

## 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 343/11)

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

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»Régnié«

PDO-FR-A0912-AM02

Meddelelsesdato: 7. 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 kodeks fra 2019« efter ordet »Rhône«.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at henvise til det geografiske område i forhold til den i 2019 gældende udgave af den officielle geografiske kodeks, som offentliggjort af INSEE, og at sikre, at det geografiske område er juridisk afgrænset.

Det geografiske områdes perimenter forbliver helt den samme.

Ordene »varetages« ændres til »finder sted«.

Punkt 6 i enhedsdokumentet ændres i overensstemmelse hermed.

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 kodeks fra 2019« efter ordet »følgende«.

Der tilføjes en henvisning til den officielle geografiske kodeks for 2019, og listen over kommuner ajourføres. Derudover tilføjes datoen for godkendelse i det kompetente nationale udvalg under Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet i det pågældende geografiske område. Der er tale om redaktionelle ændringer, som ikke ændrer på afgrænsningen af det geografiske område for betegnelsen. De er nødvendige som følge af sammenlægninger eller afhændelser 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 i overensstemmelse hermed.

(1) EFT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

### 3. **Bestemmelser vedrørende lagring**

I kapitel I, afsnit IX, punkt 2, ændres datoen »1. marts« til »15. januar«.

Den dato, hvortil vinen mindst skal lagres, rykkes frem fra den 1. marts til den 15. januar året efter høståret, eftersom tidlig høst bliver mere og mere almindelig som følge af klimaændringerne, hvilket gør det muligt at afslutte vinfremstillingen tidligere.

Fremrykningen af den dato, hvortil vinen mindst skal lagres, har ingen indvirkning på kvaliteten af de vine, der produceres på dette vindyrkningsareal. De fremstillings- og lagringsmetoder, der er valgt for at bevare det aromatiske potentiale for sorten Gamay N, der dyrkes på næringsfattig jord, gør det muligt at producere vine, der er frugtagtige fra en tidlig alder.

Punkt 5 i enhedsdokumentet ændres. Vinfremstillingsmetoder

### 4. **Markedsføring til forbrugerne**

I kapitel I, afsnit IX, punkt 5, ændres datoen »15. marts« til »1. februar«.

I tråd med fremrykningen af den dato, hvortil vinene mindst skal lagres, rykkes datoen for markedsføring af vinene til forbrugerne frem fra den 15. marts til den 1. februar.

Denne ændring medfører ikke en ændring af enhedsdokumentet.

### 5. **Omsætning mellem godkendte oplagshavere**

Kapitel I, afsnit IX, punkt 5, litra b), vedrørende datoen for omsætning af vin mellem godkendte oplagshavere udgår.

Forkortelsen af minimumslagringsperioden og fremrykningen af den dato, hvorfra vinen markedsføres, kræver tilladelse til hurtigere omsætning af vinene mellem erhvervsdrivende, og fastsættelse af en tidligere dato, før hvilken omsætning af vinen ikke må finde sted, er således ikke relevant.

Overskriften til kapitel I, afsnit IX, punkt 5, ændres derfor ved at lade »omsætning af produkter og« udgå.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer af produktspecifikationen.

### 6. **Overgangsforanstaltninger**

I kapitel I, afsnit XI, punkt 1, litra a), tilføjes ordene »senest« før ordene »til og med 2034-høsten« for at præcisere betingelserne for denne foranstaltning.

Punkt 3 udgår, da den specifikke foranstaltning 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 produktspecifikationens 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**

Régnié

**2. Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

**3. Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

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

Vinene er tørre og stille rødvine.

Vinene har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 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 fastsat i EU-lovgivningen, er gældende med hensyn til det maksimale totale alkoholindhold, det virkelige minimumsalkoholindhold, det minimale totale syreindhold og det maksimale indhold af svovldioxid.

De unge vine har en smuk violetrød farve, som med tiden udvikler sig til granatrød. Duften har ofte noter af blomster og bær og får mere krydrede nuancer med tiden.

Vinene er let drikkelige med en fin og meget blød smag. De er meget frugtagtige.

*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
Totalt Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

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

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Anvendelse af træflis er ikke tilladt.

— Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

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

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. Dyrkningsmetode

### – 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. ha 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 ti 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 vinframstillingsanlægget
- Beholderne skal være fremstillet af inaktivt materiale beregnet på fødevarer
- Høst- og transportudstyret skal have et passende vandudløbs- eller beskyttelsessystem.

## 5.2. Maksimalt udbytte

1. 61 hektoliter pr. hektar

## 6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, vinframstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinene finder sted i følgende kommuner i departementet Rhône i henhold til den officielle geografiske kodeks fra 2019: Régnié-Durette og Lantignié.

## 7. Primære druesorter

Gamay N

## 8. Tilknytning til det geografiske område

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

Det geografiske område strækker sig langs den østlige grænse til »Monts du Beaujolais« neden for »Fût d'Avenas« med et højdepunkt på 842 m, 50 km nord for Lyon og 22 km fra Villefranche-sur-Saône.

Landskabet er kuperet med højderygge og bakker, der er dækket af vinstokke. Ardières, som er en biflod til Saône, udgør den sydlige grænse.

Området omfatter således kommunerne Régnié-Durette og Lantignié i departementet Rhône.

Det geografiske område er en del af den brede vifte af palæozotiske metamorfe formationer i den vestlige del af Massif Central og navnlig granitmassivet »de Fleurie«. Denne storkornede granit skaber med tiden arenaer i form af meget gennemtrængelige sandformationer.

De parceller, der er afgrænset med henblik på høst af druer, dækker alle skråninger med granitsubstrat i en højde på mellem 250 og 450 meter og har:

- sandholdig og meget filtrerende overfladejord fra granitarenaer på de stejle skråninger i den midterste og den nordlige del
- jordbund dannet på collumium og dybe arenaer med sandet siltjord, der er mere eller mindre rig på ler, i den sydlige del på mindre stejle skråninger
- alluvialjord dannet på gamle terrasser med lerstruktur og ofte meget stenet jord i overfladen, visse steder med kompakt struktur.

Klimaet er et kystklima, som er udsat for kontinentale og sydlige påvirkninger. Nedbøren er jævnt fordelt over hele året (750 mm om året i gennemsnit), og den årlige gennemsnitstemperatur ligger tæt på 11 °C. Bjergene »Monts du Beaujolais« spiller en vigtig rolle, da de beskytter mod vestenvind og dermed mindsker påvirkningen fra havet. Den føhneeffekt, som de giver, tørrer den fugtige luft og øger dermed også lysintensiteten og mindsker nedbørmængden.

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

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

François Myard, som i 1907 skrev bogen »Le vigneronnage en Beaujolais«, bekræfter tilstedeværelsen af en gallo-romersk villa tilhørende en vis Réginus, som efter sigende gav kommunen sit navn. Organisationen angiver herefter betingelserne for »frugtproduktion, et system, som det nuværende vindyrkningsareal er knyttet til«.

Klosteret i Cluny ejede vindyrkningsarealer i nærheden af landsbyen Régnié. I Clunychartret fra 992 hedder det, at en Umfred til klosteret donerede »Sainte-Marie-kapellet i landsbyen Dueri (Durette) i Mâcon og alt, hvad han ejede i dette sogn i form af jord, vindyrkningsarealer, enge og møller«. Det blev i 1602 bemærket, at Durette havde 15 »bavne«, og at området var kendt for »kun at være egnet til vindyrkning«.

»Régnié«-vine har længe haft et godt omdømme. Fra 1769 var Régnié og Durette blandt de 16 sogne i Beaujolais-regionen, der havde tilladelse til at sende deres vine til Paris.

Hvad angår lærredsindustrien i Rignyé (Régnié) i det 17. århundrede, anførte Bonardet følgende i sin bog »Histoire de Régnié« (1945): »De gamle håndværk (vævning) blev gradvist udfaset, fordi Beaujolais' jord blev dækket af vinstokke«. Ifølge Lambert d'Antigny, som var politi-, justits- og finansintendant, var en fjerdedel af området beplantet med vinstokke.

Domænet »Grange Charton« ligger i Régnié. Denne landbrugsstruktur fra det nittende århundrede, som omfattede vinbedrifter, gæringskældre og vinkældre, står for driften af »Hospices de Beaujeu«. Området, som Millières-søstrene i 1809 testamenterede til »Hospices de Beaujeu«, er med tiden vokset gennem donationer og testamentering af vinstokke. Salg ved auktion af vine fra »Hospices de Beaujeu« er det ældste kendte velgørenhedssalg.

Disse vine, som tidligere var de mest velansete vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Beaujolais« med betegnelsen »Villages«, blev anerkendt ved den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Régnié« ved dekret af 20. december 1988.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Régnié« er kendetegnet ved en kombination af traditioner, der er specifikke for regionen, og moderne teknikker. Gamay N er den primære druesort i produktionen af rødvine. Den er kendt for at være en ikke særlig kraftig, men frugtbar sort med tidlig modning. Den er følsom over for sen frost og kraftig solvarme.

Producenterne har i deres stræben efter kvalitetsvin lært at udnytte sortens vækst, 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. Dermed kan vinstokkene styres med en fast espalieropbinding, som også letter mekanisering.

Samtidig har producenterne i overensstemmelse med de gældende praksisser indført et særligt vinfremstillingssystem, hvor traditionel gæring og delvis kulstofudblødning eksisterer side om side.

I 2010 producerede 222 producenter 17 000 hektoliter fra et vindyrkningsareal på 400 ha.

### 8.3. Årsagssammenhæng

Det geografiske område »Régnié« omfatter hovedsageligt granitsubstrater eller formationer som følge af ændringen heraf.

Jordbunden er generelt sandholdig, sur, forholdsvis filtrerende og dermed ikke særligt frugtbar. Under disse naturforhold kommer Gamay N-sorten fuldt ud til udtryk og giver mulighed for at fremstille frugtagtige og elegante vine med en koncentration og balance, der gør vinene gemmeegnede.

Variationer i jordbunden, som er mere eller mindre lerholdig og visse steder rig på store granit- eller sandstensfragmenter, skaber nuancer i vinene, som kan have mere struktur, når druerne kommer fra marker med jord dannet på lerjord, eller tværtimod blødere og mere frugtagtige, når druerne kommer fra marker med jord dannet på arenaer.

Vindyrkningsarealet, som ligger midt i et kuperet landskab, har et gunstigt klima, der beskyttes mod ugunstig vind af den skovbevoksede bakke »Fût d'Avenas«. Åbningen mod det store lavland i Saône sikrer en lysintensitet, der er gunstig for vinstokkenes klorofyllinske aktivitet. Områdets beliggenhed midt på bakken gør det muligt for det meste at undgå forårsfrost og morgentåge fra Saônesletten og nyde godt af optimal solskin, mens skråningerne sikrer en hurtig dræning af overskydende regnvand.

Området beskyttes af den føneeffekt, som »Monts du Beaujolais« giver, og Ardièresdalen, som er orienteret i en øst-vestlig retning, sikrer området en generel eksponering, der fremmer druernes optimale og regelmæssige modning.

Producenterne har indført både fremstillings- og lagringsmetoder, der gør, at man får mest muligt ud af disse særlige betingelser. Ved at tilpasse dynamikken og produktionen af druesorten Gamay N til arenaernes næringsfattige jordbund ved hjælp af særlige forvaltningsmetoder og kort beskæring samt fremstillingsmetoder, der bevarer det aromatiske potentiale, bliver det muligt at fremstille vine, som er frugtagtige, når de er unge, og som er gemmeegnede.

Siden 1967 har producenterne samlet udbudt et omhyggeligt udvalgt udvalg af »Régnié« -vine i »Caveau des deux clochers«. De arrangerer en lang række arrangementer, forestillinger og sportsbegivenheder for at udbrede kendskabet til deres landsby og vin.

»Régnié«, som er den seneste fællesregistrerede oprindelsesbetegnelse i Beaujolais, præsenteres som »Prince du Beaujolais«.

## 9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, supplerende krav)

*Område i umiddelbar nærhed*

Retsgrundlag:

De nationale bestemmelser

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

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

## — Departementet Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouce, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouce, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ouce, 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-Ouce, 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, Tailly, 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.

## — Departementet 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 (kun den del, der svarer til området i den gamle kommune Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Julié, Juliénas, Jullié, Lachenas, Lachassagne, Lancié, Légnay, 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 og Vindry-sur-Turdine (kun den del, der svarer til området i de gamle kommuner Dareizé, Les Olmes og Saint-Loup).

## — Departementet 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, Chasseys-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, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fagnès-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, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Prény, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, 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.

— Departementet Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, 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 (kun den del, der svarer til området i de gamle kommuner Champvallou, 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-le-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

Retsgrundlag:

De nationale bestemmelser

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 en navngiven 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-cc8d10c6-1898-4714-a513-2186ca061280](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cc8d10c6-1898-4714-a513-2186ca061280)