

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 343/11)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL POR LA QUE SE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«Régnié»

PDO-FR-A0912-AM02

Fecha de comunicación: 7-6-2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica

En el capítulo I, sección IV, punto 1, tras «Ródano» se añaden los términos «sobre la base del nomenclátor geográfico oficial del año 2019».

Este cambio de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2019 del nomenclátor geográfico oficial, publicado por el INSEE, y garantizar jurídicamente la delimitación de la zona geográfica.

El perímetro de la zona geográfica permanece exactamente igual.

Los términos «se garantizan» se sustituyen por los términos «se llevan a cabo».

Se modifica el punto 6 del documento único para introducir estos cambios.

También se ha añadido una frase para informar de que los documentos cartográficos relativos a la zona geográfica están disponibles en el sitio del INAO.

La modificación no afecta al documento único.

2. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, punto 3, tras «municipios» se añaden los términos «sobre la base del nomenclátor geográfico oficial del año 2019».

Se introduce una referencia al nomenclátor geográfico oficial del año 2019 y se actualiza la lista de municipios. También se ha añadido la fecha de aprobación por el comité nacional competente del Instituto Nacional del Origen y Calidad de la zona geográfica revisada de la denominación. Estas modificaciones son de redacción y no modifican el perímetro de la zona geográfica de la denominación. Son necesarias como consecuencia de fusiones o cesiones de municipios o partes de municipios, o de cambios de nombre.

La nueva redacción permite garantizar la clara identificación de los municipios de la zona geográfica en el pliego de condiciones.

Se modifica en consecuencia el apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. Disposiciones relativas a la crianza

En el capítulo I, sección IX, punto 2, la fecha «1 de marzo» se sustituye por «15 de enero».

La fecha mínima hasta la que se crían los vinos se traslada del 1 de marzo al 15 de enero del año siguiente al de la vendimia, ya que las cosechas tempranas, como consecuencia del cambio climático, son cada vez más frecuentes, lo que permite completar antes la vinificación.

El adelanto de la fecha mínima de finalización de la crianza no afecta a la calidad de los vinos producidos en este viñedo. Las prácticas en el viñedo y la bodega elegidas para preservar el potencial aromático de la variedad Gamay N cultivada en estos suelos pobres permiten producir vinos afrutados desde su juventud.

Se modifica el punto 5 del documento único. Prácticas vitivinícolas

4. Comercialización para el consumidor

En el capítulo I, sección IX, punto 5, la fecha «15 de marzo» se sustituye por «1 de febrero».

En consonancia con el adelanto de la fecha mínima de finalización de la crianza, la fecha de comercialización de los vinos para el consumidor se adelanta del 15 de marzo al 1 de febrero.

Esta modificación no supone ninguna modificación del documento único.

5. Circulación entre depositarios autorizados

En el capítulo I, sección IX, punto 5, se suprime la letra b), relativa a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre depositarios autorizados.

La reducción del periodo mínimo de crianza y el adelanto de la fecha de comercialización de los vinos exigen una circulación más rápida de los vinos entre los operadores, y establecer una fecha antes de la cual no pueden circular los vinos carece de interés.

En el capítulo I, sección IX, punto 5 se suprimen, por tanto, las palabras «a la circulación de los productos y».

Estas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

6. Medidas transitorias

En el capítulo I, sección XI, punto 1, letra a), se añaden las palabras «a más tardar» antes de «hasta la vendimia de 2034 incluida» para precisar las condiciones de esta medida.

Se suprime el punto 3, ya que la medida específica ha expirado.

Estas modificaciones del pliego de condiciones no afectan al documento único.

7. Elementos relativos al control del pliego de condiciones

— Ahora, los operadores están controlados por un organismo de certificación, el término «planes de control» sustituye al término «plan de inspección» en los distintos apartados pertinentes del capítulo II del pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único.

— Referencias relativas a la estructura de control

En el capítulo III, sección II: se modifican las normas de redacción de esta parte, a partir de la homologación del pliego de condiciones en diciembre de 2011 para eliminar las referencias completas de la autoridad de control cuando los controles los lleva a cabo un organismo de certificación.

La modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación

Régnié

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Breve descripción escrita

Los vinos son vinos tintos tranquilos y secos.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %.

En la fase de envasado, los vinos presentan un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro.

Los vinos acabados, listos para el consumo, presentan los parámetros analíticos siguientes:

Contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): 3 gramos por litro

Las normas previstas por la normativa comunitaria se aplican en relación con el grado alcohólico volumétrico total máximo, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo, la acidez total mínima y el contenido máximo total de anhídrido sulfuroso.

Los vinos jóvenes presentan un hermoso color rojo violáceo, que evoluciona con el tiempo hacia el granate. En nariz, a menudo presentan notas florales y de frutos rojos que adquieren matices especiados a medida que envejecen.

En boca, los vinos se presentan francos, finos y muy suaves. Son muy afrutados.

Características analíticas generales

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.):	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	14,17
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. Prácticas vitivinícolas**5.1. Prácticas enológicas específicas****1. Práctica enológica específica**

— Queda prohibido el uso de astillas de madera.

— Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13 %.

- Se permiten técnicas sustractivas de enriquecimiento (TSE) hasta una tasa de concentración del 10 %.
- Los vinos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala comunitaria y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

2. Práctica de cultivo

Densidad de plantación

Las viñas presentan una densidad de plantación mínima de 6 000 cepas por hectárea.

Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,1 m y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,8 m.

Siempre que se respete la densidad mínima de 6 000 cepas por hectárea y a efectos de mecanización, las vides podrán presentar una separación entre hileras inferior o igual a 3 metros.

Normas de poda

- La poda finaliza el 15 de mayo.
- Los vinos proceden de vides de poda corta (en vaso, en abanico o en cordón de Royat simple, doble o «Charmet») con un máximo de 10 yemas francas por cepa.
- Cada cepa presentará de 3 a 5 pulgares de 2 yemas francas cada uno como máximo; con vistas a la renovación de la planta, cada cepa puede además presentar un pulgar con 2 yemas francas como máximo, podado sobre un chupón brotado del tronco viejo.
- A la hora de realizar la poda de formación o una transformación de la modalidad de poda, las vides se podarán con un máximo de 12 yemas francas por cepa.

Se prohíbe el riego.

Disposiciones relativas a la vendimia mecánica

- La altura de la cosecha en los contenedores para el transporte desde la parcela hasta la bodega de vinificación no superará los 0,50 metros.
- Los contenedores estarán fabricados con material inerte y apto para uso alimentario.
- La maquinaria de recolección y transporte de la cosecha presentará un sistema adecuado de desagüe o de protección.

5.2. Rendimientos máximos

1. 61 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Ródano, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial del año 2019: Régnié-Durette y Lantignié.

7. Variedad o variedades principales de uva de vinificación

Gamay N

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

8.1. Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica abarca el límite oriental del «Monts du Beaujolais», ubicado en la parte baja del «Fût d'Avenas», un pico de 842 metros a altitud, 50 kilómetros al norte de Lyon y a 22 kilómetros de Villefranche-sur-Saône.

El paisaje es montañoso, salpicado de crestas y colinas cubiertas por vides. El Ardières, afluente del Saona, es su límite meridional.

Abarca así los municipios de Régnié-Durette y Lantignié, en el departamento de Ródano.

La zona geográfica forma parte del vasto conjunto de formaciones metamórficas de la era primaria en el límite occidental del Macizo Central y, en particular, del macizo granítico conocido como «Fleurie». Este granito grueso da lugar, por alteración, a formaciones arenosas muy permeables.

Las parcelas delimitadas para la vendimia ocupan todas las laderas de sustrato granítico, a una altitud de entre 250 y 450 metros, y presentan:

- suelos superficiales arenosos y muy filtrantes procedentes de arena granítica en las pendientes pronunciadas del centro y el norte;
- suelos que se han desarrollado hasta convertirse en coluviones y arenas profundas de naturaleza arenosa-limosa, más o menos ricos en arcilla en la parte sur, con pendientes más suaves;
- suelos aluviales, desarrollados sobre terrazas antiguas, de textura arcillosa y a menudo muy pedregosos en la superficie, de estructura a veces compacta.

El clima es oceánico y está sujeto a influencias continentales y meridionales. Las precipitaciones se distribuyen uniformemente durante el año (750 milímetros al año de media) y la temperatura media anual se acerca a los 11 °C. El «Monts du Beaujolais» desempeña un papel esencial protegiendo la zona de los vientos del oeste y reduciendo así la influencia oceánica. El efecto Foehn provoca que se seque el aire húmedo, aumentando así la luminosidad y disminuyendo las precipitaciones.

El gran valle del Saona también desempeña un papel primordial en el desarrollo de la vid, al ofrecer una gran luminosidad y transportar las influencias meridionales caracterizadas, en particular, por un fuerte calor estival.

8.2. Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

François MYARD, autor en 1907 del libro «Le vigneronnage en Beaujolais», confirma la existencia de una villa galorromana perteneciente a alguien llamado Réginus, que habría dado su nombre al municipio. La organización de entonces muestra indicios «de producción frutícola, un sistema al que está vinculado el viñedo actual».

Parece que la abadía de Cluny poseía vides cerca del pueblo de Régnié. La Carta de Cluny afirma, en 992, que alguien llamado Umfred donó a la abadía «la capilla de Sainte-Marie del pueblo de Dueri (Durette), ubicado en la comuna de Mâcon, y todo lo que posee en dicha parroquia en tierras, viñas, prados y molinos». En 1602, Durette contaba con 15 viviendas y su territorio se consideraba «bueno únicamente para el vino».

Los vinos «Régnié» son muy apreciados desde hace mucho tiempo. A partir de 1769, Régnié y Durette pasan a pertenecer a las 16 parroquias de la región de Beaujolais autorizadas para enviar sus vinos a París.

En relación con la industria de la tela en Rignyé (Régnié) en el siglo XVII, BONARDET afirma en su libro «Histoire de Régnié» (1945): «los antiguos oficios (los telares) han ido desapareciendo paulatinamente porque el suelo de Beaujolais se ha ido cubriendo de viñas». Según Lambert d'ANTIGNY, intendente de Policía, Justicia y Finanzas, una cuarta parte del territorio está cubierta de vides.

La explotación «Grange Charton» se instala en Régnié. En este extraordinario conjunto de arquitectura rural del siglo XIX, que incluye las viviendas de los viticultores, las cavas y bodegas, se ubica la explotación del «Hospices de Beaujeu». Cedida como herencia por las hermanas de Millières en 1809 a Hospices, la explotación ha crecido con el tiempo gracias a las donaciones y las herencias de viñedos. La venta en subasta de los vinos de Hospices sigue siendo la venta benéfica más antigua conocida.

Antiguamente joya de los vinos de la denominación de origen controlada «Beaujolais» con la mención «Villages», la denominación de origen controlada «Régnié» se reconoce mediante Decreto de 20 de diciembre de 1988.

La denominación de origen controlada «Régnié» se caracteriza por la alianza de las tradiciones propias de la región y las técnicas modernas. La variedad Gamay N domina la producción de vinos tintos. Conocida por ser una variedad poco resistente pero fértil en su madurez temprana, es sensible a las heladas tardías y no tolera los golpes de sol.

Los productores, en busca de vino de calidad, han aprendido a controlar su crecimiento, en particular mediante una densidad de plantación elevada y la poda corta.

Para garantizar la correcta madurez de la uva, el productor velará por que la superficie foliar expuesta sea suficiente. Así, las viñas pueden gestionarse con espalderas fijas, lo que también facilita la mecanización.

Paralelamente y conforme a las prácticas vigentes, los productores han adoptado una vinificación particular en la que coexisten la fermentación tradicional y la maceración semicarbónica.

En 2010, 222 productores elaboraron 17 000 hectolitros a partir de un viñedo con una superficie de 400 hectáreas.

8.3. *Interacciones causales*

La zona geográfica de «Régnié» se extiende principalmente sobre sustratos graníticos o formaciones resultantes de su alteración.

En general, los suelos son arenosos, ácidos, más bien filtrantes y, por lo tanto, poco fértiles. En este contexto natural, la variedad Gamay N se expresa plenamente y permite elaborar vinos afrutados y elegantes, con una concentración y un equilibrio que garantizan una gran longevidad.

Las variaciones en la naturaleza del suelo, más o menos arcillosas, que presentan a veces grandes fragmentos graníticos o de arenisca, aportan matices a los vinos, que son más estructurados cuando la uva procede de parcelas con suelos desarrollados sobre arcilla o, por el contrario, más suaves y afrutados cuando la uva procede de parcelas con suelos desarrollados sobre arena.

Los viñedos, ubicados en el centro de un paisaje montañoso, disfrutan de un clima favorable, protegidos de los vientos poco favorables por la colina arbolada «Fût d'Avenas». La apertura a la inmensa llanura del Saona garantiza una luminosidad que favorece la actividad clorofílica de la viña. Su situación, a media altura, le permite escapar de casi todas las heladas de primavera y de las nieblas matinales de la llanura del Saona, beneficiarse de una óptima exposición al sol y drenar rápidamente el posible exceso de agua de lluvia.

Gracias al efecto Foehn favorecido por la protección del «Monts du Beaujolais», el valle del Ardières, en dirección este-este, ofrece una exposición general que estimula la maduración óptima y uniforme de la uva.

Los productores han adoptado prácticas, tanto en la viña como en la bodega, para sacar el máximo partido a estas condiciones particulares. La adaptación del vigor y de la producción de la variedad Gamay N a la pobreza de los suelos arenosos a través de una gestión especial, de la poda corta y de métodos de vinificación que preserven el potencial aromático permite la producción de vinos con expresión afrutada, jóvenes y que se conservan bien.

Desde 1967, los productores han propuesto colectivamente una gama cuidadosamente seleccionada de vinos «Régnié» en el «Caveau des Deux Clochers». Organizan numerosos eventos, espectáculos y acontecimientos deportivos para dar publicidad a su pueblo y al vino.

La «Régnié», última denominación de origen controlada comunitaria reconocida en la región de Beaujolais, se conoce como el «Prince du Beaujolais» (príncipe de Beaujolais).

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial del año 2019:

— Departamento de Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevront, 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, Tilly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

— Departamento de Ródano:

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 (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Julié, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (solo la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Dareizé, Les Olmes y Saint-Loup).

— Departamento de Saona y Loira:

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, Bussièges, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagne-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, Cortevaux, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzyle-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de 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, Pierreclous, Plottes, Prény, 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 (solo la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Donzy-le-National, Massy y La Vineuse), Vinzelles, Viré.

— Departamento de 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'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 (solo la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Champvallon, Villiers sur Tholon y 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, Yrouerre.

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- a) En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificarse el nombre de una unidad geográfica menor, siempre que:
- se trate de un topónimo local que aparezca en el catastro;
 - figure en la declaración de vendimia.

El nombre del lugar registrado en el catastro se inscribirá inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada y se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no serán superiores, tanto en altura como en anchura, a las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

- b) En el etiquetado de los vinos con denominación de origen controlada podrá especificarse la unidad geográfica mayor «Vin du Beaujolais», «Grand Vin du Beaujolais» o «Cru du Beaujolais».

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no podrá superar, ni en altura ni en anchura, los dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones

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