Abrets en Dauphiné (len časť zodpovedajúca územiu bývalých obcí Les Abrets a 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 (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce 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 a Villard-Bonnot.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti na vinifikáciu a výrobu tichých červených a ružových vín a na vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie ružových akostných šumivých vín

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky jednak pre vinifikáciu a výrobu červených a ružových vín, jednak pre vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie ružových akostných šumivých vín, zahŕňa územie týchto obcí podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020:

— departement 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 (len časť zodpovedajúca územiu bývalých obcí Albens, Cessens, Epersy, Mognard a 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 a Voglans,

— departement Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (len časť zodpovedajúca bývalým obciam Annecy a 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 (len časti zodpovedajúce územiam bývalých obcí Aviernoz, Evires, Les Ollières a 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 (len časť zodpovedajúca územiu bývalej obce 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,

— departement Haute-Savoie (pokračovanie): 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 a Yvoire.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti na účely vinifikácie a výroby bielych vín

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu bielych vín, zahŕňa územie obcí v oblasti v bezprostrednej blízkosti vymedzenej na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu červených a ružových vín a pre vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie ružových akostných šumivých vín, ku ktorým sa dopĺňajú obce Corbonod a Seyssel (departement Ain) a Seyssel (departement Haute-Savoie).

Oblasť v bezprostrednej blízkosti v prípade doplnkových zemepisných označení

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V prípade doplnkových zemepisných označení oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky

— pre vinifikáciu a výrobu bielych a červených vín a

— pre vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie bielych akostných šumivých vín,

zahŕňa územie obcí v zemepisnej oblasti červených a ružových vín a ružových akostných šumivých vín, ako aj územie obcí v oblasti v bezprostrednej blízkosti vymedzenej na základe výnimky jednak pre vinifikáciu a výrobu červených a ružových vín, jednak pre vinifikáciu, výrobu, vyzrievanie a balenie ružových akostných šumivých vín, s výnimkou obcí alebo častí obcí, ktorých územie tvorí zemepisnú oblasť niektorého z príslušných doplnkových zemepisných označení.

Doplnkové zemepisné označenia

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Za názvom chráneného označenia pôvodu môže pri vínach, ktoré spĺňajú podmienky výroby stanovené pre jednotlivé zemepisné označenia, nasledovať jedno z týchto doplnkových zemepisných označení:

— „Abymes“ alebo „Les Abymes“,

— „Apremont“,

— „Arbin“,

— „Ayze“,

— „Chautagne“,

— „Chignin“,

— „Chignin-Bergeron“,

— „Crépy“,

— „Cruet“,

— „Jongieux“,

— „Marignane“,

— „Marin“,

— „Montmélian“,

— „Ripaille“,

— „Saint-Jean-de-la-Porte“,

— „Saint-Jeoire-Prieuré“.

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Okrem názvu CHOP možno uvádzať aj muštovú odrodu pod podmienkou, že vína sú vyrobené výlučne z danej odrody a sú dodržané všetky ostatné pravidlá výroby vzťahujúce sa na toto označenie.

Označenie muštovej odrody musí byť na etikete uvedené písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať dve tretiny veľkosti písma tvoriaceho názov CHOP.

V prípade bielych akostných šumivých vín vyrobených v súlade s podmienkami výroby stanovenými pre túto výrobnú metódu sa pred názvom CHOP musí uvádzať označenie „Crémant“.

Balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Ružové alebo biele akostné šumivé vína sa vyrábajú druhotným kvasením vo fľaši.

V prípade týchto vín sa fľaše musia ponechať na kvasničných kaloch najmenej deväť mesiacov.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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