C/2026/2613

7.5.2026

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda na ravni Unije za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/2613)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Vin de Savoie / Savoie“

PDO-FR-A0681-AM01 – 22. JULIJ 2016

PREDPISI, KI SE UPORABLJAJO ZA SPREMEMBO

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013

VLOŽNIK IN PRAVNI INTERES

Regionalni sindikat za savojska vina (Syndicat régional des vins de Savoie)

OPIS SPREMEMBE IN RAZLOGI ZANJO

1. *Črtanje kategorij belega biser vina in biser vina rosé*

   Črtana je bila kategorija biser vino. Pridelava tega vina se že več let zmanjšuje, saj so gospodarski subjekti prednostno pridelovali kakovostno peneče vino z nadtlakom nad 3,5 bara (kakovostno peneče vino).

   Zato so bila iz specifikacije proizvoda črtana pravila o biser vinu. V postopku ugovora, ki je potekal na nacionalni ravni, ni bilo pripomb.

   Enotni dokument je bil ustrezno spremenjen.

2. *Vino z izrazom „crémant“ (po klasični metodi)*

   Specifikacija proizvoda je bila spremenjena, da se ob zaščiteni označbi porekla „Savoie“ ali „Vin de Savoie“ lahko uporabi izraz „crémant“. Pogoji proizvodnje za ta izraz so določeni v specifikaciji proizvoda. Z njimi se nadomestijo pogoji, ki so prej veljali za belo kakovostno peneče vino, razen pri vinu z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“.

   Pred imenom ZOP se pri belem kakovostnem penečem vinu obvezno navede izraz „crémant“, razen pri vinu z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“. To pravilo je bilo dodano v oddelek II Geografske označbe in dopolnilna imena poglavja I specifikacije proizvoda. Beseda „navedbe“ je bila v naslovu oddelka II nadomeščena z besedo „izrazi“.

   Točka 9 Drugi bistveni pogoji enotnega dokumenta je bila ustrezno spremenjena.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. *Geografsko območje vina z izrazom „crémant“*

V točki 1 oddelka IV poglavja I specifikacije proizvoda je bila dodana nova podtočka (c), ki določa območje pridelave vina z izrazom „crémant“.

Točka 6 Razmejeno geografsko območje enotnega dokumenta je bila ustrezno spremenjena.

4. *Trsni izbor za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

Spremenjen je bil oddelek V Trsni izbor poglavja I specifikacije proizvoda.

Zaradi usmerjenosti v manjše število sort vinske trte od prej določenega za pridelavo belega kakovostnega penečega vina z označbo „Vin de Savoie“ ali „Savoie“ je bil zožen trsni izbor za pridelavo vina z izrazom „crémant“. S to spremembo poudarka se bo bolje izrazila identiteta teh savojskih vin. Zato so bile črtane sorte gringet B, marsanne B, roussette d'ayze B, velteliner rouge précoce Rs in verdesse B.

Seznam je naveden v poglavju I, oddelek V, točka 1, specifikacije proizvoda. Ker so bile sorte, na katere se nanaša pravilo iz točke 2 oddelka V, črtane, je bilo to pravilo navedeno samo za vino z izrazom „crémant“ in je bilo črtano za kakovostno peneče vino.

Točka 7 Glavne sorte vinske trte enotnega dokumenta ni bila spremenjena, ker se bodo sorte, iz katerih se ne bo več pridelovalo kakovostno peneče vino z izrazom „crémant“, še vedno uporabljale za druge vrste vina s tem izrazom.

5. *Višina listja za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

V točki 1(c) oddelka VI poglavja I specifikacije proizvoda je določeno, da mora višina listja za pridelavo 1 kg grozdja obsegati zunanjo površino 1,20 m^2 rastlinske odeje.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

6. *Povprečna največja obremenitev parcele za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

Zaradi upoštevanja gostote zasaditve so bile prilagojene posebne vrednosti največje obremenitve parcele. S tem ukrepom je uravnoteženo razmerje med zunanjo površino rastlinske odeje in pridelavo grozdja. Te posebne vrednosti so bolj skladne s posebnostmi te pridelave, ki vključuje pravila o stiskanju, po katerih je za največ 100 litrov mošta potrebnega 150 kg grozdja.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. *Določba o trgatvi za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

V točki 1(b) oddelka VII poglavja I specifikacije proizvoda je določeno, da se vino, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“, pridela iz ročno potrganega grozdja v skladu s členom 66 Uredbe Komisije (ES) št. 607/2009.

Ta sprememba ni vključena v enotni dokument.

8. *Določba o prevozu potrganega grozdja za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

Da bi se omejilo stiskanje grozdov pod lastno težo, je bila v točki 1(c) oddelka VII poglavja I specifikacije proizvoda določena največja masa 250 kg na posodo za potrgano grozdje med prevozom. Iz istih razlogov je bilo določeno, da so lahko posode za trgatev visoke največ 40 cm. Te posode ne smejo biti vodotesne, tako da sok, ki nastane kljub sprejetim pravilom za zmanjšanje nastajanja soka, lahko hitro odteče. Nazadnje je bilo določeno, da mora med trgatvijo in začetkom stiskanja preteči 24 ur.

Enotni dokument glede tega ni bil spremenjen.

9. *Zrelost grozdja za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

V točki 2(a) in (b) oddelka VII poglavja I je določeno, da je za osnovno vino za pridelavo vina z izrazom „crémant“ najnižja vsebnost sladkorja v grozdju 144 gramov na liter mošta, najmanjši volumenski delež naravnega alkohola pa 9 %. Te vrednosti ostajajo enake kot vrednosti, ki so bile predhodno določene za pridelavo belega kakovostnega penečega vina z označbo „Vin de Savoie“ ali „Savoie“. Prilagojene so lastnostim sort grozdja, ki se bodo še naprej uporabljale, zlasti jacquère B in altesse B, iz njih pa je mogoče pridelati osnovno vino z majhnim deležem alkohola, ki je še vedno precej živahno in elegantno.

Te informacije niso bile vključene v enotni dokument

10. *Donos za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

Zaradi vključitve te vrste vina in upoštevanja gostote zasaditve je bil dopolnjen oddelek VIII poglavja I, točka 1 Donos – Začetek uporabe pridelka mladih trt.

Točka 5 Vinarske prakse enotnega dokumenta je bila ustrezno spremenjena.

V oddelku VIII poglavja I je bila dodana nova točka 4 Posebne določbe za vina, za katera se lahko uporabi izraz „crémant“.

Največji donos v stiskalnici iz odstavka (a) je skladen s pravilom iz člena 66(5) Uredbe Komisije (ES) št. 607/2009 za kakovostno peneče vino z izrazom „crémant“.

Nazadnje, pri največjem donosu v stiskalnici je bila v točki 4(b) opredeljena stopnja končnega stiskanja. Končno stiskanje (*rebêches*) pomeni mošt, pridobljen na koncu postopka stiskanja, ki presega količino največjega dovoljenega donosa v stiskalnici.

Enotni dokument glede tega ni bil spremenjen.

11. *Sprejem grozdja in stiskanje za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

V oddelku IX poglavja I je bil v točki 1 dodan nov odstavek (a) o vinu z izrazom „crémant“. V njem so določena merila za sprejem grozdja, stiskalnico, način polnjenja stiskalnice in zlasti način premeščanja grozdja, ločevanje sokov in higieno, da bi se zagotovila kakovost grozdja.

Za obstoječe obrate za sprejem in stiskanje grozdja je bila uvedena prehodna določba. Dovoljuje največ tri transportne trakove med začetno točko razkladanja, s katere se stresa grozdje, in stiskalnico, do vključno trgatve leta 2017. Ta določba je bila dodana v točko 4 oddelka XI poglavja I.

Enotni dokument v teh točkah ni bil spremenjen.

12. *Zvrščanje sort za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

V točki 1(b) oddelka IX poglavja I so bili opredeljeni pogoji za zvrščanje sort vinske trte, da se poudarita sorti jacquère B in altesse B. Obe savojski sorti, ki vinu s tega geografskega območja dajeta prepoznavnost, sta zelo primerni za pridelavo vina s sekundarnim vrenjem v steklenici. Z določitvijo najmanjšega deleža sorte jacquère B se lažje polno izrazi savojska identiteta ter lažje razlikuje med vinom z izrazom „crémant“ in drugim regionalnim penečim vinom. Za povečanje vpliva teh pravil na lastnosti vina je delež rdečih sort vinske trte omejen na 20 %.

Samo za občine v departmaju Haute-Savoie ta pravila spremlja prehodni ukrep, s katerim se kodificira praksa, ki je bila do zdaj prožna, saj je temeljila na neobveznem in količinsko nereguliranem dodajanju dovoljenih sort vinske trte v belo kakovostno peneče vino. Pravila se uporabljajo od trgatve leta 2021 dalje.

Te točke ne vplivajo na enotni dokument.

13. *Vinarske prakse pri pridelavi vina z izrazom „crémant“*

V točki 1(e) oddelka IX poglavja I specifikacije proizvoda je določeno, da je pri pridelavi vina, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“, prepovedana uporaba lesenih trsk.

Ta določba je bila dodana v točko 5 Vinarske prakse enotnega dokumenta.

Pri obogatitvi mošta, iz katerega se pridela vino z izrazom „crémant“, je največji volumenski delež skupnega alkohola enak deležu, ki se je prej uporabljal za belo kakovostno peneče vino. Spremenjena pa je bila faza, v kateri je treba preveriti to proizvodno zahtevo v postopku pridelave penečega vina. To je treba preveriti po sekundarnem vrenju in pred dodajanjem sladilnega likerja. Skupina proizvajalcev je to preverjanje vključila tudi v oddelek I poglavja III specifikacije proizvoda.

Točka 4 Opis vina enotnega dokumenta je bila ustrezno spremenjena.

14. *Zmogljivost vinske kleti za pridelavo vina z izrazom „crémant“*

Za vključitev te vrste vina je bila dopolnjena točka 1(g) oddelka IX poglavja I.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

15. *Posebne določbe, ki se nanašajo na pridelavo vina z izrazom „crémant“*

V točki 2 oddelka IX poglavja I so določeni pogoji za pridelavo vina z izrazom „crémant“, sekundarno vrenje v steklenici in trajanje zorenja steklenic na drožeh v skladu s členom 66 Uredbe Komisije (ES) št. 607/2009. Določeno je bilo tudi, da se polnjenje začne 1. decembra po trgatvi in da je treba uporabiti steklenice.

Pravila o vrenju v steklenici in trajanju zorenja v steklenicah na drožeh so vključena v enotni dokument v točko 5 Vinarske prakse in točko 9 Drugi bistveni pogoji.

16. *Polnjenje vina z izrazom „crémant“*

V točki 3 oddelka IX poglavja I specifikacije proizvoda je določeno, da se vino pridela in da na trg v istih steklenicah, v katerih poteka sekundarno vrenje, razen vina, ki se prodaja v steklenicah s prostornino največ 37,5 centilitra ali večjo od 150 centilitrov. Dodana je bila tudi nova zahteva, da morajo gospodarski subjekti vzpostaviti postopek za čiščenje polnilnega sistema in embalažnih materialov.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

17. *Skladiščenje vina z izrazom „crémant“*

V točki 4 Določbe o skladiščenju oddelka IX poglavja I je bila določena najvišja temperatura za prostore, v katerih se med postopkom pridelave vina skladiščijo ležeče steklenice (*sur lattes*).

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

18. *Dajanje vina z izrazom „crémant“ na trg*

V točki 5(a) oddelka IX poglavja I je bilo določeno minimalno obdobje, preden se lahko vino z izrazom „crémant“ da na potrošniški trg, in sicer najmanj 12 mesecev, šteto od datuma ustekleničenja vina.

Dovoljen je postopek *remise en cercle*, pri katerem se lahko ustekleničeno vino ponovno zvrša. To vključuje prelivanje ustekleničenega vina nazaj v cisterne. Najkrajše obdobje staranja se šteje od datuma ponovnega ustekleničenja vina. Ta pravila so vključena tudi v točko 5(a) oddelka IX poglavja I.

Pravila o dajanju vina, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“, v promet med odobrenimi skladišči so določena v točki 5(b). Enaka so tistim, ki so prej veljala za belo kakovostno peneče vino.

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

19. *Povezava z geografskim območjem*

Zaradi spremembe pravil je bil spremenjen oddelek X poglavja I specifikacije proizvoda.

V točki 1(a) je v odstavku določena razmejitev geografskega območja za vino z izrazom „crémant".

V točki 1(b) je bil dodan odstavek, v katerem je pojasnjeno, da je stekleničenje vin, tj. praksa, ki obstaja že od konca 19. stoletja, povzročilo razvoj penečih vin, pridobljenih s ponovnim naravnim vrenjem sladkorjev v vinu. V zadnjem odstavku točke (b) so določene kategorije vina z zaščiteno označbo porekla „Vin de Savoie" ali „Savoie". Ta odstavek, pa tudi pridelava kakovostnega penečega vina, izražena v *cols* (tj. številu steklenic), sta bila ustrezno spremenjena.

V odstavku o mirnih vinih v točki 2 so bile določene glavne organoleptične lastnosti teh vin. Odstavek o kakovostnih penečih vinih je bil preoblikovan, zaradi jasnejše razlage, kako se različna kakovostna peneča vina med seboj razlikujejo. Barva, vonj in okus kakovostnih penečih vin z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze" so bili popolneje opisani. Dodan je bil odstavek o belih kakovostnih penečih vinih z izrazom „crémant", v katerem so podrobno opisane njihove različne organoleptične lastnosti in je pojasnjeno, da se pridelujejo pretežno z zvrščanjem nekaterih belih sort vinske trte.

V točki 3 je bil črtan zadnji odstavek o mirnih vinih, ker je bil isti odstavek že naveden na koncu oddelka X.

Po črtanju kategorije biser vino je bil naslov Peneča vina in biser vina spremenjen v Kakovostna peneča vina. V prvem odstavku, ki se nanaša le na kakovostna peneča vina rosé, so določene splošne lastnosti kakovostnih penečih vin s to označbo.

V odstavku o belih kakovostnih penečih vinih z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze" je opisano posebno okolje, v katerem se goji avtohtona sorta gringet B. V njem je zato poudarjena povezava med značilnostmi tega edinstvenega naravnega okolja, proizvodnimi obrati, ki jih izberejo vinogradniki, in lastnostmi vin, ki so neločljivo povezane z lastnostmi te sorte vinske trte.

Dodan je bil odstavek o vinih z izrazom „crémant". V njem je poudarjena raznolikost naravnega okolja, v katerem so zasajene sorte vinske trte v skladu s talnimi razmerami. Pojasnjen je tudi vpliv podnebja na nekatere lastnosti vin. Posebna pravila o trgatvi in vinifikaciji so povezana s tem, kako se lastnosti sort vinske trte izražajo v vinih. Dve glavni sorti vinske trte v zvrsteh imata pomembno vlogo pri izvirnosti in identiteti teh savojskih vin.

Točka 8 Povezava z geografskim območjem enotnega dokumenta je bila ustrezno spremenjena.

20. *Prijavne obveznosti*

Zaradi upoštevanja novih pravil pridelave, povezanih z vključitvijo vina z izrazom „crémant" in črtanjem biser vina, je bil spremenjen oddelek I poglavja II specifikacije proizvoda.

Zaradi teh sprememb se spreminjajo zahteve, ki so v tej točki že veljale za kakovostno peneče vino. V točkah 3 in 7 sta bili dodani tudi dve prijavi, ki se posebej nanašata na vino z izrazom „crémant".

V nekatere določbe iz te točke so bile vnesene redakcijske spremembe, kot je na primer nadomestitev glagola morati (*devoir*) s povednim sedanjikom (*indicatif présent*), ki v francoski zakonodaji izraža obveznost. Nazadnje so bile črtane omembe biser vina.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

21. *Vodenje evidenc*

Oddelek II poglavja II, ki prej ni vseboval določb, je bil dopolnjen z vključitvijo treh posebnih evidenc za vino z izrazom „crémant“. Tako kot pri prej navedenih prijavnih obveznostih je namen vključitve natančnejše spremljanje skladnosti s posebnimi pravili pridelave.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

22. *Glavne točke, ki jih je treba preverjati, in metode ocenjevanja*

V preglednici v poglavju III Glavne točke, ki jih je treba preverjati, in metode ocenjevanja specifikacije proizvoda so bili dopolnjeni naslednji razdelki: Strukturna pravila, Pravila pri proizvodnem ciklu in Nadzor proizvodov. Pravila, dodana specifikaciji proizvoda za kakovostno peneče vino, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“, so glavne točke, ki jih je treba preverjati, saj najbolj pripomorejo k posebnostim proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

23. *Razmejeno območje parcel*

Specifikacija proizvoda z ZOP „Vin de Savoie“ ali „Savoie“ je bila spremenjena tako, da vključuje datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel na geografskem območju pridelave. Razmejitev parcel na geografskem območju pridelave zajema opredelitev parcel, primernih za trgatev grozdja za pridelavo proizvoda z zaščiteno označbo porekla.

Besedilo spremembe se glasi: v točki 2(a) oddelka IV poglavja I specifikacije proizvoda je za besedilom: „10. september 2009“ vstavljeno naslednje besedilo: „12. februar 2015“.

Ta sprememba sledi odobritvi posebne razmejitve parcel za dopolnilno geografsko ime „Chignin-Bergeron“. Pred tem zdaj dodanim datumom se je lahko to vino pridelovalo kjer koli na razmejenem območju parcel z ZOP „Vin de Savoie“ v treh občinah, vključenih v geografsko območje za to dopolnilno geografsko ime. Vina z imenom „Chignin-Bergeron“ se tradicionalno pridelujejo izključno iz sorte roussanne B, ki se goji le na območju tega dopolnilnega geografskega imena in se je prilagodila lokalnim razmeram na tem podobmočju, za katerega so značilna južna pobočja. Ta posebna razmejitev omogoča povezavo sorte roussanne B z rastiščem po njenih okoljskih lastnostih.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

24. *Gostota zasaditve*

Točka 1(a) oddelka VI poglavja I specifikacije proizvoda je bila dopolnjena z vključitvijo pravil, ki se uporabljajo posebej za dopolnilno geografsko ime „Ayze“. Najmanjša gostota zasaditve je bila povečana, največji razmik med vrstami vinske trte pa zmanjšan. To vinorodno območje leži na večji nadmorski višini od povprečne lege vinogradov z ZOP „Vin de Savoie“. Ima posebej ugodne južne lege, večina vinske trte pa je sorte gringet B. Na tem vinogradniškem območju se večinoma prideluje belo kakovostno peneče vino. Ta posebna pravila ustrezajo praksam, ki so jih vinogradniki že uvedli, njihova vključitev v specifikacijo proizvoda pa potrjuje posebnost tega podobmočja.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

25. *Zvrščanje sort vinske trte*

Spremenjena je bila točka 1(b) Zvrščanje sort vinske trte oddelka IX poglavja I specifikacije proizvoda. Zaradi neprekinjene pridelave belega kakovostnega penečega vina izključno za dopolnilno geografsko ime „Ayze“ so bile potrebne spremembe dovoljenega zvrščanja sort vinske trte. V osnovnem vinu, uporabljenem za predelavo v peneče vino, je obvezno najmanj 70 % sorte gringet B, ki je avtohtona na geografskem območju s tem imenom in katere lastnosti omogočajo izvirnost tega vina. Ta nova vrednost najmanjšega deleža nadomešča 50-odstotni delež, ki je bil prej določen v točki 2 oddelka V poglavja I specifikacije proizvoda, v kateri je bil najmanjši delež te sorte določen z nadomestitvijo starejše (in manjše) vrednosti, povezane z najmanjšim deležem te sorte na kmetijskem gospodarstvu. S to vključitvijo (točka 2 oddelka V prejšnje različice specifikacije proizvoda) se potrjujejo prakse zvrščanja.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

26. *Dodajanje zaradi uredniške napake*

V točki 1(e) oddelka IX poglavja I specifikacije proizvoda je bila dodana navedba, da se za belo kakovostno peneče vino z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“ največji volumenski delež skupnega alkohola uporablja le, če je bil mošt obogaten. Razlog za to je bila napaka v prejšnji različici specifikacije proizvoda.

Ta postavka je bila dodana v enotni dokument pod točko 4 Opis vina.

27. *Sprememba, ki vključuje spremembo črke odstavka in naslova*

V točki 1 oddelka IX poglavja I je odstavek (g) v sedanji različici specifikacije proizvoda zdaj odstavek (h). Naslov odstavka (h) je bil nadomeščen z naslednjim besedilom: „Vzdrževanje vinskih kleti in materialov“.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

28. *Geografsko območje*

V točki 1(a), (b), (c) in (d) oddelka IV poglavja I specifikacije proizvoda je bilo besedilo „se zagotavljajo“ nadomeščeno z besedilom „potekajo“, za besedama „naslednjih občin“ pa je dodano besedilo „po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020“.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je geografsko območje navedeno po uradnem geografskem kodeksu, ki ga vsako leto objavi nacionalni inštitut za statistiko in ekonomske študije (Institut national de la statistique et des études économiques – INSEE), v različici za leto 2020, in da je razmejitev geografskega območja pravno varna.

Seznam občin, ki sestavljajo geografsko območje, in njihova imena so bili posodobljeni, da bi se upoštevale izvedene upravne spremembe, pri tem pa se obseg območja ni spremenil.

Spremenjena je točka 6 enotnega dokumenta Razmejeno geografsko območje.

V točki 1 oddelka IV je bil dodan tudi stavek o tem, da so zemljevidi geografskega območja dostopni na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

29. *Območje v neposredni bližini*

V točki 3(a) oddelka IV poglavja I specifikacije proizvoda je bilo za besedama „naslednjih občin“ dodano besedilo „po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020“.

Ta redakcijska sprememba omogoča, da je območje v neposredni bližini navedeno po uradnem geografskem kodeksu, ki ga vsako leto objavi inštitut INSEE, v različici za leto 2020.

Ta dodatna navedba omogoča, da je razmejitev območja v neposredni bližini pravno varna.

Seznam občin, ki sestavljajo območje v neposredni bližini, in njihova imena so bili posodobljeni, da bi se upoštevale dosedanje upravne spremembe, pri tem pa se obseg območja ni spremenil.

Spremenjen je oddelek Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

30. *Različne sorte trte*

V točki 1 oddelka V poglavja I specifikacije proizvoda so bile prilagoditveno obetavne sorte bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G dodane na seznam sort, odobrenih za pridelavo naslednjih vin:

— rdeča mirna vina in mirna vina rosé brez dopolnilnega geografskega imena: corbeau N, dousset N, hibou noir N in mondeuse grise G,

— bela mirna vina brez dopolnilnega geografskega imena: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G,

— kakovostna peneča vina rosé: bia B, corbeau N, dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G,

— vina, za katera se lahko uporabi izraz „crémant“: bia B, petite-sainte-marie B, mondeuse grise G, pinot gris G, corbeau N, dousset N in hibou noir N,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Abymes“ ali „Les Abymes“: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G,

— vina z dopolnilnimi geografskimi imeni „Apremont“, „Cruet“, „Montmélian“ in „Saint-Jeoire-Prieuré“: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G,

— bela mirna vina z dopolnilnimi geografskimi imeni „Chautagne“, „Chignin“ in „Jongieux“: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G,

— rdeča mirna vina z dopolnilnimi geografskimi imeni „Chautagne“, „Chignin“ in „Jongieux“: corbeau N, dousset N in hibou noir N,

— vina z dopolnilnimi geografskimi imeni „Crépy“, „Marignan“, „Marin“ in „Ripaille“: bia B, mondeuse grise G, petite sainte-marie B in pinot gris G.

Pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO) se je za označbe, za katere je vložena vloga odločil odobriti sorte vinske trte, obetavne za prilagoditev podnebnim spremembam ali izpolnitev družbenih pričakovanj glede uporabe fitofarmacevtskih sredstev.

Te sorte vinske trte, ki izvirajo iz alpske regije, so lahko prednost z vidika globalnega segrevanja. Dozorijo pozno in so zato primerne za pridelavo bolj uravnoteženega vina. So vsaj tako odporne proti boleznim kot sorte, ki so že odobrene za označbo. Namen vključitve teh sort je tudi poudariti posebnosti vin z označbo.

Ta sprememba se ne nanaša na enotni dokument.

Opozoriti je treba, da so bile sorte dousset N, hibou noir N, mondeuse grise G in petite sainte-marie B z odlokom sicer vključene v trsni izbor ter se lahko zato zasadijo, ponovno zasadijo ali cepijo za pridelavo vina, vendar jih ni v trsnem izboru, predlaganem v zbirki e-Ambrosia.

31. *Pravila o sortnih deležih na vinogradniškem gospodarstvu*

V točki 2 oddelka V poglavja I specifikacije proizvoda je bila dodana določba, da je delež prilagoditveno obetavnih sort omejen na 5 % sort vinske trte na vinogradniškem gospodarstvu.

Ta sprememba se ne nanaša na enotni dokument.

32. *Gostota zasaditve*

Točka 1(a) Splošne določbe oddelka VI poglavja I specifikacije proizvoda je bila nadomeščena z naslednjimi določbami:

gostota zasaditve vinske trte je najmanj 5 000 trsov na hektar, razdalja med vrstami je največ 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,80 metra,

v vinogradih z gostoto zasaditve najmanj 6 000 trsov na hektar je razdalja med trsi v isti vrsti najmanj 0,70 metra.

Prvotno besedilo je bilo preoblikovano, ne da bi bilo to pravilo spremenjeno.

Dodano je bilo novo pravilo, da se označba lahko ohrani za vinograde, katerih gostota zasaditve je večja od najmanjše, vendar so zato zasajeni tako, da je razdalja med trsi v isti vrsti med 0,70 metra in 0,80 metra.

Spremenjena je točka 5 Vinarske prakse enotnega dokumenta.

33. *Zvrščanje sort vinske trte*

V točki 1(b) oddelka IX poglavja I je bila dodana določba, da prilagoditveno obetavne sorte skupaj ali ločeno predstavljajo največ 10 % končne zvrsti vin.

Ta sprememba se ne nanaša na enotni dokument.

34. *Promet med odobrenimi skladišči*

Točka 5(b) oddelka IX poglavja I specifikacije proizvoda, ki se nanaša na datum dajanja vin v promet med odobrenimi skladišči, je bila črtana.

Da se omogočijo zgodnji prenosi vina, namenjeni zlasti trgovcem, je bil črtan datum, od katerega se lahko vina dajejo v promet med odobrenimi skladišči.

Naslov točke 5 oddelka IX je bil spremenjen tako, da so bile črtane besede „promet proizvodov in“.

Naslov točke 5(a) oddelka IX je bil črtan.

Te spremembe specifikacije proizvoda ne vplivajo na enotni dokument.

35. *Prehodni ukrepi*

Točka 2 oddelka XI poglavja I je bila črtana. Prehodni ukrep za gojitvene oblike vinske trte (določbe o najmanjši gostoti zasaditve) se je iztekel.

Te spremembe specifikacije proizvoda ne vplivajo na enotni dokument.

36. *Podatki o nadzornem organu*

V oddelku II poglavja III specifikacije proizvoda je bil posodobljen naslov nadzornega organa.

Besedilo drugega odstavka je bilo spremenjeno, tretji odstavek pa črtan zaradi upoštevanja novih redakcijskih pravil iz točke II.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Vin de Savoie / Savoie

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

1. *Bela mirna vina brez navedbe sorte vinske trte*

KRATEK OPIS

Bela vina so od bledo rumene do zlato rumene barve, prefinjena in sveža ter bolj ali manj okrogla in polnega telesa. V mladih vinih je pogosto iskrenje zaradi zorenja na finih drožeh. Imajo cvetlične in sadne arome.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

2. *Bela mirna vina z navedbo sorte chardonnay B*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

10

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

3. *Bela mirna vina z navedbo sorte jacquère B*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

11,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

8,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

4. *Bela mirna vina z navedbo sorte vinske trte, ki ni chardonnay B ali jacquère B*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

5. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Abymes“ ali „Les Abymes“ ali „Apremont“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

6. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chautagne“, „Chignin“ ali „Cruet“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

7. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Jongieux“ ali „Montmélian“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

8. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Saint-Jeoire-Prieuré“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

9. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“, „Crépy“ ali „Marignan“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

10. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Marin“ ali „Ripaille“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

11. *Bela mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chignin-Bergeron“*

KRATEK OPIS

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v serijah vin, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, je največ tolikšna kot vsebnost skupnih kislin, izraženih v gramih na liter vinske kisline, plus dva grama, do največ 8 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

10

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

12. *Rdeča mirna vina brez navedbe sorte vinske trte*

KRATEK OPIS

Rdeča vina so rubinasto rdeče, včasih globoko rdeče, češnjevo rdeče ali vijoličaste barve, zlasti iz sorte mondeuse N.

Vonj pogosto zaznamuje rdeče in črno jagodičje, občasno pa tudi začimbne in poprove note.

Vina, pridelana iz sorte mondeuse N, so strukturirana, bogata s tanini in polnega telesa, hkrati pa ostajajo živahna.

Vina, pridelana iz sorte gamay N ali pinot N, so bolj voljna, z elegantno strukturo in nižjo vsebnostjo taninov.

Vsebnost jabolčne kisline v rdečih vinih ob polnjenju je največ 0,4 g na liter.

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

13. *Rdeča mirna vina z navedbo sorte gamay N ali pinot noir N*

KRATEK OPIS

Vsebnost jabolčne kisline v rdečih vinih ob polnjenju je največ 0,4 g na liter.

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

14. *Rdeča mirna vina z navedbo sorte vinske trte, ki ni gamay N ali pinot noir N*

KRATEK OPIS

Vsebnost jabolčne kisline v rdečih vinih ob polnjenju je največ 0,4 g na liter.

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

15. *Rdeča mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Arbin“ ali „Saint-Jean-de-la-Porte“*

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

16. *Rdeča mirna vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chautagne“, „Chignin“ ali „Jongieux“*

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 3 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

10

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

17. *Mirna vina rosé brez navedbe sorte vinske trte ali z navedbo sorte vinske trte gamay N ali pinot noir N*

KRATEK OPIS

Vina rosé so živih barv od bledo do zelo bledo rožnate, v vonju pa se zelo pogosto zaznajo cvetlične note. V ustih so sveža, z izrazitimi notami citrusov in rdečega jagodičja.

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 5 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12,5

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9,5

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

18. *Mirna vina rosé z navedbo sorte vinske trte, ki ni gamay N ali pinot noir N*

KRATEK OPIS

Vina, ki se tržijo neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 5 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin in najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih se uporabljajo standardi iz splošnih predpisov.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

12

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

19. *Kakovostna peneča vina rosé*

KRATEK OPIS

Kakovostna peneča vina rosé, ki so od bledo do zelo bledo rožnate barve, so sveža in lahka zaradi majhnega deleža alkohola in živahnosti sort grozdja, iz katerih so pridelana. Za njihov vonj in okus so značilne sadne arome, ki zaokrožujejo razpon okusov.

Osnovna vina za pridelavo kakovostnih penečih vin rosé imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Pri obogatitvi mošta je volumenski delež skupnega alkohola po sekundarnem vrenju in pred degoržiranjem največ 13 %.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin, najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida, vsebnost sladkorja v vinu, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“, in vsebnost ogljikovega dioksida veljajo splošni predpisi.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

20. *Bela kakovostna peneča vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“*

KRATEK OPIS

Bela kakovostna peneča vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“ so bledo rumene barve z zlatimi odsevi. V vonju in okusu prevladujejo cvetlične note belega cvetja, ki jih zaokrožajo pridihi zrelega sadja, suhega sadja in začimb. Ta vina imajo značilno živahnost v ustih, ki jim daje ravnotežje in eleganco.

Osnovna vina za pridelavo belih kakovostnih penečih vin z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“ imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Pri obogatitvi mošta je volumenski delež skupnega alkohola največ 13 %.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin, najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida, vsebnost sladkorja pri kakovostnem penečem vinu z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“ in vsebnost ogljikovega dioksida veljajo splošni predpisi.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

21. *Bela kakovostna peneča vina z izrazom „crémant“*

KRATEK OPIS

Bela kakovostna peneča vina z izrazom „crémant“ so večinoma pridelana iz zvrsti belih sort vinske trte. Prav zaradi teh belih sort so ta vina sveža, živahna in lahkotna.

Po videzu so bleda z drobno, obstojno peno. Njihov vonj je eleganten, izrazit in odprt, z vrsto cvetličnih, mineralnih in sadnih not. V ustih imajo precej mineralen in svež zaton.

Osnovna vina za pridelavo vin z izrazom „crémant“ imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Pri obogatitvi mošta je volumenski delež skupnega alkohola po sekundarnem vrenju in pred dodajanjem sladilnega likerja največ 13 %.

Za najnižjo vsebnost skupnih kislin, najvišjo vsebnost hlapnih kislin, najvišjo vsebnost skupnega žveplovega dioksida, vsebnost sladkorja v vinu, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“, in vsebnost ogljikovega dioksida veljajo splošni predpisi.

SPLOŠNE ANALITSKE LASTNOSTI

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)

13

Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)

9

Najnižja vsebnost skupnih kislin

v miliekvivalentih na liter

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)

—

Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)

—

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Pridelava rdečega vina in vina rosé

Poseben enološki postopek

Pri obdelavi vina rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Za rdeča vina so dovoljene odvzemalne tehnike obogatitve, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %.

2. Pridelava kakovostnega penečega vina

Poseben enološki postopek

Kakovostna peneča vina se pridelujejo s sekundarnim vrenjem v steklenici.

Za pridelavo vina, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“ se v stiskalnico stresejo celi grozdi, uporaba lesenih trsk pa je prepovedana.

3. Obdelava vinograda

Pridelovalna praksa

— Gostota zasaditve.

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 5 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami je največ 2,50 metra. Razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,80 metra. V vinogradih z gostoto zasaditve najmanj 6 000 trsov na hektar je razdalja med trsi v isti vrsti najmanj 0,70 metra.

— Pravila rezi.

Vina izhajajo s trt, ki se obrezujejo vsako leto:

— s kratko rezjo (kotlasta gojitvena oblika, pahljačasta gojitvena oblika, kordonska gojitvena oblika royat) z največ štirimi rezniki na trs. Vsak reznik ima največ dve očesi. Ob pomladitvi vinogradniške parcele s kordonsko gojitveno obliko royat je število očes na trs največ osem,

— z dolgo rezjo (enojni ali dvojni guyot), pri čemer je največje dovoljeno število očes na trs 12, z naslednjimi izjemami: sorta gamay N, pri kateri ima lahko trs največ 10 očes, sorta chardonnay B, pri kateri ima lahko trs največ 16 očes, če je dolg rodni les (šparon) upognjen s tehniko *arcure du long bois* (locnati šparon), in sorta mondeuse N, pri kateri ima lahko trs največ šest očes.

5.2 *Največji donosi*

1. Rdeča vina

72 hektolitrov na hektar

2. Vina rosé, bela vina, kakovostna peneča vina rosé

78 hektolitrov na hektar

3. Vina z izrazom „crémant“, vinogradi z gostoto zasaditve najmanj 5 500 trsov na hektar

83 hektolitrov na hektar

4. Vina z izrazom „crémant“, vinogradi z gostoto zasaditve med 5 000 trsov in 5 500 trsov na hektar

80 hektolitrov na hektar

5. Vina z dopolnilnim geografskim imenom „Abymes“ ali „Les Abymes“, „Apremont“, „Crépy“ ali „Cruet“

75 hektolitrov na hektar

6. Vina z dopolnilnim geografskim imenom „Marignan“, „Marin“ ali „Montmélian“

75 hektolitrov na hektar

7. Vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ripaille“ ali „Saint-Jeoire-Prieuré“

75 hektolitrov na hektar

8. Vina z dopolnilnim geografskim imenom „Arbin“ ali „Saint-Jean-de-la-Porte“

69 hektolitrov na hektar

9. Bela vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“

75 hektolitrov na hektar

10. Bela kakovostna peneča vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“

78 hektolitrov na hektar

11. Bela vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chautagne“, „Chignin“ ali „Jongieux“

75 hektolitrov na hektar

12. Rdeča vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chautagne“, „Chignin“ ali „Jongieux“

69 hektolitrov na hektar

13. Vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chignin-Bergeron“

72 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

(a) Trgatev grozdja, vinifikacija in obdelava vina za rdeča vina in vina rosé ter trgatev grozdja, vinifikacija, obdelava, zorenje in polnjenje vina za kakovostna peneča vina rosé morajo po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 potekati na ozemlju naslednjih občin:

— departma Ain: Corbonod in Seyssel,

— departma Isère: Chapareillan,

— departma Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine 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 in Yenne,

— departma Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy in Ville-la-Grand.

(b) Trgatev grozdja, vinifikacija in obdelava vina za bela vina mora po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 potekati na ozemlju naslednjih občin:

— departma Isère: Chapareillan,

— departma Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine 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 in Yenne,

— departma Haute-Savoie: Ayze, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy in Ville-la-Grand.

(c) Vino, za katero se lahko uporabi izraz „crémant“

— Trgatev grozdja, vinifikacija, obdelava, zorenje in polnjenje vina mora po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 potekati na ozemlju naslednjih občin:

— departma Haute-Savoie: Ballaison, Bassy, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Clarafond), Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy in Ville-la-Grand,

— departma Isère: Chapareillan,

— departma Savoie: Apremont, Arbin, Barby, Billième, Le Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Entrelacs (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine 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 in Yenne.

Vinifikacija, obdelava, zorenje in polnjenje vina lahko po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 poteka tudi na ozemlju naslednjih občin:

— departma Ain: Corbonod, Seyssel in Peyrieu,

— departma Haute-Savoie: Seyssel.

(d) Trgatev grozdja, vinifikacija in obdelava vina za vsako dopolnilno geografsko ime za bela in rdeča vina ter trgatev grozdja, vinifikacija, obdelava, zorenje in polnjenje vina za bela kakovostna peneča vina morajo po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 potekati na ozemlju naslednjih občin:

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Abymes“ ali „Les Abymes“: Apremont (delno), Chapareillan, Myans in Porte-de-Savoie (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Les Marches),

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Apremont“: Apremont (del), Porte-de-Savoie (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Les Marches) in Saint-Baldoph (del),

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Arbin“: Arbin, Cruet (del) in Montmélian (del),

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“: Ayze, Bonneville in Marignier,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chautagne“: Chindrieux, Motz, Ruffieux in Serrières-en-Chautagne,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chignin“: Chignin,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Chignin-Bergeron“: Chignin, Montmélian in Porte-de-Savoie (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Francin),

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Crépy“: Ballaison, Douvaine, Loisin,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Cruet“: Cruet,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Jongieux“: Billième, Jongieux, Lucey, Saint-Jean-de-Chevelu in Yenne,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Marignan“: Sciez,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Marin“: Marin in Publier,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Montmélian“: Montmélian in Porte-de-Savoie (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine Francin),

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Ripaille“: Thonon-les-Bains,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Saint-Jean-de-la-Porte“: Saint-Jean-de-la-Porte,

— vina z dopolnilnim geografskim imenom „Saint-Jeoire-Prieuré“: Saint-Jeoire-Prieuré.

Zemljevidi geografskega območja so dostopni na spletišču INAO.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Aligoté B

Altesse B

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Chardonnay B

Chasselas B

Etraire de la dui N

Gamay N

Gringet B

Jacquère B

Joubertin

Marsanne B

Molette B

Mondeuse N

Mondeuse blanche B

Persan N

Pinot noir N

Roussanne B

Roussette d’ayze B

Servanin N

Velteliner rouge précoce Rs

Verdesse B

8. **Opis povezave**

8.1 *Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi*

Savojski vinogradi so v krožnem loku zasajeni na obronkih alpskega masiva, in sicer od mesta Thonon-les-Bains na severu do predela zahodno od Albertvilla na jugu, prek Frangyja, Bourgetskega jezera, območja južno od Chambéryja in vse do soteske Combe de Savoie.

Geografsko območje obsega 56 občin, ki ležijo v departmajih Savoie, Haute-Savoie, Ain in na severnem robu departmaja Isère.

Geografsko območje za pridelavo vina z označbo „crémant“ obsega 54 občin, ki ležijo v istih departmajih, razen občin, ki sestavljajo geografsko območje za dopolnilno geografsko ime „Ayze“.

Savojski vinogradi se nahajajo v več precej različnih geoloških razmerah:

— savojskem podgorju, ki ustreza veliki predalpski kotlini, zapolnjeni z molasami (morske usedline, nastale z erozijo Alp v terciarju), te pa so pogosto prekrite z novejšimi naplavinami ali pa so jih površinsko izdolbli kvartarni ledeniki, o čemer pričata Ženevsko in Bourgetsko jezero,

— jurskih gubah, zapolnjenih z molasami; te tvorijo najzahodnejše reliefe masiva (Dent du Chat, Chaude) in so na splošno obrnjene v smeri sever–jug,

— alpskih dolinah in kotlinah, ki prečkajo apneniške zunanje Alpe (dolina Arve, dolina Chambéry in soteska Combe de Savoie).

Parcele, skrbno razmejene za trgatev, ležijo na dokaj mladih geoloških formacijah, nastale pa so z močno, še vedno delujočo erozijo alpskega masiva:

— kvartarnih peščeno-gruščnatih naplavinah alpskih hudourniških rek (Ripaille, Marin),

— ledeniških grobljah, ki izvirajo iz poznega kvartarja in tvorijo plošče ob vznožjih ali na pobočjih dolin (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel itd.),

— poledeniških meliščih, ki obdajajo vznožja gora (Chignin, Combe de Savoie, Ayze itd.),

— terciarnih molasah (Frangy, Chautagne) in

— podlagah, nastalih po podoru gore Mont-Granier kot posledice novejšega geološkega dogodka leta 1248 ter preoblikovanja laporjev (glinasti lapor) in kredastih apnencev (Abymes).

Prav tako se mestoma pojavljajo starejše kamnine, ki niso prekrite z nedavnimi nanosi, predvsem laporji in apnenci iz zgornje jure (Arbin, Jongieux).

Podnebje ima značilnosti oceanskega podnebja, in sicer pod vplivom zahodnih vetrov, ki prinašajo vlago in zmerno nihanje temperatur. Vendar ga zaznamujejo celinski in južni vplivi. Tokovi s severa občasno prinašajo suh mraz. Tokovi z juga prinašajo značilnosti milega podnebja. Ti vplivi so odvisni od topografije.

Na vinorodnem območju na zahodni strani alpskega masiva je veliko padavin, in sicer stalno več kot 1 000 milimetrov na leto.

Podnebna vlažnost je še toliko večja zaradi vodnih rezerv (jezer, snega in ledu), ki tvorijo veliko trajno vodno mrežo.

Letna osončenost znaša približno 1 600 ur s toplo pozno jesenjo.

Vinogradi so obrnjeni proti jugu, jugovzhodu ali zahodu, ležijo pa na nadmorski višini od 250 m do 500 m.

Ti elementi – relief, nadmorska višina, izpostavljenost soncu in temperature razlike glede na nadmorsko višino – določajo zelo različno podnebje, znotraj katerega so nastali večji ali manjši vinogradniški otoki.

8.2 *Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi*

Vinogradniška kultura je izpričana že v galsko-rimskem obdobju, kar potrjujejo dela rimskih avtorjev Lucija Junija Moderata Kolumele in Plinija starejšega.

Od srednjega veka do 19. stoletja je v potopisnih in uradnih poročilih opisano, da so v dolinah vinogradi.

S sardinskim katastrom, ki ga je v Savoji od leta 1728 dalje uvedel kralj Viktor Amadej II., se je vodila evidenca o družbeni razporeditvi in vrednosti vinogradov.

A. Costa de Beauregard je leta 1774 objavil esej o kmetijstvu, v katerem je opisal lokalno vinogradništvo.

Vinorodno območje je bilo največje leta 1884, ko je obsegalo 21 143 hektarjev, na katerih se je pridelalo 504 943 hektolitrov vina. Skoraj ga je uničila kriza zaradi napada trtne uši.

Ko se je vino konec 19. stoletja začelo stekleničiti, so se kot posledica naravnega ponovnega vrenja sladkorjev v vinu začela pojavljati prva peneča vina. Pridelovalci so nato izpopolnili metodo, ki temelji predvsem na tehniki sekundarnega vrenja v steklenici. Nekateri gospodarski subjekti lahko vino v ležečih steklenicah (*sur lattes*) zorijo več kot eno leto. Nekatere lokalne sorte vinske trte, kot sta jacquère B in altesse B, dajejo živahna vina z majhnim deležem alkohola. Zelo so primerne za pridelavo penečega vina, gospodarski subjekti pa so jih izbrali za zvrsti osnovnega vina, saj izražajo identiteto vin z označbo „Savoie“.

Po drugi svetovni vojni so se mali vinogradniki v regiji združili, da bi s kakovostno preobrazbo posodobili svoje načine gojenja vinske trte in pridelave vina. Vinogradniki so tako ustanovili lokalne in regionalne zveze, ki jim je leta 1945 sledila Zveza vrhunskih vin z označbo porekla „Savoie-Lyonnais“, na podlagi katere je bil ustanovljen regionalni sindikat za vina z označbo „Savoie“. V Savoji so bile ustanovljene tri zadružne kleti (Montmélian, Cruet in Chautagne).

Odkar je bila leta 1973 priznana označba „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirana označba porekla), se je vinorodno območje razvijalo, pri tem pa so se ohranile tradicionalne metode gojenja.

Za vina z ZOP „Savoie“ je značilen širok trsni izbor, ki izraža raznolikost lokalnih razmer, na katere so se sorte prilagodile: chasselas B (skoraj izključno na bregovih Ženevskega jezera), gringet B (v dolini Arve), jacquère B (v gorski soteski Chambéry), roussanne B (v Chigninu, na južnih pobočjih), mondeuse N (v soteski Combe de Savoie), gamay N (v Chautagne), pa tudi pinot noir N, molette B in altesse B. Poleg dela vinogradnikov se je razvila cvetoča industrija okoli drevesnic s sedežem na območju Combe de Savoie. Te drevesnice so že dolgo usmerjene v spodbujanje in ohranjanje lokalne rastlinske dediščine kot celote.

Vina z ZOP „Savoie“ torej zajemajo bela, rdeča in rosé mirna vina, kakovostna peneča vina rosé ter bela kakovostna peneča vina z izrazom „crémant“. Na vinorodnem območju „Savoie“ je bilo leta 2009 pridelanega 110 000 hektolitrov vina, vključno s 500 000 steklenicami kakovostnega penečega vina.

8.3 *Medsebojni vzročni vplivi pri mirnih vinih*

Zaradi gorskih verig v regiji, ki ustvarjajo raznovrstne izpostavljenosti in zaradi katerih nastajajo posebni zračni tokovi (dolniki, gorniki), v povezavi z gosto rečno mrežo (jezera, izviri ponikalnic, reke) so vinogradi zasajeni na pobočjih, na dnu dolin in ob jezerih v obliki večjih ali manjših otokov.

Pokrajino, mozaično sestavljeno iz majhnih in skrbno razmejenih parcel, vidno zaznamuje vinogradništvo. Strma pobočja so posejana z majhnimi tradicionalnimi stavbami, znanimi kot *sartots* (rustikalne stavbe, zgrajene skupaj ali posamično, vgrajene v pobočja ter namenjene za shranjevanje vina in poletna bivališča).

Ključna značilnost vinorodnega območja „Savoie“ je torej pestrost proizvodov s teh različnih otokov, ki so posledica odličnega medsebojnega vpliva mezoklime, tal in sort vinske trte.

V regiji Ženevskega jezera, ki je na primer sestavljena iz morenskih formacij iz kvartarja in aluvialnih naplavin na zahodnih do severozahodnih pobočjih, se odlično izražajo glavne lastnosti sorte chasselas B v suhem belem vinu. Strma, sončna, južna pobočja med Chigninom in Montmélianom so iz melišču podobnega apnenca in laporno-apnenčaste kamnine iz zgornje jure, ki leži na laporno-apnenčasti podlagi ali, na spodnjih pobočjih, nad morenskimi nasipi ali hudourniškimi nanosi. Te vrste tal in izpostavljenost omogočajo sorti roussanne B, da izrazi kompleksnost dlje staranega vina. Podobno sta sorti gamay N in pinot noir N pogosto razširjeni na morenskih gričih in planotah, kar daje krepka, dobro strukturirana vina s temnimi in sijočimi barvami, zahtevnejša sorta mondeuse N pa je omejena na fina meliščna pobočja iz jure, ki imajo običajno visoko vsebnost apnenca in stalno oskrbo z vodo. Sorta mondeuse zato daje vino enovite temne barve, ki je mesnato in primerno za staranje.

Trpežna sorta jacquère B, ki uspeva v hladnih in globokih tleh, je pripomogla k ponovni zasaditvi geološkega kaosa, nastalega po podoru apnenčaste gore Mont Granier. V vinu se zato mešajo ti elementi, v ustih pa se okusijo značilna mineralnost ter svežina in cvetlične note.

Po drugi strani pa se mora sorta altesse B zasaditi na pobočjih z južno/jugozahodno lego v revnih ali dobro odcednih glinasto-apnenčastih tleh z nizkim deležem gline. Sorta altesse B tako daje mehka, voljna vina z notami vijolice ter aromami lešnika, medu in sladkega mandlja.

Vinogradniki se zaradi zahtevne strojne trgatve na gričevnatem vinogradniškem območju osredotočajo na tehnike gojenja vinske trte, kot so pletje mladik, zelena trgatev, razlistanje in druge prakse za bolj trajnostno pridelavo. S temi tehnikami se lahko uravnavata bujnost in donos vinske trte ter hkrati pripomore k bolj zdravemu grozdju.

Po trgatvi grozdja v ustrezni fazi zrelosti je pri postopku pridelave vina potrebno veliko dela z vsako (glavno in sekundarno) sorto vinske trte za pridobitev uravnoteženih vin.

8.4 *Medsebojni vzročni vplivi za kakovostno peneče vino*

Pridelavo kakovostnega penečega vina rosé določajo iste okoliščine, navedena pojasnila veljajo tudi za pridobljene proizvode.

Zaradi razlik v optimalnem času zorenja posameznih sort vinske trte morajo vinogradniki vsako sorto v postopku pridelave vina na splošno obravnavati ločeno. Z razvitim strokovnim znanjem lahko upravljajo zvrščanje, da glede na letnik dosežejo določeno skladnost in uravnoteženost kislin in sadnosti vin.

Izvirnost vin z dopolnilnim geografskim imenom „Ayze“ izhaja iz lastnosti sorte gringet B, ki pozno cveti, je avtohtona v dolini Arve in uspeva na južnih pobočjih, obrnjenih proti masivu Mont Blanc, v okolju z razgibanimi podnebnimi vplivi, za katero so značilna velika nihanja temperature.

Svežina in živahnost vin sta povezani s to posebno mezoklimo, sorta vinske trte gringet B, zasajena na zelo prodnati glinasto-apnenčasti molasi, nastali na melišču iz obdobja po umiku ledenikov, pa izraža svojo značilno cvetlično in začimbno noto, pri čemer se na najstrmejših pobočjih in na najplitvejših tleh razvijejo zrelejše note.

Lege vinogradov na pobočjih, na dnu dolin ali ob jezerih v obliki večjih ali manjših otokov, prilagoditev sort vinske trte tlom, ki so običajno novejše formacije, in podnebnim razmeram, za katere je značilna zlasti nizka temperatura, prispevajo k svežini vin z izrazom „crémant“ in razvoju primarnih arom.

Za vino za pridelavo vina „Crémant de Savoie“ veljajo stroga pravila o trgatvi in stiskanju, da se ohranijo arome. Počasno in skrbno nadzorovano stiskanje mošta daje vino, ki je po videzu bistro. Glede na lastnosti uporabljenih sort vinske trte je vino svetle barve.

Proizvajalci kakovostnih penečih vin z izrazom „crémant“ na podlagi znanja in veščin, pridobljenih z ločeno predelavo sort vinske trte, ustvarjajo zvrsti, katerih sestava temelji na njihovem popolnem znanju in izkušnjah glede sorte in letnika, da dosežejo določeno skladnost in ravnotežje med živahnostjo, cvetličnimi notami in sadnostjo vin. Zahteva, da sta sorti jacquère B in altesse B glavni sorti v teh zvrsteh, daje tem proizvodom izvirnost in identiteto vin z označbo „Savoie“. Zorenje na drožeh poveča kompleksnost in mineralnost teh vin, saj spodbuja razvoj terciarnih arom.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini za vinifikacijo in obdelavo rdečega mirnega vina in mirnega vina rosé ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje kakovostnega penečega vina rosé

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo rdečega vina in vina rosé na eni strani ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje kakovostnega penečega vina rosé na drugi, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 zajema ozemlje naslednjih občin:

— departma 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 in Virignin,

— departma Isère: Les Abrets en Dauphiné (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanjih občin Les Abrets in 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 (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine 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 in Villard-Bonnot.

Območje v neposredni bližini za vinifikacijo in obdelavo rdečega mirnega vina in mirnega vina rosé ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje kakovostnega penečega vina rosé

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo rdečega vina in vina rosé na eni strani ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje kakovostnega penečega vina rosé na drugi, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2020 zajema ozemlje naslednjih občin:

— departma 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 (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanjih občin Albens, Cessens, Epersy, Mognard in 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 in Voglans,

— departma Haute-Savoie: Abondance, Alby-sur-Chéran, Allèves, Allinges, Allonzier-la-Caille, Amancy, Ambilly, Annecy (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanjih občin Annecy in 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 (samo deli, ki ustrezajo ozemlju nekdanjih občin Aviernoz, Evires, Les Ollières in 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 (samo del, ki ustreza ozemlju nekdanje občine 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,

— departma Haute-Savoie (nadaljevanje): 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 in Yvoire.

Območje v neposredni bližini za vinifikacijo in obdelavo belega vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo belega vina, zajema ozemlje občin na območju v neposredni bližini, opredeljenem z izjemo za vinifikacijo in obdelavo rdečega vina in vina rosé ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje kakovostnega penečega vina rosé, ki so mu dodane občine Corbonod in Seyssel (departma Ain) ter Seyssel (departma Haute-Savoie).

Območje v neposredni bližini za dopolnilna geografska imena

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Za dopolnilna geografska imena območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za

— vinifikacijo in obdelavo belega in rdečega vina ter

— vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje belega kakovostnega penečega vina,

zajema ozemlje občin na geografskem območju rdečega vina, vina rosé in kakovostnega penečega vina rosé ter ozemlje občin na območju v neposredni bližini, opredeljenem z izjemo za vinifikacijo in obdelavo rdečega vina in vina rosé na eni strani ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje kakovostnega penečega vina rosé na drugi, pri čemer so izključene občine ali deli občin, katerih ozemlje sestavlja geografsko območje za katero koli od zadevnih dopolnilnih geografskih imen.

Dopolnilna geografska imena

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z enim od naslednjih dopolnilnih geografskih imen pri vinih, ki izpolnjujejo proizvodne pogoje, določene za ta dopolnilna geografska imena:

— „Abymes“ ali „Les Abymes“,

— „Apremont“,

— „Arbin“,

— „Ayze“,

— „Chautagne“,

— „Chignin“,

— „Chignin-Bergeron“,

— „Crépy“,

— „Kruet“,

— „Jongieux“,

— „Marignan“,

— „Marín“,

— „Montmélian“,

— „Ripaille“,

— „Saint-Jean-de-la-Porte“,

— „Saint-Jeoire-Prieuré“.

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Poleg imena ZOP se lahko navede tudi sorta vinske trte, če se vina pridelajo izključno iz zadevne sorte in če se upoštevajo vsa druga proizvodna pravila, ki veljajo za to označbo.

Črke za navedbo sorte vinske trte na etiketi v višino in širino merijo največ dve tretjini velikosti črk, ki sestavljajo ime ZOP.

Pri belem kakovostnem penečem vinu se pred imenom ZOP obvezno navede izraz „crémant“, če se pridela pod pogoji pridelave za to metodo proizvodnje.

Polnjenje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

polnjenje na opredeljenem geografskem območju

Opis pogoja:

Kakovostno peneče vino rosé ali belo kakovostno peneče vino se pridelata s sekundarnim vrenjem v steklenici.

Steklenice tega vina zorijo na drožeh najmanj devet mesecev.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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