

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2021/C 322/04)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Chiroubles«

PDO-FR-A0911-AM02

Meddelelsesdato: 4. juni 2021

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING**1. Geografisk område**

I kapitel I, afsnit IV, punkt 1, tilføjes ordene »i henhold til den officielle geografiske kode fra 2019« efter ordet »Rhône«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge det geografiske område med henvisning til 2019-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode og at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af det geografiske område.

Det geografiske områdes perimeter forbliver helt den samme.

Ordet »sker« erstattes med ordene »finder sted«.

Punkt 6 i enhedsdokumentet ændres for at medtage disse ændringer.

Der tilføjes ligeledes en sætning for at informere om, at kortmateriale for det geografiske område er tilgængeligt på INAO's websted.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. Område i umiddelbar nærhed

I kapitel I, afsnit IV, punkt 3, tilføjes ordene »i henhold til den officielle geografiske kode fra 2019« efter ordet »følgende«.

Der tilføjes en henvisning til den officielle geografiske kode for 2019, og listen over kommuner ajourføres. Der er tale om en redaktionel ændring, som på ingen måde ændrer afgrænsningen af det geografiske område for betegnelsen. Ændringerne er nødvendige som følge af sammenlægninger eller opdelinger af kommuner eller dele af kommuner eller navneændringer.

Den nye ordlyd gør det muligt at sikre, at kommunerne i det geografiske område forbliver klart angivet i produktspecifikationen.

Afsnittet »Supplerende betingelser« i enhedsdokumentet ændres som følge heraf.

⁽¹⁾ EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. Bestemmelser vedrørende lagring

I kapitel I, afsnit IX, punkt 2, erstattes datoen »1. marts« med datoen »15. januar«.

Slutdatoen for vinenes minimumslagringsperiode rykkes fra 1. marts til 15. januar i året efter høståret, da det på grund af klimaændringerne bliver mere og mere almindeligt at høste tidligt, hvilket gør det muligt at afslutte vinfremstillingen tidligere.

Fremrykningen af slutdatoen for vinenes minimumslagringsperiode har ingen indflydelse på vinenes kvalitet, eftersom områdets klima- og jordbundsforhold giver druesorten Gamay N en tidlig modenhed, som gør det muligt at nyde vinene unge. I kapitel I, afsnit X, står der således følgende: »De (vinene) kan drikkes, mens de er unge.«

Enhedsdokumentet ændres i punkt 5 om vinfremstillingsmetoder.

4. Markedsføring til forbrugerne

I kapitel I, afsnit IX, punkt 5, erstattes datoen »15. marts« med datoen »1. februar«.

I tråd med fremrykningen af slutdatoen for vinenes minimumslagringsperiode rykkes datoen for vinenes markedsføring til forbrugerne fra 15. marts til 1. februar.

Denne ændring medfører ikke en ændring af enhedsdokumentet.

5. Cirkulation mellem godkendte oplagshavere

I kapitel I, afsnit IX, punkt 5, udgår litra b) om datoen for cirkulation af vin mellem godkendte oplagshavere.

Denne ændring medfører ikke en ændring af enhedsdokumentet.

Reduktionen af vinenes minimumslagringsperiode og fremrykningen af datoen for deres markedsføring til forbrugerne gør det nødvendigt at tillade en hurtigere cirkulation af vinene mellem producenterne. Det er ikke hensigtsmæssigt at fastlægge en tidlig dato, inden hvilken cirkulation af vin ikke må finde sted.

Derfor ændres overskriften i kapitel I, afsnit IX, punkt 5, idet ordene »for cirkulation af produkterne og« udgår.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer af produktspecifikationen.

6. Overgangsbestemmelser

I kapitel I, afsnit IX, punkt 1, litra a), tilføjes ordet »senest« før ordene »til og med høsten i 2034« for at præcisere betingelserne for denne bestemmelse.

Punkt 3 slettes, eftersom den periode, hvor producenterne kunne drage fordel af en særlig foranstaltning med hensyn til lagringsperioden — og dermed datoen for afsætning til forbrugeren — er udløbet.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer af produktspecifikationen.

7. Oplysninger vedrørende kontrollen af produktspecifikationen

— Producenterne kontrolleres nu af et certificeringsorgan, og ordet »kontrolplan« erstatter ordet »inspektionsplan« i de forskellige relevante afsnit i produktspecifikationen kapitel II.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

— Henvisninger til kontrolinstansen

I kapitel III, afsnit II: Efter produktspecifikationen godkendelse i december 2011 er de redaktionelle regler i denne del blevet ændret, så man ikke længere medtager de fuldstændige henvisninger til kontrolorganet, eftersom kontrollerne foretages af et certificeringsorgan.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

»Chiroubles«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene***Kortfattet tekstbeskrivelse*

Der er tale om tørre og stille rødvine. Vinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

Efter berigelse er vinenes totale alkoholindhold i volumen højst 13 %.

På aftapningstidspunktet har vinene et maksimalt æblesyreindhold på 0,4 gram pr. liter.

De færdige vine, som er klar til afsætning, opfylder følgende analysestandarder:

Maksimalt indhold af fermenterbart sukker (glukose og fruktose): 3 gram pr. liter.

De standarder, der er taget højde for i EU-lovgivningen, er gældende med hensyn til det maksimale totale alkoholindhold, det minimale virkelige alkoholindhold, det minimale totale syreindhold og det maksimale totale svovldioxidindhold.

Vinene har en flot og let rubinrød farve. I næsen har vinene ofte blomster- og frugtnoter. Strukturen i munden er generelt ikke særlig tanninpræget. Den er blød og meget fin, og der er balance mellem den frugtagtige og elegante karakter. De kan drikkes, mens de er unge, men hvis de gemmes et par år, træder hele deres fine karakter frem.

Generelle analytiske kendetegn

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l)	14,17
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Anvendelse af træspåner er forbudt.

— Efter berigelse er vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst 13 %.

- Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt indtil en koncentrationsgrad på 10 %.
- Vinene lagres som minimum indtil den 15. januar i året efter høståret.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov («code rural et de la pêche maritime»).

2. Dyrkningspraksis

- Beplantningstæthed

Beplantningstætheden er mindst 6 000 vinstokke pr. ha.

På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,10 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,80 meter.

Såfremt beplantningstætheden på mindst 6 000 vinstokke pr. hektar er overholdt, kan vinstokkene have en afstand mellem rækkerne på højst 3 meter til mekaniseringsformål.

- Regler for beskæring

- Beskæringen skal være afsluttet den 15. maj
- Vinene stammer fra vinstokke med kort beskæring (gobelet-beskæring, beskæring i vifteform, enkelt eller dobbelt Royat-beskæring eller «charmet»-beskæring) med højst 10 skud pr. vinstok
- Hver vinstok har mellem tre og fem grene med højst to skud. Med henblik på foryngelse kan hver vinstok også have en gren med højst to skud, som er beskåret på et sideskud af gammelt træ
- Ved formbeskæringen eller i forbindelse med en ændring af beskæringsmåden beskæres vinstokkene med højst 12 skud pr. vinstok.

Vanding er ikke tilladt.

- Bestemmelser om mekanisk høst
- De høstede druer må ikke stå højere end 0,50 meter i de beholdere, der anvendes til transport fra parcellen til vinfremstillingsanlægget
- Beholderne skal være fremstillet af inaktivt materiale beregnet på fødevarer
- Høst- og transportudstyret skal have et passende vandudløbs- eller beskyttelsessystem.

5.2. Maksimale udbytter

1. 61 hektoliter pr. hektar.

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinene finder sted i følgende kommune i departementet Rhône i henhold til den officielle geografiske kode fra 2019: Chiroubles.

7. Primær(e) druesort(er)

Gamay N

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område er beliggende på den østlige side af Beaujolaisbjergene, hvis højeste punkt er det 1 009 m høje bjerg Saint-Rigaud.

Det omfatter udelukkende området i kommunen Chiroubles i den nordlige del af departementet Rhône.

Det geografiske område ligger op ad en lille bjergkæde, som danner en cirkusdal af granit, der er åben mod sydøst og godt beskyttet. Terrænet er meget markeret og ujævnt med stejle, solbeskinnede skråninger, der vender mod øst og sydøst, og som går ned imod dalene, som Doubyfloden og dens bifloder løber igennem. Området ligger sydvest for Mâcon og nord for Lyon.

De afgrænsede parceller, hvor druerne høstes, ligger på de skråninger, som er dominerende for Saônesletten, og i en højde på mellem 260 m og 600 m, hvilket gør vinmarkerne til de højest beliggende i Beaujolaisregionen. Jordbunden er meget ensartet, eftersom den udelukkende stammer fra granitundergrundens nedbrydning, der skaber en arena med groft sand. Lokalt er der indskudte årer af mikrogranit og lamprofyr. Denne jord er mager, let, sur, gennemtrængelig og ikke særlig dyb.

Klimaet er et moderat kystklima med kontinentale og sydlige påvirkninger. Nedbøren er jævnt fordelt over hele året, og den årlige gennemsnitstemperatur er omkring 11 °C. Beaujolaisbjergene spiller en vigtig rolle, da de beskytter mod vestenvind og dermed mindsker påvirkningen fra havet. Den føneeffekt, som de giver, tørrer den fugtige luft og øger dermed også lysintensiteten og mindsker nedbørsmængden.

Den store Saônedal spiller ligeledes en fremtrædende rolle for vinstokkenes udvikling, idet den fremmer en stor lysintensitet og beforder de sydlige påvirkninger, der navnlig er kendetegnet ved en stærk sommervarme.

8.2. *Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen*

Munkeordener har lige siden middelalderen haft indflydelse på vindyrkningens udvikling. Fra slutningen af det 15. århundrede bidrog Lyons borgerskab, der var blevet velstående som følge af silkefremstilling og bankvirksomhed, til vindyrkningsarealernes udvidelse.

I løbet af det 17. århundrede voksede handelen med vin fra regionen, hvilket medførte store ændringer i vindyrkningsarealerne. I den optælling, som Lambert d'Herbigny gav ordre til i 1697, fremgik navnet »Chiroubles« blandt de sogne, hvor man dyrkede vin, selv om det stadig kun var i beskeden grad.

Med hjælp fra Victor Pulliat fik »Chiroubles« dog en fremtrædende plads i den moderne vinhistorie. Denne store personlighed opbyggede på sin vingård »Domaine de Tempéré« i kommunen Chiroubles en samling på 1 200 druesorter, definerede en skala for druesorters tidlige modning og stod i 1880'erne i spidsen for bekæmpelsen af phylloxera. Han udviklede teknikken med podning af vinstokke, som er en yderst effektiv og miljøvenlig bekæmpelsesmetode, der siden er blevet anvendt i hele verden. Hans vinstokke var de første podede vinstokke i departementet Rhône. Han spillede en afgørende rolle i vinmarkernes genskabelse.

I 1928 stiftede de små producenter som reaktion på vinkrisen et vinkooperativ for at forbedre betingelserne for vinfremstilling og salg af deres produkter. I denne vinkælder fremstilles der stadig vin af druer, som er høstet af ca. 60 af medlemmerne.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Chiroubles« blev anerkendt ved dekret af 11. september 1936 på initiativ af producentsammenslutningen.

Parcellernes beskedne størrelse og den store opsplitning, som skyldes topografien, skaber en mosaik af vinmarker, der vidner om en omfattende menneskelig tilstedeværelse i forbindelse med vindyrkningen.

Fremstillingen af vine med betegnelsen »Chiroubles« er kendetegnet ved en kombination af traditioner, der er specifikke for regionen, og moderne teknikker.

Producenterne har i deres stræben efter kvalitetsvin lært at udnytte druesorten Gamay N, dens vækst og dens særlige kendetegn, navnlig ved at anvende en høj beplantningstæthed og en kort beskæring.

For at give druerne en god modenhed sørger producenterne for, at det eksponerede bladområde er tilstrækkeligt stort. Derfor får vinstokkene lov til at stå frit eller opbundet til en støttepind i de første år. De kan ligeledes styres med en fast espalieropbinding, som gør mekaniseringen lettere.

For at vinene kan opnå den tanninstruktur, der er nødvendig for lagringen, har producenterne indført et særligt vinfremstillingssystem, hvor traditionel gæring og delvis kulstofudblødning eksisterer side om side. I overensstemmelse med sædvanlig praksis lægger producenterne vægt på at isolere høsten fra de bedste parceller og sætte navnene på de mest kendte lokaliteter på etiketterne.

I 2010 dyrkede ca. 50 private vinproducenter og et vinkooperativ vin på et areal på 350 ha, og produktionen udgjorde knap 16 000 hektoliter.

8.3. Årsagssammenhæng

Den ensartede, granitholdige og meget lidt lerholdige jordbund på de afgrænsede parceller, hvor druerne høstes, har indflydelse på vinenes særlige smag. Denne magre og filtrerende jord drænes og opvarmes hurtigt, hvilket fremmer produktionen af druer af høj kvalitet og vinenes særlige frugtagtige udtryk.

Som følge af sin geografiske placering adskiller »Chiroubles«-området sig fra resten af vindyrkningsarealerne i Beaujolaisregionen, da det har et kontrastfyldt klima med en markant sommervarme, der ofte fortsætter indtil efteråret.

Vindyrkningsarealerne, der er beskyttet mod vestenvind af Beaujolaisbjergene og ligger midt i en sydøstvendt cirkusdal, nyder godt af milde temperaturer lige fra solopgang, hvor de første solstråler rammer.

Vindyrkningsarealernes beliggenhed på de undertiden meget stejle skråninger, som vender ud mod den store Saônelette og ligger i en højde på mellem 260 m og 600 m, betyder, at de ofte undgår forårsfrost og morgentåge, at der er mange solskinstimer, hvilket sikrer en god fotosynteseaktivitet, og at der sker en hurtig dræning af eventuelt overskydende regnvand. Dermed sikres druernes optimale modning. Føneffekten giver høje temperaturer i modningsperioden og opvejer højdeeffekten.

Under disse særlige geografiske forhold har producenterne af »Chiroubles« gennem generationer udviklet teknikker, der gør det muligt på bedst mulig vis at udnytte potentialet ved druesorten Gamay N, som er særlig velegnet til klimaet og jordbunden, der stammer fra granitarenaer.

I overensstemmelse med sædvanlig praksis kommer deres knowhow til udtryk i metoden med kort beskæring, høj beplantningstæthed, erosionsbegrænsende dyrkningsmetoder og tilpassede vinfremstillingsmetoder med det formål at producere en råvare med en markant farve og samtidig sikre vinenes fine, frugtagtige, lagringsegnede og gemmeegnede karakter.

»Chiroubles«-vinene var allerede meget værdsat, længe inden »Beaujolais nouveau«-vinene erobrede hele verden. Jullien nævnte i sin bog »Topographie de tous les vignobles connus« (topografi over alle kendte vindyrkningsarealer) fra 1816 vinene fra »Chiroubles, som leverer vine af samme slags som dem fra Fleury«, og er en anden velrenommeret »cru« fra Beaujolaisregionen.

Brødremenigheden »Confrérie des Demoiselles de Chiroubles« har siden 1995 promoveret og udbredt kendskabet til denne vin uden for regionens grænser. »Crus du Beaujolais«-festivalen, der blev indført af kommunen Chiroubles, er et højtideligt øjeblik. I forbindelse med denne vigtige årlige konkurrence bliver de bedste vine udvalgt, og den bedste af dem alle får tildelt Victor Pulliat-prisen til minde om denne store personlighed i kommunen.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning og andre krav)

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vin, består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2019:

— Départementet Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Aubigny, 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, 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, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée og Vougeot

— Départementet 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, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (kun den del, der svarer til området i den gamle kommune Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, 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-Ouillères, 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 og Vindry-sur-Turdine (kun den del, der svarer til området i de gamle kommuner Dareizé, Les Olmes og Saint-Loup)

— Départementet 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (kun den del, der svarer til området i den gamle kommune 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (kun den del, der svarer til området i de gamle kommuner Donzy-le-National, Massy og La Vineuse), Vinzelles og Viré

— Départementet 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, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, Héry, 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 (kun den del, der svarer til området i de gamle kommuner

Champvallon, Villiers sur Tholon og 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, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers og Yrouerre.

Mærkning

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

- a) — På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:
- det drejer sig om navnet på en matrikelregistreret lokalitet
 - navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Den navngivne matrikelregistrerede lokalitet skal være angivet umiddelbart efter navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og skal være trykt med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

- b) — På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Vin du Beaujolais«, »Grand Vin du Beaujolais« eller »Cru du Beaujolais« som større geografisk enhed.

De skrifttegn, som anvendes for den større geografiske enhed, må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af størrelsen af de skrifttegn, som anvendes i den kontrollerede oprindelsesbetegnelses navn.

Link til produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-aff5d6e6-92c6-4014-ba8a-099dfa50f118
