



C/2026/744

5.2.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2026/744)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Chablis«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0736-AM02 — 6.11.2025

1. Produktets betegnelse

»Chablis«

2. Type geografisk betegnelse

- ☒ BOB
- ☐ BGB
- ☐ GB

3. Sektor

- ☐ Landbrugsprodukter
- ☒ Vin
- ☐ Spiritus

4. Land, som det geografiske område tilhører

Frankrig

5. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Navn

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Landbrugs- og fødevarerministeriet – generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater)

6. Klassificering som standardændring

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Chablis« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

- (a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse
- (b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø
- (c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

⁽¹⁾ Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerings af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer*Titel*

Geografisk område

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit IV, nr. 1, tilføjes »på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025« efter »departementet Yonne«.

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

Sætningen »Kortmaterialet, hvoraf det geografiske område fremgår, er tilgængeligt på INAO's websted« tilføjes.

Punkt 9 i enhedsdokumentet ændres. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning.

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Område i umiddelbar nærhed

Beskrivelse

I kapitel I, afsnit IV, nr. 3, i produktspecifikationen tilføjes »på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025« til stk. 1.

Denne redaktionelle ændring gør det muligt at fastlægge området i umiddelbar nærhed med henvisning til 2025-udgaven af INSEE's officielle geografiske kode. Tilføjelsen af denne henvisning gør det muligt at skabe juridisk sikkerhed for afgrænsningen af området i umiddelbar nærhed.

Listen over kommuner, der udgør området i umiddelbar nærhed, er blevet ajourført for at fjerne kommuner, hvor vinfremstillingen og -forarbejdningen var ophørt, og for at tage hensyn til administrative ændringer.

Punkt 11 i enhedsdokumentet ændres. Yderligere gældende krav:

☒ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Chablis«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0736-AM02 — 6.11.2025

1. Betegnelse(r)

»Chablis«

2. Type geografisk betegnelse

☒ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

hvidvin

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Ingen særlige egenskaber.

Duft

Frugtagtig. Den bliver mere aromatisk kompleks og fin med alderen.

Vinene med betegnelsen »premier cru« kan være mere frugtagtige eller tværtimod mere mineralske afhængigt af druernes oprindelse, hvilket giver anledning til de forskellige jordbundsmæssige og mesoklimatiske forhold i området.

Smag

»Chablis« er en frisk og tør hvidvin, som er kendetegnet ved sin mineralitet.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Vinene med betegnelsen »premier cru« når deres fulde potentiale, når de opbevares fra 8 til 10 år.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

De færdige vine, som er klar til afsætning, har et maksimalt indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på: 3 g/l eller 4 g/l, hvis det totale syreindhold er på 55,10 meq/l eller derover.

☒ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. Vinframstillingsmetoder

7.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf

Vinframstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde:

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse:

- (a) Det er forbudt at anvende træspåner.
- (b) Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

Vinframstillingsmetode

Dyrkningspraksis

Type ønologisk fremgangsmåde:

Dyrkningspraksis

Beskrivelse:

- (a) Beplantningstæthed – Vinstokkenes beplantningstæthed er mindst 5 500 vinstokke pr. hektar med en gennemsnitlig afstand mellem rækkerne på højst 1,20 meter, med undtagelse af vinstokke plantet på skråninger med en hældning på 40 % eller derover hvor afstanden er højst 1,60 meter. Hvis afstanden er uregelmæssig, må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2 meter. – Afstanden mellem vinstokkene i samme række er 0,80 meter eller derover.
- (b) Regler for beskæring – Vinstokkene beskæres i henhold til følgende bestemmelser:
 GENERELLE BESTEMMELSER – Vinstokkene beskæres med højst 14 skud pr. vinstok og højst 10 skud pr. kvadratmeter:
 - enten ved kort beskæring (Royat-beskæring)
 - eller ved lang beskæring (enkelt eller dobbelt Guyot-beskæring og Chablis-beskæring).
 SÆRLIG BESTEMMELSE – Uanset hvilken beskæringsmetode, der anvendes, kan vinstokkene beskæres med yderligere skud, forudsat at årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok i det fænologiske stadium, der svarer til 11 eller 12 blade, højst er lig med det antal skud, der er fastsat i beskæringsreglerne.
- (c) Kunstvanding er forbudt.

7.2. Maksimal udbytter

Alle vine/kategori/sort/type

Chablis

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	75
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Chablis premier cru

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	73
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

Chardonnay B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Druehøsten samt vinfremstillingen og -forarbejdningen finder sted i følgende kommuner i departementet Yonne i henhold til den officielle geografiske kode fra 2025: Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy og Viviers.

Kort over det geografiske område findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Beskrivelse af naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område strækker sig over en række skråninger, som ligger i midten af Auxerre-plateauerne i Paris-bækkenet. Chablis er et lille, veldefineret område, der omfatter fremspringene langs Serein-dalen. Serein er en biflod til Yonne, som løber midt gennem »Côte des Bars«. Området omfatter således 17 kommuner i departementet Yonne, øst for Auxerre. Bakkekammen »Côte des Bars« er en stor geomorfologisk struktur med sedimentter fra den yngre juratid. På toppen af en lang hældning danner hård kalksten (»Calcaire du Barrois«) et klippefremspring med en mergelholdig undergrund (kalk og ler), der er kompakt og uigennemtrængelig. Merglen er rig på små, kurvede fossiler af østers af arten »exogyra virgula«, som lægger navn til klippeformationen. Under mergelen danner et kalkholdigt lag kaldet »Calcaire à Astartes« et lille fremspring i bunden af dalen. Den mergel, der udgør hældningen, er ofte dækket af et lag af ur bestående af mere fint materiale blandet med mere grove kalkelementer. Skråningens hældning er 120-130 meter og højden moderat. Plateauets øverste punkt overstiger ikke 320 meter. Landskabet i Chablis er helt særligt. De store, let konkave hældninger, der er beplantet med vinstokke, domineres af et klippefremspring i kalksten med en skov, hvis eneste åbning vender ud mod Serein-dalen. En lang række små, ofte tørre, dale, løber gennem skråningerne i forskellige retninger. Disse dale er generelt lukkede og skovklædte på de stejleste sider, hvilket kun giver plads til vinstokkene på de bedst eksponerede hældninger. De parceller, der er afgrænset til høst af druerne, er beliggende på skråningerne i Serein-dalen og dens sidedale og dækker mergelholdige skråninger med veldrænet jordbund fra området med »Marnes à Exogyra virgula«. Lokalt når vindyrkningsarealerne »Calcaire du Barrois« eller »Calcaire à Astartes«, hvis hældningerne er tilstrækkelige. Jordbunden er stadig kalkholdig.

Den er mager, meget stenet og veldrænet på kalkstenene, mens den er mere lerholdig på mergelholdige skråninger. De urer, der dækker den uigennemtrængelige mergel, og som varierer i tykkelse, giver nuancer og et godt varmt drænende lag.

Chablis er præget af kystklima med lette kontinentale påvirkninger. Klimaet er kendetegnet ved moderat og regelmæssig nedbør (kun 650 mm om året i Auxerre) uden udpræget tørke om sommeren og temmelig kølige temperaturer med et årligt gennemsnit på 10,8 °C. Der er relativt høj risiko for vinter- og forårsfrost, som kan være katastrofal for vinstokkene. Det dybtliggende terræn øger denne risiko.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vindyrkning har fundet sted i Chablis siden middelalderen. Der blev oprettet et kloster i Chablis i 510, som i 867 blev overtaget af munke fra Saint-Martin de Tours på flugt fra vikingernes invasion af Loire-området. De ser ud til at have dyrket vin tæt på landsbyen. I 1114 grundlagde cistercienserne klosteret Pontigny tæt på Chablis, hvor de gradvist begyndte at dyrke vin og herefter i byen Chablis anlagde en vinkælder med navnet »Petit Pontigny«, hvis bygninger stadig eksisterer. Ud over den vindyrkning, der hørte under kirken, og hvis aktiviteter fortsatte indtil den franske revolution, udvikledes der også en verdslig vindyrkning rettet mod handel udadtil med Paris og Nordeuropa som marked. Igennem tiden er »Chablis«-vinene forblevet bemærkelsesværdigt stabile som tørre hvidvine af »Chablis-typen«. I 1186 fik klosteret Pontigny doneret en vinmark, hvor man dyrkede en »hvid, langtidsholdbar« vin. Forfattere fra det 19. århundrede fremhæver også dette særlige kendetegn, som gør »Chablis« til en undtagelse inden for vindyrkning, som ellers er domineret af rødvine og »clairet«-vine (rosévine). Vinlus, vinstokskimmel og vinmeldug ramte i alvorlig grad Chablis-området, og det tog årtier at komme ovenpå igen. Først i anden halvdel af det 20. århundrede blev vindyrkningsarealerne reelt genetableret takket være fremskridt på vindyrkningsområdet, mekanisering og beskyttelse mod frost.

Denne genopbygning blev foretaget i overensstemmelse med sædvanlig praksis, hvor vindyrkningsarealerne udelukkende er bestemt til fremstilling af tørre hvidvine. Oprindelsesbetegnelsen »Chablis« er gradvist blevet tilpasset ved senere domme mellem 1920 og 1932. Der er enighed om kernen i det geografiske område og vinenes karakter, men der er debat om områdets grænser og kvaliteten af den vin, der er berettiget til betegnelsen »Chablis«. Det geografiske område bliver gradvist mere tydeligt, selv på grundlag af geologisk ekspertise, der forbinder området med oprindelsesbetegnelsen med »marnes kimméridgiennes« (kimmeridgien-mergel). I 1929 dannede en dom fra tribunal d'Auxerre endelig grundlaget for oprindelsesbetegnelsen uden den geologiske reference. »Chablis«-vinene blev anerkendt som kontrolleret oprindelsesbetegnelse i 1938 på grundlag af de betingelser, der var fastsat i dommen af 1929. »Chablis«-vinene fremstilles af den eneste sort Chardonnay B, som er kendt for at give de fine hvidvine fra Bourgogne. I Chablis er den altdominerende og giver anledning til et helt hierarki af »crus«, der afspejler en lang række klimatiske og topografiske forhold. De vine, der kommer fra de bedste placeringer, har opnået en anseelse, som har gjort, at de skiller sig ud under betegnelsen »premier cru«. De marker, der klassificeres som »premier cru«, ligger på de bedst eksponerede skråninger og er præcist afgrænset. De historiske marker, som har været klassificeret siden middelalderen, ligger på Sereins højre bred. De nyligt klassificerede marker er beliggende på venstre bred. Der er 40 vinmarker, som kan grupperes under 17 navne. Disse vinmarker er placeret på de store skråninger, der får deres eget særpræg af de komplekse overfladeforhold. Vindyrkningsarealerne i »Chablis« beskæres traditionelt ved lang beskæring. Den traditionelle »Chablis-beskæring« er godt tilpasset de vanskelige klimaforhold, samtidig med at der sikres en regelmæssig og moderat produktion. Guyot-beskæringen, enten enkeltbeskæring eller dobbelt beskæring, der blev udbredt på alle vindyrkningsarealer i Bourgogne i det 19. århundrede, praktiseres også.

Udviklingen af et effektivt plantemateriale ved hjælp af klonudvælgelse fremmer den korte beskæring, som muliggør en god regulering af beplantningen. Vinstokkene er bundet op i espalier og sædvanligvis plantet i hældningens retning. Selv om denne bestemmelse fremmer tørringen af lerjorde, skaber den også erosionsproblemer, som afhjælpes ved bearbejdning af jorden og såning af græs. For at imødegå risikoen for frost, som er større her end på de fleste vindyrkningsarealer, har vinavlerne opfundet kontrolmetoder såsom sprøjtning og opvarmning af parceller, som kræver kollektiv organisation og et varslingsystem, når temperaturen falder faretruende. Producenterne oprettede deres første fagforening i 1908 for effektivt at bekæmpe navnemisbrug.

I 1923 blev der oprettet et vinkooperativ i Chablis, »La Chablisienne«, som stadig omfatter 25 % af producenterne. I 2008 dækkede vindyrkningsarealerne et areal på ca. 4 000 hektar, og den årlige gennemsnitsproduktion lå på ca. 233 000 hektoliter.

Oplysninger om produkternes kvalitet og kendetegn

»Chablis« er en frisk, frugtagtig og tør hvidvin, som er kendetegnet ved sin mineralitet. Den bliver mere aromatisk kompleks og fin med alderen, mens syrlighed og mineralitet sikrer den friskhed. Vinene med betegnelsen »premier cru« kan være mere frugtagtige eller tværtimod mere mineralske afhængigt af druernes oprindelse, hvilket giver anledning til de forskellige jordbundsmæssige og mesoklimatiske forhold i området. Disse gemmevine når deres fulde potentiale, når de opbevares fra 8 til 10 år.

Årsagssammenhæng

Den friske og mineralske karakter ved de udelukkende hvide vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Chablis« kan tilskrives det kolde kystklima i det geografiske område. De mesoklimatiske forhold har indflydelse på vinproduktionskapaciteten, og vinenes udtryk påvirkes tydeligt af den enkelte årgangs betingelser. Det afgrænsede parcelområde for druehøsten begunstiger således parcellerne på skråningerne for at sikre en god dræning og tidlig opvarmning af jorden. »Chablis« har en særlig status i bourguignon-gruppen på grund af den tilsyneladende enkle karakter af dets »område« med en enkel geologisk kontekst, en enkelt sort og en enkelt vintype. Kombinationen af en kompleks topografi og et vanskeligt klima, der resulterer i mesoklimatiske og jordbundsmæssige nuancer, skaber imidlertid en bred vifte af miljøforhold.

Producenterne har gennem generationer udviklet en særlig knowhow, der sætter dem i stand til på bedst mulig vis at udnytte sorten Chardonnay B i dette særlige miljø. De bruger eksempelvis de beskæringsteknikker, der bedst regulerer udbyttet og dermed sikrer optimal modenhed, ligesom de har udviklet metoder til bekæmpelse af frost. Denne brede vifte af betingelser afspejles i de nuancer, den giver vinene. »Chablis«-vinenes oprindelige karakter varierer fra frugtagtig til mineralsk. Værdien af denne palets rigdom, der understøttes af en lang og prestigefyldt historie, er blevet højet gennem anerkendelsen af mange vinmarker med betegnelsen »premier cru«. Vinenes stærke personlighed, som er blevet anerkendt over tid, har gjort dem til de arketypiske store tørre hvidvine. »Chablis-typen« er kendt i hele verden og har ofte givet anledning til navnemisbrug, og navnet er nogle gange endda blevet betragtet som en generisk betegnelse. »Chablis«-vinene er populære i hele verden. Eksporten tegner sig for 60 % af salget.

11. Yderligere gældende krav

Kravets/undtagelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende vinfremstillingen og -forarbejdningen, omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode fra 2025:

- Departementet Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Bévy, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouze-lès-Beaune, Brochon, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Chassagne-Montrachet, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, 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, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Griselles, Ladoix-Serrigny, Levernois, Magny-lès-Villers, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Mavilly-Mandelot, Meissey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Morey-Saint-Denis, Nantoux, Nicey, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Pommard, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villy-le-Moutier, Volnay, Vosne-Romanée og Vougeot.

- Departementet Rhône: Les Ardillats, Arnas, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Deux-Grosnes (hvad angår den del af området, der svarer til den tidligere kommune Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Juliéas, Jullié, Lancié, Lantignié, Létra, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Taponas, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux og Villié-Morgon.
- Departementet Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissey-la-Mâconnaise, Bissey-sous-Uxelles, Bissey-sur-Fley, Blanot, Bonnay-Saint-Ythaire, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaise, 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-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (hvad angår den del af området, der svarer til den tidligere kommune La Loyère), Farges-lès-Mâcon, Flagey, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gilles, 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-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, 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 Frégande (hvad angår den del af området, der svarer til de tidligere kommuner Donzy-le-National, Massy og La Vineuse), Vinzelles og Viré.
- Departementet Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, Asquins, Augy, Auxerre, Bernouil, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champs-sur-Yonne, Charentenay, Cheney, Chitry, Coulanges-la-Vineuse, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux-Rivières, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Héry, Irancy, Island, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Migé, Môlay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Nitry, Noyers, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Vertu, Serrigny, Thariseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes og Yrouerre.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det afgrænsede område.

Kravets/undtagelsens overskrift

Den traditionelle betegnelse »premier cru«

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

– Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med den traditionelle betegnelse »premier cru«. Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan efterfølges af følgende supplerende geografiske betegnelser (typisk navne på vinmarker) i overensstemmelse med bestemmelserne for vine, der er berettiget til den traditionelle betegnelse »premier cru«: LISTE OVER MARKER – »Beauroy«, »Côte de Savant«, »Troesmes« – »Berdier« – »Chaume de Talvat« – »Côte de Jouan« – »Côte de Léchet« – »Côte de Vaubarousse« – »Fourchaume«, »Côte de Fontenay«, »L'Homme Mort«, »Vaulorent«, »Vaupulent« – »Les Beauregards«, »Côte de Cuisy« – »Les Fourneaux«, »Côte des Prés-Girots«, »Morein« – »Mont de Milieu« – »Montée de Tonnerre«, »Chapelot«, »Côte de Bréchain«, »Pied d'Aloup« – »Montmains«, »Butteaux«, »Forêts« – »Vaillons«, »Beugnons«, »Chatains«, »Les Épinottes«, »Les Lys«, »Mélinots« – »Roncières«, »Sécher« – »Vau de Vey«, »Vaux Ragons« – »Vau Ligneau« – »Vaucoupin« – »Vosgros«, »Vaugiraut«.

Navnet på en mark eller anden supplerende geografisk betegnelse, der klassificeres som »premier cru«, 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 navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Kravets/undtagelsens overskrift

Mærkning

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

- På etiketten på 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 – det ikke placeres i samme synsfelt som de obligatoriske oplysninger. Navnet på den matrikelregistrerede lokalitet trykkes med skrifttegn på højst 2 mm.
- På etiketten på vine, der er omfattet af betegnelsen »premier cru«, kan den større geografiske enhed »Vin de Bourgogne« eller »Grand vin de Bourgogne« angives.
- Hvis angivelsen af sorten er anført på etiketten, må denne angivelse ikke være anført i samme synsfelt som de obligatoriske angivelser og skal være trykt med skrifttegn på højst 2 millimeter.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-567c3bd8-0c51-425b-a397-05e3b4b23cf0