

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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 89/07)

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

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

**„MARSANNAY”****PDO-FR-A0175-AM01****Data przekazania informacji: 14 grudnia 2020 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 po wyrazach „Côte-d’Or” 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 wydawanego przez INSEE oraz zapewni podstawę prawną określenia obszaru geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Dodano również zdanie informujące podmioty gospodarcze o udostępnieniu na stronie internetowej INAO map dotyczących pomocy geograficznej.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

**2. Wyznaczone działki rolne**

Pkt 2 otrzymuje brzmienie: „Wina są wytwarzane z winogron pochodzących z działek położonych na obszarze wyznaczonym do produkcji, zatwierdzonym przez francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l’origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego w dniu 19 czerwca 2019 r.”.

Wprowadzana zmiana ma na celu wskazanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy nowego obszaru wyznaczonego do produkcji w obrębie obszaru geograficznego. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Wprowadzana zmiana usuwa ze specyfikacji rozróżnienie na działki wyznaczone według poszczególnych kolorów wina, ponieważ takie rozróżnienie zostało już uwzględnione przy wyznaczaniu ich granic. Pozwala ona uprościć redakcyjnie specyfikację.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

### 3. **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.”.

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

Granice tego obszaru pozostają niezmienione.

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

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

Punkt „Warunki dodatkowe” w jednolitym dokumencie odpowiednio zmieniono.

### 4. **Zmiana nazwy organu kontrolnego**

Rozdział III pkt II specyfikacji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Marsannay” dotyczący informacji o strukturze kontroli został zaktualizowany.

Punkt „Inne informacje” w jednolitym dokumencie odpowiednio zmieniono.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. **Nazwa produktu**

Marsannay

### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

### 4. **Opis wina lub win**

*Opis analityczny*

Są to białe, czerwone i różowe wytrawne wina niemusujące.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi co najmniej 11 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 10,5 %.

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

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win białych i czerwonych po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Na etapie pakowania, maksymalna zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych wynosi 0,4 g na litr.

Wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji osiągają maksymalną zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza):

W przypadku win białych

— 3 g na litr,

— lub 4 g na litr, jeżeli kwasowość ogólna, wyrażona w kwasie winowym, jest równa lub większa niż 55,10 miliekwiwalentów na litr, czyli 4,13 g na litr (lub 2,7 g na litr przy kwasowości wyrażonej w H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

W przypadku win różowych:

— 3 g na litr

W przypadku win czerwonych:

— 2 g na litr

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

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)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 9 000 krzewów na hektar, odstęp między rzędami nie przekracza 1,25 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie jest większy lub równy 0,50 metra.

Winnice mogą być nasadzone gęsto (fr. *en foule*) pod warunkiem zachowania minimalnej gęstości obsady i odstępu między krzewami większego niż 0,50 metra.

Zasady przycinania

Praktyka uprawy

Wina pochodzą z winorośli przycinanych zgodnie z następującymi technikami:

Przepisy ogólne

Wina białe

— za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat i sznura dwustronnego), w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na roślinę nie przekracza 10,

— za pomocą cięcia długiego w formie pojedynczego sznura Guyota, w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na roślinę nie przekracza 8,

— za pomocą tzw. „cięcia Chablis” (fr. *taille Chablis*), w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na roślinę nie przekracza 8.

Wina czerwone i różowe

Winorośl przycina się na maksymalnie 8 oczek na krzew według następujących technik:

— za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat, sznura dwustronnego, w kształcie cza-szy i wachlarza),

— za pomocą cięcia długiego w formie pojedynczego sznura Guyota.

### Przepisy szczególne

Okres formowania sznura jest ograniczony do 2 lat. W tym okresie dopuszcza się cięcie w formie podwójnego sznura Guyota, w którego przypadku maksymalna liczba pozostawionych oczek na każdym długim pędzie wynosi 5.

Cięcie metodą pojedynczego Guyota można dostosować:

- za pomocą drugiego czopa pozwalającego na zmianę położenia strzałki w kolejnych latach,
- za pomocą skróconej strzałki, na której pozostawia się maksymalnie 3 oczka, oraz czopa, na którym pozostawia się maksymalnie 2 oczka.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając dodatkowe oczka, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinie nie będzie przekraczała liczby pozostawionych oczek określonej w zasadach dotyczących danego cięcia.

### Praktyki enologiczne

#### Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych dopuszcza się substryktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %.

Przy produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Zabrania się stosowania zrębków drewna.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 % w przypadku win czerwonych i białych oraz 13 % w przypadku win różowych.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

#### b) *Maksymalna wydajność*

Wina czerwone

58 hektolitrów z hektara

Wina białe

64 hektolitry z hektara

Wina różowe

65 hektolitrów z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja, produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Côte-d'Or: Chenôve, Couchey i Marsannay-la-Côte.

## 7. Główne odmiany winorośli

chardonnay B

pinot blanc B

pinot gris G

pinot noir N

## 8. Opis związku lub związków

*Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny znajduje się na północnym krańcu francuskiego regionu winiarskiego „Côte de Nuits”, który stanowi wzniesienie rozciągające się w linii prostej na odcinku ok. 25 km w kierunku ogólnym północ/południe. Jest to wzniesienie pochodzenia tektonicznego, które oddziela wapienne płaskowyże regionu winiarskiego „Hautes Côtes”, rozpościerające się na zachodzie, na wysokości 400–500 metrów, od położonej na wschodzie równiny Bresse, powstałej w okresie trzeciorzędu w wyniku zapadnięcia rowu, rozciągającej się prostopadle do wzniesienia „Côte” na wysokości wynoszącej około 250 metrów.

W regionie panuje głównie chłodny klimat oceaniczny, który zakłócają wpływy kontynentalne lub śródziemnomorskie, występujące na osi Rodan-Saona. Oceaniczny klimat regionu przejawia się umiarkowanymi i regularnymi opadami (około 750 milimetrów na rok), bez intensywnych letnich susz. Zakres temperatur odzwierciedla chłodnawy charakter klimatu – ich średnia roczna wynosi 10,5 °C.

Na wschód od pasma górskiego Morvan i płaskowzgórzy Burgundii wzniesienie „Côte” korzysta z osłony klimatycznej, która zapewnia mu cieplejszy mezoklimat, a także cechuje się zauważalnym w regionie niedoborem opadów.

Obszar geograficzny jest ograniczony terytorium gmin Marsannay-la-Côte, Couchey i Chenove, położonych na południe od miasta Dijon, w departamencie Côte-d'Or, w Burgundii.

Czoło wzniesienia „Côte”, o deniwelacji około 150 metrów posiada względnie regularne ukształtowanie terenu. Przecina go rozległa wyschnięta dolina, powstała w wyniku przecięcia się dwóch wąskich dolin o urwistych zboczach (fr. *combes*), którymi woda spływa z głębi regionu. W innych wąskich dolinach, nieco mniejszych, występują również stożki aluwialne.

Na południu doliny stok zbudowany jest z szeregu wapieni i margli (gleby gliniasto-wapienne) z okresu jurajskiego, w tym ze szczególnie zwartej „wapienia z Comblanchien”, który tworzy ich szkielet. Występujące równoległe do wzniesienia rozliczne szczeliny wyłobiły długie pasy, w których na powierzchni uwidaczniają się różne warstwy geologiczne. Wśród nich widać margle liasu (Jura wczesna), wapień krynoidowy i margle bajosu (Jura środkowa), wapień z krzemieniami typu „chaille” i batońskie wapień oolitowy zwane także „wapieniem z Comblanchien” (Jura środkowa).

W części północnej szczeliny są mniej liczne, a w serii skał osadowych uwidaczniają się wapień batonu.

Wapienny substrat stoków i nasypu piedmontowego pokrywają osady sandrowe z mieszanką piargów, ilów i glin, pochodzących z alteracji podglebia i nadosadowych wzniesień. Charakter osadów sandrowych zależy od ich umiejscowienia na wzgórzu. Na stoku są kamieniste i dość cienkie, a na nasypie piedmontowym są grubsze i bogatsze w drobniejsze odłamki (od kilku decymetrów do 1 metra).

U ujścia doliny w kierunku równiny rozciąga się rozległy stożek aluwialny. Jest zbudowany z żwirowych i wapiennych formacji aluwialnych, z dobrym odpływem wody.

Działki wyznaczone do zbioru winogron są położone w dolnej partii czoła wzniesienia „Côte”, jak również na stożkach aluwialnych o żwirowych glebach.

Gleby są mało rozwinięte, ogólnie węglanowe, niezbyt grube, i zapewniają dobry odpływ wody. Charakteryzują się jednak wysoką zawartością ilów, szczególnie w nasypie piedmontowym i na poziomach margli. Gleby wielkiego stożka aluwialnego są wysoko przepuszczalne, mało gliniaste i bogate w wapienny żwir.

#### *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Pierwsze widoczne ślady uprawy winorośli na obszarze geograficznym sięgają roku 530; odnotowuje je Grzegorz z Tours, który pisząc w swojej „Historii Franków” o mieście Dijon, zauważa, że „od strony zachodu występują bardzo żyzne góry, pokryte winoroślami, które dostarczają mieszkańcom tak szlachetnego falerno, że w pogardzie mają wino ascalon”.

Począwszy od VII wieku, istnienie winnicy w Marsannay potwierdzają liczne dokumenty archiwalne, chociażby darowizny dla opactwa w Bèze, z 658 r., dla kościoła św. Szczepana w Dijon, z 882 r. czy dla klasztoru w Époisses, z 1189 r.

Od XI wieku książęta Burgundii są właścicielami majątku w Chenove, w którym w 1238 r. zostaje zbudowana piwnica (fr. *couverie*), wyposażona w 2 prasy do wyrobu wina. Majątek staje się własnością króla Francji i od tego czasu nosi nazwę „Clos du roi”.

Do XIX wieku w winnicy, obsadzonej „odmianami subtelnymi”, pinots, produkuje się wina cieszące się dużą renomą. Począwszy od 1850 r., w źródłach pisanych nadmienia się, że produkcja wina ukierunkowuje się na wina pospolite, wytwarzane głównie na bazie odmiany gamay. Właśnie w tym okresie liczba mieszkańców Dijon się podwaja i proporcjonalnie wzrasta zapotrzebowanie na wina pospolite. Gminy Chenôve, Marsannay i Couchey, położone przy wjeździe do Dijon, naturalnie decydują się na ich produkcję, ze stratą dla win wykwintnych. Rozkwit tej gałęzi gospodarki sprawa, że producenci organizują się w związki: w 1850 r. w Marsannay i w 1855 r. w Couchey tworzą towarzystwa pomocy wzajemnej, a w 1891 r. zakładają Związek zawodowy producentów wina diżońskiej la Côte. Koniec XIX wieku oraz ówczesne kryzysy sanitarne i gospodarcze powodują regres winnicy.

Począwszy od lat 30. XX wieku, powoli rozpoczyna się jej odbudowa, a produkcja zostaje ukierunkowana na wina wykwinne. W latach 60. odmiana gamay praktycznie zanika, ustępując miejsca winnicy obsadzonej odmianą cépage pinot noir N, której popularność utrzymała się wraz z produkcją win różowych. Te wina są sprzedawane od 1937 r. z oznaczeniem kontrolowanej nazwy pochodzenia „Bourgogne”. Związki zawodowe producentów z Marsannay i Couchey podejmują działania na rzecz rozwoju tej odradzającej się winnicy. Renoma win rośnie, a w 1961 r. do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Bourgogne” można dodawać nazwę „Marsannay”, a w przypadku win różowych określenie „Rosé de Marsannay”.

W 1987 r., kontrolowana nazwa pochodzenia „Marsannay” zostaje uznana na mocy dekretu. Jest zastrzeżona do win białych, różowych i czerwonych.

Winnice są prowadzone zgodnie z praktykami obowiązującymi w całym regionie winiarskim „Côte de Nuits”: gęstość nasadzenia przekracza 9 000 krzaków na hektar, a wśród wykorzystywanych odmian winorośli dominują chardonnay B i pinot noir N. Producenci, świadomi wartości dziedzictwa regionu, jaki stanowią gleby, przywiązują szczególną wagę do zachowania ich integralności.

Zgodnie z praktyką, wina dojrzewają przez wiele miesięcy.

W 2008 r. winnica zajmuje powierzchnię około 230 hektarów, a jej średnia roczna produkcja, głównie win czerwonych, wynosi 17 000 hektolitrow. Udział win białych i różowych w produkcji wynosi odpowiednio po 15 %.

#### *Związek przyczynowy*

Chłodny, oceaniczny klimat, topografia regionu „la Côte”, usianego wąskimi i szerokimi dolinami oraz marglowe i wapienne gleby z okresu jurajskiego, sprzyjają optymalnemu rozwojowi odmian pinot noir N i chardonnay B – rodzimych odmian burgundzkich.

Działki wyznaczone do zbioru winogron skupiają się bądź u stóp głównego wzniesienia, tam, gdzie powierzchniowe formacje są na tyle rozwinięte, że umożliwiają ukorzenienie winorośli i zapewniają dostateczny odpływ wody, bądź też rozciągają się w rozległej dolinie ze zwirowymi glebami.

To topograficzne zróżnicowanie, w połączeniu z różnymi substratami, marglowymi lub wapiennymi podglebiami oraz kamienistymi lub gliniastymi osadami zapewnia mnogość środowisk, którym wina zawdzięczają swoje bogactwo i różnorodność.

Wina pochodzące z działek o zwirowych i przepuszczalnych glebach stożka aluwialnego są owocowe, posiadają elegancką i sprężystą strukturę i szybko ujawniają swoje walory smakowe. Wina pochodzące z działek położonych na głównym wzniesieniu, z glebami powierzchniowymi, ale bogatymi w glinę i tlenek żelaza są mocne, barwne i mają większą trwałość.

To bogactwo i ta różnorodność są, zgodnie ze zwyczajem, podkreślane poprzez wskazanie na etykiecie, nazwy „klimatu” pochodzenia winogron. Dojrzewanie win, oprócz tego, że sprzyja utrzymaniu przez wino jego właściwości po butelkowaniu, wzmacnia ekspresję tej różnorodności, która jest dostrzegalna przy degustacji.

Kierując się od Dijon, winnica Côte d'Or osiąga swój pełny potencjał w winnicy „Marsannay”. Miasto ustępuje miejsca długiemu pasowi winnic, które ciągną się nieprzerwanie aż do okolic winnicy „Maranges”, ponad 50 km na południe.

Winnica „Marsannay” to główne świadectwo istnienia historycznej dżońskiej winnicy „Côte”, niegdyś znanej ze swoich znakomitych win, a dziś w dużej części wchłoniętej przez aglomerację Dijon.

Historia winnicy „Marsannay” jest bogata i złożona. Stanowi świadectwo wielowiekowej przeszłości i jest naznaczona wydarzeniami i zmianami, do których dochodziło na sąsiadujących z nią obszarach. Z powodu bliskiego sąsiedztwa miasta Dijon jej istnienie jest naznaczone niestabilnością, a równocześnie symboliką. Odkryta przez książąt Burgundii w Średniowieczu i utrzymywana przez mieszczkańskich właścicieli z Dijon winnica dostosowała się do zmian urbanistycznych, nawet jeżeli w związku z tym ryzykowała utratę swojej dawnej świetności. Po udanym odrodzeniu winnica jest dzisiaj złotą bramą (fr. *Porte d'or*) do regionu winiarskiego „Côte de Nuits”.

#### *Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu*

Wina czerwone mają intensywną barwę. Łączą w sobie mocną taninową strukturę i dobrą sprężystość. Aromaty małych czarnych owoców często mieszają się z nutami suszonej śliwki i piżma. Wina pochodzące z działek o zwirowych glebach mają w smaku więcej elegancji i miękości niż intensywności.

Wina różowe są delikatne i owocowe, często z nutami brzoskwini i czerwonych owoców, podpartymi przyjemną rześkością.

Wina białe są pełne i mięsiste, rozwijają nuty owocowe, przypominające niekiedy egzotyczne owoce, a czasami nuty mentolowe lub aromat trawy cytrynowej.

Po kilku latach leżakowania wina te ujawniają swoje pełne walory aromatyczne.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

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, Ancey, 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, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, 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, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molsme, 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, Fontenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée i Vougeot,
- w departamencie Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, 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-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Le Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux i Villié-Morgon,
- w departamencie Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruhaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalons-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, Charresey, Chasselas, Chassesey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevières, 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-Peruis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère pour le seul territoire de l'ancienne commune de 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, 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 pour le seul territoire des anciennes communes de Donzy-le-National, La Vineuse et Massy, Vinzelles i Viré,

- w departamencie Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, 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, Coulangeron, 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 pour le seul territoire des communes de Champvallon, 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 i 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 lokalizacji wpisana do ksiąg wieczystych,
  - została ona podana w deklaracji zbiorów.Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających – zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości – połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia;
- b) na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin de Bourgogne” lub „Grand Vin de Bourgogne”;
- c) w przypadku gdy na etykiecie wskazana jest odmiana winorośli, oznaczenia tego nie umieszcza się w tym samym polu widzenia co obowiązkowe dane szczegółowe i jest ono drukowane czcionką o wymiarach nieprzekraczających 2 mm.

### Link do specyfikacji produktu

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8fa6b7fc-47fa-4091-8d6c-4610b85767b5)