

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 325/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Brouilly”

PDO-FR-A0935-AM02

Data przekazania informacji: 4 czerwca 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 po słowie „Rhône” dodaje się sformułowanie „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2019 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Słowa „odbywają się” zastępuje się słowami „mają miejsce”.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

Dodano również zdanie informujące podmioty gospodarcze o udostępnieniu na stronie internetowej INAO map dotyczących obszaru geograficznego.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 po słowach „następujących gmin” dodaje się sformułowanie „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru bezpośredniego sąsiedztwa na podstawie obowiązującej w 2019 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE.

Granice tego obszaru pozostają niezmienione.

Dodanie tego odniesienia pozwala zapewnić podstawę prawną definicji obszaru bezpośredniego sąsiedztwa w taki sposób, by nie miały na niego wpływu późniejsze połączenia lub podziały gmin lub części gmin bądź zmiany nazwy.

Lista gmin tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa została również zaktualizowana, bez modyfikowania granic, w celu uwzględnienia zmian administracyjnych wprowadzonych przed 2019 r.

Pozycja „Warunki dodatkowe” w jednolitym dokumencie zostaje odpowiednio zmieniona.

3. Przepisy dotyczące dojrzewania

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 datę „1 marca” zastępuje się datą „15 stycznia”.

Minimalny termin, do którego wina dojrzewają, zostaje przesunięty z dnia 1 marca na dzień 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów, ponieważ wczesne zbiory spowodowane zmianą klimatu mają miejsce coraz częściej i pozwalają na wcześniejsze zakończenie produkcji wina.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Przesunięcie minimalnego terminu zakończenia dojrzewania nie wpływa na jakość win, ponieważ warunki klimatyczne i glebowe na tym obszarze przyczyniają się do wczesnego dojrzewania odmiany Gamay N, co pozwala na docenienie walorów młodych win.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu. Praktyki winiarskie

4. **Wprowadzanie do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta**

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 datę „15 marca” zastępuje się datą „1 lutego”.

W związku z przesunięciem minimalnego terminu zakończenia dojrzewania datę wprowadzenia wina do obrotu dla konsumenta przesunięto z dnia 15 marca na dzień 1 lutego.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

5. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

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

Skrócenie minimalnego okresu dojrzewania i przesunięcie daty wprowadzenia wina do obrotu wymaga szybszego obrotu winami między podmiotami gospodarczymi; ustalenie wczesnej daty, przed którą obrót winami nie jest możliwy, nie jest zasadne.

W związku z tym tytuł rozdziału I pkt IX ppkt 5 zostaje zmieniony poprzez skreślenie słów „obrotu produktami i”.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

6. **Związek z obszarem geograficznym – opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem**

W rozdziale I pkt X ppkt 1 lit. a) słowo „Villefranche” zastępuje się słowem „Villefranche-sur-Saône”, które odpowiada oficjalnej nazwie miasta.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

7. **Środki przejściowe**

W rozdziale I pkt XI ppkt 1 lit. a) przed słowami „do zbiorów w 2034 r. włącznie” dodaje się słowo „najpóźniej” w celu wyjaśnienia warunków tego środka.

Usuwa się ppkt 3, ponieważ upłynął okres, podczas którego producenci mogli korzystać ze środka szczególnego dotyczącego skrócenia okresu dojrzewania, a w związku z tym upłynął również przyspieszony termin wprowadzenia win do obrotu w celu ich sprzedaży konsumentom.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

8. **Informacje dotyczące kontroli specyfikacji produktu**

— Podmioty gospodarcze są obecnie kontrolowane przez organ certyfikujący, a słowa „plan inspekcji” zastępuje się słowami „plan kontroli” w różnych odnośnych ustępach rozdziału II specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

— Odniesienia do organu kontrolnego

W rozdziale III pkt II: reguły redakcyjne tej części zostały zmienione od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu w grudniu 2011 r. po to, by nie pojawiały się w niej więcej pełne dane organu kontrolnego w sytuacji, gdy kontrole są przeprowadzane przez organ certyfikujący.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Brouilly

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win***Krótki opis*

Są to niemusujące czerwone wina wytrawne. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi co najmniej 10,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Na etapie pakowania wina osiągają maksymalną zawartość kwasu jabłkowego wynoszącą 0,4 g na litr.

Wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji, spełniają następujące normy analityczne:

maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): 3 gramy na litr.

W odniesieniu do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej i maksymalnej łącznej zawartości dwutlenku siarki stosuje się normy określone w przepisach wspólnotowych.

„Brouilly” jest czerwonym winem niemusującym. Zwykle ma rubinową szatę, w bardziej fioletowym odcieniu, gdy wino pochodzi z winorośli uprawianych na formacjach granitowych, i w ciemniejszym odcieniu, jeżeli wino pochodzi ze wschodniej części winnicy. W jego aromacie wyczuwa się nuty owocowe z przewagą czerwonych owoców. W smaku jest zarówno elastyczne, pełne jak i subtelne. Wśród „crus du Beaujolais” ma reputację najdelikatniejszego.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna:	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	14,17
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*1. *Szczególne praktyki enologiczne*

— Zabrania się stosowania zrębków drewna.

— Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

- Zezwala się na stosowanie abstraktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym 10 %.
- Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Praktyka uprawy

- Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,10 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.

Pod warunkiem zachowania minimalnej gęstości nasadzeń 6 000 roślin na hektar i dla celów mechanizacji, krzewy winorośli może rozdzielać międzyrzędzie o odstępnie nie większym niż 3 metry.

- Zasady przycinania

– Przcinienie kończy się w dniu 15 maja.

– Wina pochodzą z winorośli przycinanych za pomocą cięcia krótkiego (prowadzonych w kształcie stożka, parasola, w formie pojedynczego lub podwójnego sznura Royat lub „charmet”) z maksymalną liczbą 10 oczek pozostawianych na roślinie.

– Każda roślina liczy od 3 do 5 czopów, a na każdym z nich pozostawia się maksymalnie 2 oczka; w związku z odmładzaniem winorośli każda roślina może również liczyć jeden czop, na którym pozostawia się maksymalnie 2 oczka, przycięty na pędzie pochodzącym ze starej gałęzi.

– Podczas cięcia formującego lub przy zmianie metody przycinania, krzewy winorośli są przycinane przy zachowaniu maksymalnie 12 oczek na roślinie.

Nawadnianie jest zabronione.

- Przepisy dotyczące zbiorów mechanicznych

– Zebrane winogrona są umieszczane do wysokości nieprzekraczającej 0,50 metra w pojemnikach wykorzystywanych do ich transportu z działki do piwnicy winiarskiej.

– Pojemniki są wykonane z materiału obojętnego i przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

– Sprzęt do zbiorów i transportu zebranych winogron posiada odpowiedni system odpływu wody i ochrony.

5.2. Maksymalna wydajność

1. 61 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win mają miejsce na obszarze następujących gmin w departamencie Rhône, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.: Cercié, Charentay, Odenas, Quincé-en-Beaujolais, Saint-Etienne-la-Varenne i Saint-Lager.

7. Główne odmiany winorośli

Gamay N

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny znajduje się w sercu winnic Beaujolais, 40 kilometrów na północ od Lyonu, między miastami Villefranche-sur-Saône i Mâcon. Rozciąga się wokół Mont Brouilly, niewielkiego wzniesienia oddzielonego od wschodniej granicy masywu Monts du Beaujolais. Obejmuje zatem 6 gmin w departamencie Rhône.

Podłoże składa się głównie z kwaśnych formacji paleozoicznych:

— granitów tworzących zbocza o piaszczystych, ubogich glebach na zachód od Mont Brouilly,

— porfirów (zbitych w kawałki skał metamorficznych), na których tworzą się bardziej gliniaste i kamieniste gleby na południe od Mont Brouilly.

Na wschodzie i północy podłoże zasłaniają niedawne osady. Odpady skał górskich (fragmenty porfirów, piaski granitowe) mieszają się tam z gliniasto-krzemionkowym podłożem („plateau de Briante”, „côte de Pisse Vieille”). Lokalnie na granicy obszaru geograficznego występują gleby gliniasto-wapienne.

Wpływ umiarkowanego klimatu oceanicznego zmniejsza się w głąb lądu, gdzie poddawany jest wyraźnym wpływom kontynentalnym (letnie burze, marznące mgły w zimie) i przede wszystkim południowym (letnie upały, najwyższy poziom opadów jesienią i wiosną). Osłonięte od wiatrów wiejących z zachodu przez maszynę Monts du Beaujolais winnice, na ogół z wystawą na wschód, w pełni korzystają z nasłonecznienia: od świtu pierwsze promienie słońca ogrzewają i oświetlają zbocze. Usytuowanie na wzgórzu, na wysokości 250–400 m n.p.m., pozwala jej najczęściej uniknąć wiosennych przymrozków i porannych mgieł z równiny Saony (175 m n.p.m.) oraz umożliwia wykorzystanie maksymalnego nasłonecznienia i szybkie odprowadzanie ewentualnego nadmiaru wody deszczowej.

8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Nazwa „Brouilly” pochodzi prawdopodobnie od nazwiska dowódcy BRULIUSA, który w IV wieku osiedlił się na zboczach góry. Bez wątpliwości zasadził tam kilka krzewów winorośli. Nazwana na jego cześć góra zdominowała krajobraz, wznosząc się 485 m n.p.m., ale żadna wieś nie nosi nazwy Brouilly.

Różne dokumenty potwierdzają obecność winorośli na wzgórzu w bardzo różnych okresach historycznych. Pewne jest, że w IV i V wieku dolne partie Mont Brouilly położone na południu zostały obsadzone małymi winnicami.

Gdy suwereni z BEAUJEU założyli opactwo Belleville, w 1179 r. ofiarowali na jego rzecz winnice położone w „clos de Brouilly”.

Do XVII wieku wino „Brouilly” było konsumowane przez koneserów z regionu, a nawet z okolic Lyonu, gdzie mieszkało wielu właścicieli winnic.

Na tym obszarze, podobnie jak w całym regionie Beaujolais, gospodarstwa rolne to niewielkie gospodarstwa rodzinne (6–8 ha). Często należą one do dużych posiadłości (domaines) i zamków (châteaux), gdzie we wspólnych kadziach produkuje się wino stanowiące część produkcji.

Ze wszystkich istniejących dokumentów wynika, że do 1910 r. nazwa „Brouilly” miała zastosowanie wyłącznie do win, do których produkcji winogrona zbierano wyłącznie na zboczach wzgórza. Z czasem okoliczne winnice o ugruntowanej pozycji zaczęły sobie do niej rościć prawo. W szczególności podczas pierwszej wojny światowej niektórzy producenci, aby uniknąć rekwirowania dokonywanego przez intendenturę, domagali się prawa korzystania z tej nazwy. W tamtym czasie obszar „Brouilly” wynosił ok. 400 hektarów. Rozszerzenie to zostało zatwierdzone przez wspólny komitet przedstawicieli własności i handlu winem w Burgundii w 1919 r.

W 1934 r. producenci założyli związek zawodowy, a w 1938 r. nazwa „Brouilly” została uznana za kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Produkcję wina „Brouilly” cechuje powiązanie tradycji regionu z nowoczesnymi technikami. Winnice są przeznaczone wyłącznie do produkcji win czerwonych: główną odmianą winorośli jest Gamay N. Jest ona wrażliwa na późne przymrozki i nieodporna na poparzenia promieniami słonecznymi. Dążąc do uzyskania wina gatunkowego, producenci nauczyli się kontrolować jej wzrost i wykonywać stałe zabiegi. W tym celu mogą w szczególności stosować dużą gęstość nasadzeń i krótkie cięcie, głównie tzw. cięcie „na głowę”.

Aby w jak największym stopniu zachować owocowy charakter, producenci stosują zazwyczaj fermentację typową dla regionu Beaujolais w oparciu o „połowiczną macerację węglową”.

Aby zapewnić optymalną ekstrakcję związków aromatycznych i polifenolowych winogron, wielu producentów stosuje techniki polegające na zanurzeniu winogron w soku podczas fermentacji: zanurzanie czapy przy użyciu kratki (fr. grillage), zanurzanie czapy (fr. pigeage) lub przepompowywanie moszczu (fr. remontage). Czas maceracji często przekracza 10 dni. Butelkowanie odbywa się po kilku miesiącach dojrzewania.

Aby zapewnić osiągnięcie przez winogrona dobrego stopnia dojrzałości, producent upewnia się, czy eksponowana powierzchnia liściasta jest wystarczająca. Winorośl może być zatem również prowadzona przy użyciu stałych paliaków, które także ułatwiają mechanizację.

W 2010 r. winnice „Brouilly” obejmują powierzchnię 1 260 hektarów, a roczna produkcja wynosi około 70 000 hektolitrow.

8.3. Związki przyczynowe

Bariera utworzona przez masyw Monts du Beaujolais wznoszący się na wysokość prawie 1 000 metrów w zachodniej części obszaru geograficznego sprawia, iż winorośle korzystają ze sprzyjającego mezoklimatu, oraz chroni je przed wiatrami i deszczami z zachodu. Budowa zboczy osiągających wysokość 250–400 m n.p.m., stanowi ochronę przed wiosennymi przymrozkami i porannymi mgłami z równiny Saony (175 m n.p.m.) oraz zapewnia maksymalne nasłonecznienie i szybkie odprowadzanie ewentualnego nadmiaru wody deszczowej.

Otwarcie ku rozległej nizinie Saony zapewnia światło korzystne dla działania chlorofili w winorośli, wzmacnianego przez warunki położenia na optymalnej wysokości oraz głównie południowej i wschodniej ekspozycji, umożliwiając idealną, regularną dojrzałość winogron.

Działki, dokładnie wyznaczone do zbioru winogron, są usytuowane na zboczach na wysokości 250–400 metrów n.p.m., na różnych rodzajach gleb, na ogół kwaśnych i dobrze przepuszczalnych. Dobrze przystosowana do tych warunków, wyselekcjonowana i od wieków stosowana przez lokalnych producentów odmiana Gamay N, mało żywotna, lecz urodzajna, upodobała sobie to środowisko. Pod wpływem doświadczeń z ubiegłych lat producenci nauczyli się postępować z tą odmianą i woleli np. stosować krótkie cięcie, aby nie osłabiać krzewów i przygotowywać wysokiej jakości zbiory.

Warunki klimatyczne i glebowe przyczyniają się do wczesnego dojrzewania odmiany Gamay N, co pozwala na docenienie walorów wina od wiosny następującej po zbiorach, uzasadniając tym samym powiedzenie: „Wino Beaujolais dojrzało na Wielkanoc” (fr. les crus du Beaujolais ont fait leurs Pâques). Mimo względnej różnorodności wina charakteryzują się pewną jednorodnością i dobrą równowagą między owocowym charakterem a strukturą. Cuvées pochodzące z działek wyznaczonych do zbioru winogron położonych na granicy są bardziej owocowe i są gotowe do degustacji na stosunkowo wczesnym etapie dojrzewania. Te, które pochodzą z działek położonych na glebach łupkowych w części środkowej, mają bardziej intensywną szatę i nadają się do przechowywania.

Mont Brouilly jest wyjątkowym punktem odniesienia w regionie. Zbocza góry są pokryte winoroślą, a na jej szczycie, porośniętym lasami i wznoszącym się na wysokość 484 m n.p.m., stoi kapliczka. Obszar ten silnie wpłynął na tożsamość jego mieszkańców, do tego stopnia, że najszlachetniejsze produkty zawdzięczają mu swoje nazwy. Wino „Côte de Brouilly”, produkowane na samym wzgórzu, oraz wino „Brouilly”, produkowane w jego bezpośrednim sąsiedztwie, są wspólnie prezentowane w „Cuvage des Brouilly”, winiarni producentów w Saint-Lager, „międzynarodowym miasteczku winorośli i wina” położonym w sercu obszaru geograficznego.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.:

— w departamencie Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandlot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-

Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— w departamencie Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Dareizé, Les Olmes i Saint-Loup);

— w departamencie Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fagnès-La-Loyère (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminie La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclous, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré;

— w departamencie Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-le-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Champvallon, Villiers sur Tholon et Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily,

Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

a) Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to nazwa miejsca (lieu-dit) wpisana do ksiąg wieczystych;
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwę miejsca (lieu-dit) wpisaną do ksiąg wieczystych zapisuje się bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.

b) Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin du Beaujolais”, „Grand Vin du Beaujolais” lub „Cru du Beaujolais”.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d08650f7-ab29-460e-88d7-75f31fda7253
