

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 518/04)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Saint-Amour”

PDO-FR-A1028-AM02

Data przekazania informacji: 12 października 2021

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu po słowach „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.” dodaje się słowa „Saône-et-Loire”.

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.

Po wyrazie „dojrzewanie” dodaje się wyraz „win”.

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

Zmienia się 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 specyfikacji produktu po słowie „następujące” dodaje się słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwi 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

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. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

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

Minimalny okres dojrzewania i data wprowadzenia wina do obrotu powinny ułatwiać obrót winami między podmiotami gospodarczymi; ustalenie daty, nawet wcześniejszej, przed którą obrót winami nie jest możliwy, nie jest zasadne.

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

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

4. **Związek z obszarem geograficznym – opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem**

W rozdziale I lit. pkt X ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu w zdaniu rozpoczynającym się od słów „Handel winami w regionie Beaujolais nabiera rozpędu rozwija się” skreśla się wyrazy „nabiera rozpędu”.

Zmienia się pkt 8 jednolitego dokumentu.

5. **Środki przejściowe**

W rozdziale I pkt XI ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu 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.

6. **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 i rozdziału III specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

— Odniesienia do organu kontrolnego

Rozdział III pkt II specyfikacji produktu: 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**

Saint-Amour

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 produkowane w celu szybkiego spożycia mają lśniąco rubinową barwę. Są pełne, delikatne i owocowe, oryginalne i złożone.

Są eleganckie, często bogate w subtelne i delikatne aromaty czerwonych owoców, kwiatów, a czasami owoców z sadu.

Wina przeznaczone do dłuższego przechowywania mają intensywną barwę, od purpurowej do mocnej barwy owocu granatu. W ich aromacie często wyczuwa się nuty przypominające kirsch i nuty korzenne. Struktura smakowa charakteryzuje się bogactwem, krągłością, mocnym charakterem oraz równowagą pomiędzy mocą, złożonością i elegancją.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna:	w miliekwiwalentach na litr
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 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

— 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 pozostawianych na roślinę.

— 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 roślinę.

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 następującej gminy w departamencie Saône-et-Loire, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.: Saint-Amour-Bellevue.

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 wschodnich zboczach północnej części masywu Monts du Beaujolais, 12 kilometrów na południowy zachód od Mâcon i 30 kilometrów na północ od Villefranche-sur-Saône.

Objęmuje on wyłącznie na gminę Saint-Amour-Bellevue, na południu departamentu Saône-et-Loire.

Zajmuje głównie wschodnie zbocze „Mont de Bessay” (478 m n.p.m.) oraz „Colline de l'Eglise” (310 metrów n.p.m.), które łagodnie schodzą w kierunku równiny Saony. Z jednej strony krajobraz jest pagórkowaty – z niezbyt stromymi wzgórzami wznoszącymi się ponad miasteczkiem, a z drugiej – z łagodniejszymi zboczami i tarasami.

Większość obszaru geograficznego położona jest na podłożu granitowym, z którego na skutek wietrzenia powstają arenity, gruboziarniste piaski krzemionkowe, zwane lokalnie grès lub gore. W niektórych miejscach występują blaszkowate łupki razem z produktami wietrzenia, drobniejszymi i bardziej gliniastymi. Z obecnego na zboczu „Mont de Bessay” piaskowca triasowego powstają wskutek wietrzenia bardzo ubogie gleby piaszczyste. Niżej łupki zmieniają się w gleby bardziej gliniaste.

Wschodnia i południowa część obszaru geograficznego położona jest na koluwiach lub stożkach aluwialnych, pochodzących z granitowej i triasowej skały z głębi łądu.

Obszar wyznaczony do zbioru winogron skupia raczej działki o glebach wykształconych, charakteryzujące się produktami pochodzącymi z wietrzenia granitu i piaskowca, takimi jak arenity o wysokim stopniu filtrowania występujące na stromych wzgórzach, a także gleby gliniasto-krzemionkowe o kamienistych powierzchniach, na koluwiach i stożkach aluwialnych występujących na przedgórzu. Działki te są rozmieszczone piętrowo na wysokości od 250 do 380 m n.p.m. i charakteryzują się głównie wschodnią ekspozycją.

Umiarkowany klimat oceaniczny, którego wpływ zmniejsza się w głąb łądu, poddawany jest wpływom kontynentalnym i południowym (letnie upały, najwyższy poziom opadów jesienią i wiosną). Ten skontrastowany klimat, wyróżniający się wyraźnymi letnimi upałami, które często utrzymują się aż do jesieni, jest niezwykle korzystny dla winorośli.

Obecność „Monts du Beaujolais” odgrywa zasadniczą rolę w ochronie przed wiatrami zachodnimi, zmniejszając tym samym wpływ klimatu oceanicznego. Wywoływane przez te wiatry zjawisko fenowe osusza wilgotne powietrze, zwiększając jeszcze bardziej natężenie światła i zmniejszając ilość opadów.

Rozległa dolina Saony odgrywa również ważną rolę w optymalnym przechwytywaniu światła i łagodzeniu wahań temperatury.

8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

W 286 r. w Saint-Maurice-en-Valais rzymski legionista o imieniu AMOR uciekł z masakry, w której poległo wielu jego współbraci. Po znalezieniu schronienia w Galii żołnierz ten stał się misjonarzem i zostawił swoje imię wiosce Saint-Amour.

Począwszy od końca XV wieku winnice przeżywają prawdziwy rozkwit, któremu impuls nadaje wzbogacone na jedwabnictwie i bankowości lyońskie mieszczaństwo. Handel winem z regionu Beaujolais rozwija się w XVIII wieku, wywołując głębokie zmiany w winnicach. Wielkie majątki zostają wówczas podzielone na współdzierzawione części (fr. métayage) – sposób gospodarowania nadal często występujący na przedmiotowym obszarze geograficznym.

W latach 30. XX w. „Unia Producentów”, zarządzana dzięki wierze i pasji jednego człowieka, Louis Dailly, doprowadziła do uznania zarejestrowanej nazwy pochodzenia, czego uwieńczeniem był dekret z dnia 8 lutego 1946 r.

Winnice przeznaczone są wyłącznie do produkcji win czerwonych wytwarzanych głównie z odmiany gamay N.

Starając się uzyskać wino gatunkowe, producenci nauczyli się, jak kontrolować wzrost winorośli, szczególnie dzięki zastosowaniu wysokiej gęstości nasadzeń oraz krótkiego cięcia, wraz z prowadzeniem rośliny w formie głowy.

Aby zapewnić osiągnięcie przez winogrona dobrego stopnia dojrzałości, producent upewnia się, czy eksponowana powierzchnia liściasta jest wystarczająca. Winorośl można również prowadzić przy użyciu stałych palików, które ułatwiają mechanizację.

Aby zapewnić optymalną ekstrakcję związków aromatycznych i polifenolowych winogron, wielu producentów wprowadza techniki polegające na zanurzaniu winogron w soku podczas fermentacji. Techniki te zapewniają dobrą ekstrakcję przy jednoczesnym zachowaniu owocowego charakteru win. Jako że odmiana gamay N jest podatna na utlenianie, producenci dokładają wszelkich starań, aby zachować integralność winogron i szybko przetransportować je do piwnicy winiarskiej.

Producenci czasami skracają czas maceracji, aby wyprodukować lżejsze wina, które nadają się do szybszego spożycia.

Zgodnie z praktyką producentom zależy na tym, by rozróżniać zbiory pochodzące z najlepszych działek i umieszczać na etykietach nazwy najbardziej znanych miejsc (lieux-dits).

W 1838 r. spośród 509 hektarów w gminie 268 ha było obsadzone winoroślą. Liczby te niewiele się zmieniły, a w 2010 r. winnice zajmowały powierzchnię około 300 hektarów. Średnia roczna produkcja wynosi 12 000 hektolitrow wytwarzanych przez 160 producentów. Sprzedaż bezpośrednia w winnicy stanowi 17 % wolumenu.

8.3. Związki przyczynowe

Lokalizacja winnic w połowie zbocza, z dala od wiatrów z zachodu dzięki „Monts du Beaujolais” sprawia, że większość winnic unika wiosennych przymrozków i porannych mgieł obecnych na równinie Saony, korzystając z maksymalnego nasłonecznienia, a zbocza zapewniają szybkie odprowadzenie ewentualnego nadmiaru wód opadowych.

Skierowanie obszaru ku rozległej równinie Saony zapewnia nasłonecznienie korzystne dla fotosyntezy winorośli. Umiarkowana wysokość i południowa ekspozycja gwarantują optymalne i regularne dojrzewanie winogron przeznaczonych do produkcji win z oryginalnymi nutami i piękną złożonością aromatyczną.

Na działkach wyznaczonych do zbioru winogron znajdują się gleby powstałe na podłożu granitowym, gliniasto-krzemionkowym, ubogim i filtrującym, co sprzyja rozsądnej produkcji winogron i wywiera wpływ na oryginalność smaku win.

W tych szczególnych warunkach geograficznych producenci wypracowali z pokolenia na pokolenie techniki umożliwiające jak najlepsze wykorzystanie potencjału odmiany gamay N, wyjątkowo dostosowanej do klimatu i gleb pochodzących z piasku granitowego.

Ich umiejętności to zgodnie ze zwyczajem praktyka polegająca na krótkim przycinaniu z formowaniem czopów, duża gęstość nasadzeń, praktyki uprawy ograniczające erozję gleby, dopasowane techniki produkcji wina mające na celu produkcję surowca o zdecydowanej barwie przy jednoczesnym zapewnieniu delikatności, owocowości i elegancji win.

Działki o glebach wykształconych na piaskach triasowych, w szczególności na zboczach „Mont de Bessay”, umożliwiają produkcję win taninowych, podczas gdy na działkach z glebami gliniasto-krzemowymi o niskim nachyleniu produkuje się wina lżejsze.

Wina „Saint-Amour” zawsze były cenione i cieszą się solidną renomą. W swojej „Topografii wszystkich znanych winnic”, już w 1816 r. Jullien zaklasyfikował przyjemne w smaku wina „Saint-Amour” do „czwartej klasy”.

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, Málain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Melese, 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, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincé-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 dawnej gminy 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, Cullés-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevay, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnères-La-Loyère (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy La Loyère) Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacroix, 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-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'Annelles, 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 dawnej gminy Donzy-le-National, Massy i 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, 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 dawnej gminy Champvallou, Villiers sur Tholon i 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, Thariseau, 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) wpisanego do ksiąg wieczystych;
- została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwę miejsca (lieu-dit) wpisanego 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-895f611c-3d0b-4376-87f6-456585ec2f84
