

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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 343/11)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Régionie”**PDO-FR-A0912-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 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 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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.

Przesunięcie minimalnego terminu zakończenia dojrzewania nie wpływa na jakość win produkowanych w tej winnicy. Praktyki stosowane w winnicy oraz w piwnicy winiarskiej w celu zachowania potencjału aromatycznego odmiany Gamay N uprawianej na tych ubogich glebach umożliwiają produkcję win o charakterze owocowym już na wczesnym etapie dojrzewania.

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. 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 środka.

Skreśla się ppkt 3, ponieważ środek szczególny wygasł.

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

Régnié

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.

Na wczesnym etapie dojrzewania wina mają piękną purpurowoczerwoną szatę, która z upływem czasu przechodzi w czerwień owocu granatu. W ich aromacie często wyczuwa się nuty kwiatowe oraz nuty czerwonych owoców, które w miarę dojrzewania rozwijają nuty przypraw.

W smaku wina są wyraziste, subtelne i bardzo giętkie. Są bardzo owocowe.

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 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

- Przycinanie 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 na łozie.
- Każda łoża liczy od 3 do 5 czopów, a na każdym z nich pozostawia się maksymalnie 2 oczka; w związku z odmładzaniem winorośli każda łoża 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 łożę.

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.: Régnié-Durette i Lantignié.

7. Główne odmiany winorośli

Gamay N

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny rozciąga się na wschodniej granicy masywu Monts du Beaujolais, poniżej Fût d'Avenas – szczytu wznoszącego się na 842 m n.p.m., 50 kilometrów na północ od Lyonu i 22 kilometry od Villefranche-sur-Saône

Krajobraz jest pagórkowaty, ukształtowany przez grzbiety i pagórki porośnięte winoroślą. Południową granicę przedmiotowego obszaru stanowi rzeka Ardères, dopływ Saony.

Obejmuje on zatem gminy Régnié-Durette i Lantignié w departamencie Rhône.

Obszar geograficzny jest częścią rozległego kompleksu skał metamorficznych z okresu paleozoiku wschodniej krawędzi Masywu Centralnego. W szczególności leży on w sercu granitowego masywu zwanego „Fleurie”. W wyniku kruszenia się tego gruboziarnistego granitu powstają obszary bardzo przepuszczalnych piasków.

Działki wyznaczone do zbioru winogron rozciągają się na szeregu zboczy o podłożu granitowym, na wysokości 250–450 m n.p.m. i obejmują:

- piaszczyste gleby powierzchniowe, bardzo przepuszczalne, powstałe z piasków granitowych na stromych zboczach w centrum i na północy;
- gleby powstałe na koluwanach i obszarach głębokiej gliny piaszczystej, mniej lub bardziej bogate w glinę w części południowej, na łagodniejszych zboczach;
- gleby aluwialne, wykształcone na dawnych terasach, o strukturze gliniastej i często bardzo kamieniste na powierzchni, o niekiedy zwartej strukturze.

Klimat typu oceanicznego podlega wpływom klimatów kontynentalnego oraz południowego. Opady rozkładają się regularnie na cały rok (średnia roczna wynosi 750 mm), a średnia temperatura roczna wynosi blisko 11 °C. Masyw „Monts du Beaujolais” stanowi istotną ochronę przed wiatrami wiejącymi od zachodu, łagodząc w ten sposób wpływ klimatu oceanicznego. Wywoływane przez te wiatry zjawisko fenowe osusza wilgotne powietrze, zwiększając jeszcze bardziej natężenie światła i zmniejszając ilość opadów.

Rozległa dolina Saony również odgrywa dominującą rolę w rozwoju winorośli, zapewniając duże natężenie światła i przenosząc wpływy klimatu południowego, cechującego się intensywnymi upałami w porze letniej.

8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

W swojej książce z 1907 r. zatytułowanej „Le vigneronnage en Beaujolais”, dotyczącej lokalnego systemu dzierżawy posiadłości w zamian za część zbiorów, François Myard potwierdził istnienie galijsko-rzymskiej willi należącej do niejakiego Réginusa, od którego imienia prawdopodobnie pochodzi nazwa gminy. Ówczesna organizacja jest pierwowzorem „oddzielnej uprawy owoców, systemu powiązanego z obecnym »vigneronnage«”.

Wydaje się, że opactwo w Cluny posiadało winnice niedaleko wsi Régnié. Karta Cluny stanowi, w 992 r., że pewien Umfred podarował opactwu „kaplicę św. Marii we wsi Dueri (Durette) w regionie Mâcon, jak również wszystko, co posiadał w tej parafii (grunty, winorośle, łąki, młyny)”. W 1602 r. odnotowano, że Durette liczy 15 domostw, a jego tereny są uznane za „dobre jedynie dla wina”.

Wina „Régnié” są od dawna wysoko cenione. Od 1769 r. Régnié i Durette należały do 16 parafii w regionie Beaujolais, które miały zezwolenie na wysyłkę swoich win do Paryża.

W swojej książce z 1945 r. zatytułowanej „Historia Régnié” Bonardet tak pisał o przemyśle tkackim w Rignyé (Regnié) w XVII wieku: „stare rzemiosła, takie jak tkactwo, stopniowo zanikały, ponieważ grunty w Beaujolais pokrywały się winoroślą”. W istocie zdaniem oficera policji, sądów i finansów – Lamberta d’Antigny – jedna czwarta terytorium jest obsadzona winoroślą.

„Domaine” (posiadłość winiarska) Grange Charton powstała w Régnié. Ten wspinały zespół wiejskiej architektury z XIX wieku, obejmujący mieszkania wytwórców wina, magazyny i piwnice winiarskie, jest siedzibą gospodarstwa winiarskiego „Hospices de Beaujeu”. Powierzchnia posiadłości zapisanej w spadku na rzecz Hospices przez siostry Millières w 1809 r. z czasem zwiększyła się dzięki darowiznom i zapisom winnic. Aukcja win pochodzących z Hospices to najstarsza znana aukcja charytatywna.

Dawniej klejnot w koronie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Beaujolais”, opatrzonych określeniem „Villages”, wina zostały uznane za kontrolowaną nazwę pochodzenia „Régnié” dekretem z dnia 20 grudnia 1988 r.

Cechą charakterystyczną kontrolowanej nazwy pochodzenia „Régnié” jest powiązanie tradycji regionu z nowoczesnymi technikami. Odmiana Gamay N odgrywa najważniejszą rolę w produkcji win czerwonych. Znana jako mało żywotna, lecz urodzajna i wcześniej dojrzewająca odmiana, jest ona wrażliwa na późne przymrozki i nieodporna na poparzenia promieniami słonecznymi.

Usiłując uzyskać wino gatunkowe, producenci nauczyli się, jak kontrolować jej wzrost, szczególnie dzięki zastosowaniu wysokiej gęstości nasadzeń oraz krótkiego przycinania.

Aby zapewnić osiągnięcie przez winogrona dobrego stopnia dojrzałości, producent upewnia się, czy eksponowana powierzchnia liściasta jest wystarczająca. Winorośl można również prowadzić przywiązując, co ułatwia mechanizację.

Równoległe i zgodnie z obowiązującymi praktykami producenci wprowadzili szczególnie proces produkcyjny, w którym tradycyjna fermentacja występuje wspólnie z połowiczną maceracją węglową.

W 2010 r. 222 producentów wyprodukowało 17 000 hektolitrów wina pochodzącego z winnicy o powierzchni 400 hektarów.

8.3. Związki przyczynowe

Obszar geograficzny „Région” rozciąga się głównie na podłożu granitowym lub formacjach powstałych na skutek jego kruszenia.

Gleby są na ogół piaszczyste, kwaśne, raczej przepuszczalne, a tym samym mało urodzajne. W tym środowisku naturalnym odmiana Gamay N w pełni wyraża swój potencjał, umożliwiając produkcje win owocowych i eleganckich, których zawartość alkoholu i równowaga gwarantują dobre zdolności do dojrzewania.

Gleba ma charakter zróżnicowany, jest mniej lub bardziej gliniasta, czasem obfituje w duże fragmenty granitu lub piaszczowca. Ta różnorodność powoduje powstawanie subtelnych różnic w winach. Gdy winogrona pochodzą z działek położonych na glebach gliniastych, wina mają lepszą strukturę. Z kolei gdy winogrona pochodzą z działek, na których występują gleby piaszczyste, wina są bardziej giętkie i owocowe.

Położona w sercu pagórkowatego krajobrazu winnica korzysta ze sprzyjającego klimatu, chroniona przed niekorzystnymi wiatrami przez zalesione wzgórza Fût d'Avenas. Otwarcie na rozległą równinę Saony zapewnia nasłonecznienie korzystne dla fotosyntezy winorośli. Usytuowanie w połowie wysokości stoków pozwala krzewom najczęściej uniknąć wiosennych przymrozków i porannych mgieł z równiny Saony oraz umożliwia wykorzystanie maksymalnego nasłonecznienia, podczas gdy zbocza zapewniają szybkie odprowadzanie ewentualnego nadmiaru wód opadowych.

Korzystając ze zjawiska fenowego dzięki ochronie masywu Monts du Beaujolais dolina Ardières, o ukierunkowaniu wschód-zachód, oferuje ogólną ekspozycję sprzyjającą optymalnemu i regularnemu dojrzewaniu winogron.

Producenci dostosowali praktyki – zarówno w winnicy, jak i w piwnicy winiarskiej – aby jak najlepiej wykorzystać te szczególne warunki. Dostosowanie żywotności i produkcji odmiany Gamay N do ubogich gleb piaszczystych przez szczególny sposób prowadzenia i krótkie przycinanie a także metody produkcji wina, które chronią potencjał aromatyczny, umożliwiają produkcję win o charakterze owocowym na wczesnym etapie dojrzewania i o dobrych zdolnościach do przechowywania.

Od 1967 r. producenci wspólnie oferują starannie dobraną gamę win „Région” w piwnicy winiarskiej „Caveau des deux clochers”. Organizują oni liczne wydarzenia, spektakle i spotkania sportowe w celu rozpowszechniania informacji o swojej wsi i swoim winie.

„Région” to najnowsza „gminna” kontrolowana nazwa pochodzenia uznana w regionie Beaujolais. Producenci przedstawiają ją jako „Księcia Beaujolais”.

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, Chauv, 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, Echeveronne, 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, 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, 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, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légn, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, 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, 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, Dennev, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, 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, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guy, 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-ron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, 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, Passigny, 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, Tharoseau, 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 etykietce 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 etykietce 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-cc8d10c6-1898-4714-a513-2186ca061280