

**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 343/12)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Fleurie”

PDO-FR-A0930-AM02

Data przekazania informacji: 7 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 umożliwi 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 w celu wprowadzenia tych zmian.

Dodano również zdanie informujące 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.”.

Wprowadza się odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r. oraz aktualizuje się wykaz gmin. Dodaje się również datę zatwierdzenia przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) zmienionego obszaru geograficznego objętego nazwą. Zmiany te mają charakter redakcyjny i nie zmieniają granic obszaru geograficznego objętego nazwą. Ich wprowadzenie jest konieczne ze względu na połączenia lub podział gmin lub części gmin, lub ze względu na zmiany nazewnictwa.

Nowe brzmienie specyfikacji produktu pozwala zachować ciągłość w precyzyjnym określeniu gmin położonych na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu.

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, co pozwala na wcześniejsze zakończenie produkcji wina.

<sup>(1)</sup> 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.

#### 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.

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

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. **Środki przejściowe**

W rozdziale I pkt XI ppkt 2 lit. a) przed słowami „do zbiorów w 2034 r. włącznie” dodaje się słowo „najpóźniej” w celu wyjaśnienia warunków tego środka.

Skreśla się ppkt 4 z powodu wygaśnięcia środka szczególnego.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

#### 7. **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**

Fleurie

#### 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.

Wina mają piękną purpurowoczerwoną szatę, która z czasem nabiera odcieni owocu granatu. W ich aromacie wyczuwa się często nuty kwiatowe oraz nuty czerwonych owoców, które w miarę dojrzewania przechodzą w nuty korzenne. W smaku są wyraziste, nieagresywne i niezbyt kwasowe. Wina te są często prezentowane jako najbardziej „kobiece” spośród „crus du Beaujolais” ze względu na ich lekkość i subtelność.

##### 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 substryktywnych 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 krzewów na hektar.

Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,10 metra, zaś odstęp między krzewami 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 głowy, parasola, w formie pojedynczego lub podwójnego sznura Royat lub „charmet”) z maksymalną liczbą 10 oczek na łozie.
- Każda łozą liczy od 3 do 5 czopów, a na każdym z nich pozostawia się maksymalnie 2 oczka; w związku z odmładzaniem winorośli każda łozą 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 łozę.

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 hektolitrow 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.: Fleurie.

## 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, na wschodnich obrzeżach masywu Monts du Beaujolais.

Rozciąga się on wyłącznie na terenie gminy Fleurie w departamencie Rhône, na północ od Lyonu.

W pagórkowatym krajobrazie wzgórza, często strome, są prawie równomiernie pokryte winoroślą. Wyższe góry – w tle – są porośnięte lasami.

Działki wyznaczone do zbioru winogron leżą na podłożu z różowego granitu (porfiroidu) ubogiego w miedź, zwanego „granitem z Fleurie” (fr. *granite de Fleurie*).

Istnieją dwie różne formacje geologiczne o różnej budowie:

- nad miasteczkiem, na wysokości 300–450 metrów n.p.m., na stromych stokach, gdzie często widoczna jest skała macierzysta, występują bardzo piaszczyste i ubogie gleby;
- poniżej miasteczka zbocza stają się stopniowo łagodniejsze, osiągając wysokość do 230 metrów n.p.m. w stronę Saony, gdzie skała jest zakryta koluwiami pochodzącymi ze stoków. Tu gleby są grubsze, bogatsze w glinki, drobne piaski i iły.

Kanał „bief de Roclaine” i strumień Presle, które spływają z góry do Saony, przecinają te formacje i urozmaicają ekspozycje.

Klimat to umiarkowany klimat oceaniczny, którego średnia roczna temperatura wynosi blisko 11 °C, a umiarkowane opady są dobrze rozłożone w ciągu roku (średnio 750 mm). Obszar geograficzny poddawany jest wpływowi kontynentalnym (letnie burze, marznące mgły w zimie) i południowym (letnie upały, najwyższy poziom opadów jesienią i wiosną). Osłonięty od wiatrów wiejących z zachodu przez maszynę Monts du Beaujolais obszar geograficzny obejmuje także niewielki drugorzędowy łańcuch górski. Ogólnie najczęściej występują stoki o ekspozycji południowo-wschodniej. Od świtu pierwsze promienie słońca ogrzewają i oświetlają zbocze. Usytuowanie winnic w połowie zbocza pozwala winorośli najczęściej uniknąć wiosennych przymrozków i porannych mgieł z równiny Saony oraz umożliwia wykorzystanie maksymalnego nasłonecznienia i szybkie odprowadzanie ewentualnego nadmiaru wód deszczowych.

### 8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Fleurie to bardzo stara wioska. Miejsce, w którym znajduje się zbiornik wody, od bardzo wczesnych czasów sprzyjało obecności człowieka, który chętnie zakładał osady po stronie zachodniej.

O obecności winorośli w okolicy Fleurie zaświadcza akt z 987 r. sporządzony dla opactwa Arpayé znajdującego się poniżej miejscowości, zależnego bezpośrednio od opactwa Cluny. Akt zawiera negocjacje dotyczące „cutil” (niewielkiej działki) z winoroślą.

Począwszy od końca XV wieku lyońskie mieszczaństwo, które wzbogaciło się na jedwabnictwie i bankowości, rozwijało uprawę winorośli.

W XVIII wieku wysoko cenione wina „Fleurie” były przewożone do Paryża przez sprzedawców win z Burgundii, a następnie stopniowo wprowadzane do obrotu w północnej Francji i Anglii. Na początku XX wieku wino sprzedawano w całej Francji oraz na rynkach zagranicznych w Szwajcarii, Belgii i Niemczech.

W 1927 r., dzięki dynamicznym działaniom rodzin z Fleurie, otwarto spółdzielczą wytwórnię wina. Marguerite Chabert, której rodzina przyczyniła się do powstania spółdzielczej wytwórni wina we Fleurie, pełniła przez pewien czas rolę przewodniczącej i nazaczyła historię *cru* swoją osobowością.

W 1936 r. uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Fleurie”. Należy ona do „*crus du Beaujolais*” najwyższej klasy. Zwłaszcza szwajcarski rynek nabywa wina po wysokich cenach.

Wioska otwiera się na turystykę. W 2007 r. około trzydziestu „*domaines*” (posiadłości winiarskich) podjęło współpracę w celu otwarcia piwnicy winiarskiej, zwanej „*La maison de Fleurie*”.

Mieszkańcy Fleurie identyfikują się z Madonną, figurą Matki Boskiej, która czuwa nad winnicą, spoglądając na nią z kaplicy Fleurie. Z biegiem lat stała się ona symbolem gminy i winnicy, a jej wizerunek pojawia się na większości etykiet i logo promocyjnych.

Winnica jest przeznaczona wyłącznie do produkcji win czerwonych. Główną odmianą winorośli jest Gamay N. W celu ograniczenia urodzajności tej odmiany winorośle przycina się krótko, z formowaniem czopów, i prowadzi się je w formie głowy.

„*Domaines*” to w większości majątki rodzinne, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Średnia powierzchnia upraw przypadająca na gospodarstwo winiarskie wynosi około 9 hektarów. W 2010 r. winnica „Fleurie” obejmowała powierzchnię około 1 400 hektarów. Wino jest wytwarzane przez 180 producentów, spółdzielczą wytwórnię wina i kilkunastu kupców.

### 8.3. Związki przyczynowe

W historycznym regionie winiarskim „Fleurie”, liczącym sobie ponad tysiąc lat, z biegiem czasu wykształcił się oryginalny krajobraz, w którym główną rolę odgrywają winnice.

Położone są na pagórkowatym obszarze i granitowym podłożu na wysokości 200–450 metrów n.p.m., czasem na bardzo stromych stokach. Wykorzystują wspaniałe ekspozycje, sprzyjając produkcji win o atrakcyjnej złożoności aromatycznej.

Otwarcie ku rozległej nizinie Saony zapewnia światło korzystne dla działania chlorofili w winorośli, wzmacniane przez warunki położenia na wysokości oraz głównie południową i wschodnią ekspozycję, co gwarantuje optymalne i regularne dojrzewanie winogron.

Powstałe z piasku granitowego ubogie i przepuszczalne gleby nadają się do umiarkowanej produkcji. Odmiana Gamay N jest wrażliwa na zróżnicowanie warunków glebowych i szczególnie przystosowana do mało urodzajnych gleb. Produkowane z niej wino jest lekkie, z bukietem delikatnych tanin.

W tych szczególnych warunkach geograficznych producenci „Fleurie” wypracowali, z pokolenia na pokolenie, techniki pozwalające na najlepsze wykorzystanie odmiany Gamay N.

Ich umiejętności to zgodnie ze zwyczajem praktyka polegająca na krótkim przycinaniu z formowaniem czopów, dużej gęstości nasadzeń, praktykach uprawy ograniczających erozję gleby, odpowiednich technikach produkcji wina mających na celu produkcję surowca o zdecydowanej barwie przy jednoczesnym zapewnieniu delikatności, owocowości i elegancji win.

Na długo zanim „Beaujolais nouveau” zawojowało świat, wina „Fleurie” były już wysoko cenione i cieszyły się solidną renomą. Na początku XVII wieku były one przewożone do Paryża przez sprzedawców win z Burgundii. W XIX wieku wielu autorów, w tym Jullien, Guyot i Danguy, studiowało i opisywało wina francuskie. Wina „Fleurie” zawsze zaliczali oni do jednych z najlepszych.

Konsumenci ze Szwajcarii i Anglii, kojarząc nazwę „Fleurie” ze słowem „kwiat” (fr. *fleur*), przyczynili się do wzrostu jego renomy w całej Europie. Świadczą o niej ponadto doroczne targi, które odbywają się we Fleurie w sobotę i niedzielę po dniu Wszystkich Świętych, i które przyciągają liczną publiczność.

## 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, Echevronne, 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-Mandelot, Melese, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagne-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, Ville-dieu, 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, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, 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, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Julié, Jullien, Lachenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-

Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, 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, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, 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, Chasse-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, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-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, Pierreclos, Plottes, Prény, 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-Varennnes, 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, Béro, 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, Coulanges-la-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 Champvallou, Villiers sur Tholon et Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, 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, Vézennes, 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-163ce6ee-43f3-40c6-b350-36ff801081a0](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-163ce6ee-43f3-40c6-b350-36ff801081a0)

---