

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2022/C 473/08)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Beaujolais»

PDO-FR-A0934-AM02

Fecha de comunicación: 28.9.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Denominaciones geográficas y menciones complementarias

En el capítulo I, sección II, punto 4 del pliego de condiciones, se suprimen las palabras «o del nombre del municipio de procedencia de las uvas». Esta modificación, que consiste en la supresión de la posibilidad de producir vinos amparados tanto por la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) como por el nombre del municipio de procedencia de las uvas, tiene por objeto establecer la identidad de vino «de garde» (de guarda) de los vinos «Beaujolais», seguidos del nombre del municipio de procedencia de las uvas.

Esta modificación no afecta al documento único.

2. Zona geográfica

En el capítulo I, sección IV, punto 1, letras a), b) y c) del pliego de condiciones, se sustituyen las palabras «deben tener lugar» por «tienen lugar» y se añade «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021» después de «siguientes».

Este cambio de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2021 del nomenclátor geográfico oficial editado por el Insee (Instituto Nacional de Estadística y Estudios Económicos) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

La lista de municipios de la zona geográfica y sus nombres se han actualizado sin modificar el perímetro de la zona geográfica, a efectos de tener en cuenta las modificaciones administrativas que se han producido en el nomenclátor geográfico oficial.

Se modifica el punto 6 del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

En la sección IV, punto 1, se añade además una frase para informar de la puesta a disposición de los documentos cartográficos relativos a la zona geográfica en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO por sus siglas en francés).

3. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo I, sección IV, punto 3, letra a) del pliego de condiciones, tras «siguientes» se añaden los términos «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021».

Este cambio de redacción permite hacer referencia a la zona de proximidad inmediata en relación con la versión vigente en 2021 del nomenclátor geográfico oficial, publicado por el Insee.

La adición de esta referencia permite garantizar jurídicamente la definición de la zona de proximidad inmediata.

La lista de municipios que componen la zona de proximidad inmediata, así como sus nombres, se han actualizado, sin modificar el perímetro, para tener en cuenta los cambios administrativos realizados.

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

4. Normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje

En el capítulo I, sección VI, punto 1, letra c) del pliego de condiciones, se suprimen los términos «es, como mínimo, igual» de la disposición relativa a la altura de follaje de las vides no cultivadas en espaldera para la producción de vinos tintos y rosados. Se trata de la corrección de un error de redacción presente en el pliego de condiciones vigente.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

5. Disposiciones específicas en relación con el transporte de la vendimia

En el capítulo I, sección VII, punto 1, letra b) del pliego de condiciones, se suprime la disposición relativa a la altura de la vendimia en los contenedores que garantizan el transporte de las parcelas a la bodega de vinificación en el marco de la vendimia mecánica de las uvas destinadas a los vinos tintos y rosados.

Se trata de una práctica adoptada por los productores que ya no debe considerarse una norma de producción.

Se modifica el apartado «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

6. Vinos susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo)

En el capítulo I, sección VIII, punto 1 del pliego de condiciones, se añade la disposición relativa al volumen de producción de vino que puede acogerse a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), anteriormente recogida en el capítulo I, sección IX, punto 2, letra a). Habida cuenta de que esta disposición hace referencia a un volumen de producción, procede indicarlo en el punto relativo a los rendimientos.

Con el fin de ajustarse mejor a la identidad de vino «de garde» (de guarda) de los vinos susceptibles de acogerse a la mención «Villages», se añade un coeficiente específico para el cálculo del volumen de estos vinos, inferior al de los vinos de la denominación «Beaujolais» sin la citada mención.

También se establece en qué superficie de la explotación pueden aplicarse esos coeficientes.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. Control de la temperatura

En el capítulo I, sección IX, punto 1, letra f) del pliego de condiciones, se suprime la disposición específica relativa a las cubas de vinificación de las uvas vendimiadas de forma mecánica. En efecto, en la actualidad, las bodegas están debidamente equipadas y los productores de la denominación consideran suficiente la disposición general.

Esta modificación no afecta al documento único.

8. Disposiciones por tipo de producto

En el capítulo I, sección IX, punto 2, letra a), del pliego de condiciones, se suprime la disposición relativa al volumen de producción de los vinos susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo).

Se añade, asimismo, una letra c), relativa a la fecha a partir de la cual los vinos con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) pueden circular entre almacenistas autorizados. En efecto, el mantenimiento de dicha fecha (trigésimo octavo día antes del tercer jueves de noviembre del año de la vendimia) resulta necesario para preservar la calidad de los vinos, ya que se corre el riesgo de que, si son objeto de un transporte demasiado temprano, los vinos inacabados sufran una alteración de sus características durante el mismo.

Esta modificación no afecta al documento único.

9. Disposiciones relativas a los envases

En el capítulo I, sección IX, punto 3, letra a) del pliego de condiciones, el plazo de conservación de los informes de análisis realizados antes del envasado de los vinos se amplía de seis meses a un año, con el fin de facilitar el control de los operadores.

En el punto 3, letra b), la fecha límite de envasado de los vinos con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) se prorroga del 1 al 31 de diciembre del año de la vendimia, con el fin de limitar las renunciaciones a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) que puedan producirse. La consecuencia de estas renunciaciones es que los vinos elaborados para garantizar las características de un vino «primeur» (temprano) se comercializan sin esta indicación en su etiqueta.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

10. Circulación entre almacenistas 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 almacenistas autorizados.

Esta supresión es coherente con la adición de la letra c) al apartado «Disposiciones por tipo de producto» para los vinos tempranos o nuevos.

Se modifica la sección IX, punto 5, mediante la supresión de «a la circulación de productos y».

En la sección IX, punto 5, se suprime el título de la letra a).

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

11. Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

En el capítulo I, sección X, punto 1, letra a) del pliego de condiciones, se modifica el número de municipios que componen la zona geográfica para tener en cuenta las modificaciones administrativas que se han producido.

El apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único se modifica en consecuencia.

12. Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

En el capítulo I, sección X, punto 1, letra b) del pliego de condiciones, se eliminan los datos del sector que datan de 2008 y se sustituyen por los de 2018.

El apartado «Vínculo con la zona geográfica» del documento único se modifica en consecuencia.

13. Datos sobre la calidad y las características de los productos

En el capítulo I, sección X, punto 2 del pliego de condiciones, se modifican las descripciones organolépticas de los productos para tener en cuenta las expectativas del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

El apartado «Descripción del (de los) vino(s)» del documento único se modifica en consecuencia.

14. Medidas transitorias

En el capítulo I, sección XI del pliego de condiciones, se suprimen el punto 1 y la letra b) del punto 2. Las medidas transitorias asociadas han quedado obsoletas. Por consiguiente, se modifica la numeración de los párrafos de la sección XI para tener en cuenta esas supresiones.

Se modifica el punto 2 (que era antes el punto 3) correspondiente a la medida transitoria relativa a la densidad de plantación mínima. En efecto, la autorización del arranque parcial de vides vigente con fecha del 28 de noviembre de 2004 se prorroga del año 2015 al año 2031. Esta excepción se aplica ahora a todos los vinos tintos y rosados, en lugar de únicamente a los que se acogen a la DOP «Beaujolais» sin ninguna otra mención. Se aplica un coeficiente de reducción específico para las vides que se van a arrancar de nuevo, con el fin de acelerar la reestructuración del viñedo, en un contexto económico difícil que no permite la replantación a gran escala, y para facilitar la mecanización del viñedo y reducir así el uso de glifosato.

También se añade una nueva medida transitoria relativa a los vinos de la denominación «Beaujolais» seguida del nombre del municipio de origen de las uvas y completada con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo). Dado que esta última mención ya no está autorizada para estos vinos en el pliego de condiciones, se concede un período transitorio para su comercialización hasta la vendimia de 2025, inclusive, con el fin de que los operadores que hayan presentado esta declaración, al menos desde la vendimia de 2018, puedan adaptar su oferta.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

15. Obligaciones de declaración

En el capítulo II, sección I del pliego de condiciones, el término «inspección» se sustituye por «control», ya que el organismo de defensa y gestión de la denominación ha decidido cambiar el método de control.

En el capítulo II, sección I del pliego de condiciones, se añade una declaración de intención de producción. Esta declaración se aplica únicamente a los vinos que llevan la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) y se refiere a las superficies, el tipo de producto (colores, etc.) y los volúmenes de estos vinos. El objetivo es conocer, con antelación a la vendimia, los volúmenes de vinos susceptibles de llevar la mención «primeur» (temprano) para garantizar una mayor precisión del cálculo del coeficiente utilizado con el fin de determinar los volúmenes de vinos que pueden producirse como «vin primeur» (vino temprano) y limitar así los volúmenes de estos vinos que no podrían comercializarse con dicha mención por falta de demanda.

Esta declaración podrá modificarse hasta el 15 de agosto anterior a la vendimia.

La numeración de la sección XI se modifica para tener en cuenta esta adición.

Se modifica el punto 2 (que antes era el punto 1), letra a) para precisar la información que debe contener la declaración de reivindicación.

En los puntos 3, 4, 6, 7 y 8, se han modificado las disposiciones relativas a los plazos de las obligaciones de declaración para facilitar la realización de los controles.

En el punto 3, se especifica que los productos solo se podrán retirar después de que el organismo de control autorizado haya sido informado del resultado de la declaración.

En el punto 4, se añade que la puesta a disposición del registro mencionado en el artículo D.645-18-II del código rural y de pesca marítima por parte del operador al organismo de control autorizado equivale a una declaración de aptitud para el consumo.

En el punto 5, el sistema de declaración recapitulativa trimestral para las declaraciones mencionadas en los puntos 4 y 7 ya está disponible, independientemente de los volúmenes o del número de operaciones realizadas por los operadores. También se ha añadido una referencia a la declaración de retirada (punto 8). Se especifica que estas declaraciones recapitulativas deben enviarse al organismo de control, al menos, diez días antes del final del trimestre.

En el punto 6, se especifica que la retirada de los lotes destinados a la expedición fuera del territorio nacional de un vino sin envasar solo podrá efectuarse después de que el organismo de control autorizado haya sido informado del resultado de la declaración relativa a la expedición fuera del territorio nacional.

En el punto 8, se recogen las modalidades de la declaración de retirada.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

16. Referencias relativas a la estructura de control

En el capítulo III, sección II del pliego de condiciones, se ha actualizado la dirección de la estructura de control.

Se ha modificado el primer párrafo y se ha suprimido el segundo, con el fin de observar las nuevas normas de redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

17. Variedades de uva de vinificación

Las variedades que figuran en el pliego de condiciones se clasificaron en el documento único inicial (2011) como: variedades de uva de vinificación incluidas en la lista establecida por la OIV.

El pliego de condiciones en su primera versión, establecía una diferencia entre variedades principales y accesorias.

En este documento único, se han clasificado como «Variedades» y «Variedades secundarias», respectivamente, en el epígrafe «Condiciones complementarias».

Se modifica el punto 7 del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nombre(S)

Beaujolais

2. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de origen protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

1. *Vinos blancos, vinos blancos con la mención «Villages» o el nombre del municipio de procedencia de las uvas*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos blancos se caracterizan por un hermoso color brillante, una nariz amplia con aromas de frutas de pulpa blanca y cítricos y un final agradable y equilibrado. Al igual que los «Villages» blancos, si han estado en barrica, pueden presentar ciertos toques de vainilla. Los «Villages» blancos se caracterizan por un tono dorado con infinidad de matices, una nariz con notas florales y minerales y un paladar pleno y equilibrado. Los vinos blancos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 % y, tras el enriquecimiento, no superan el grado alcohólico volumétrico total del 13 %. Los vinos blancos que ostentan la mención «Villages» o el nombre del municipio de origen de las uvas presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 % y, tras el enriquecimiento, no superan el grado alcohólico volumétrico total del 13,5 %.

El contenido en azúcares fermentables (vinos acabados listos para el consumo) es inferior o igual a 3 g/l o inferior o igual a 4 g/l si la acidez total (H₂SO₄) es superior o igual a 2,7 g/l.

El contenido de acidez volátil es inferior o igual a 14,17 miliequivalentes por litro (vinos acabados listos para el consumo).

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Vinos tintos o rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos se caracterizan por un color claro y una nariz con matices frutados, así como por ser vinos agradables, frutados y florales, que se disfrutan desde su más temprana edad. Los vinos rosados suelen presentar un color brillante, una nariz fresca, aromas de frutas rojas, una sensación en boca fina, ligera y refrescante y se disfrutan mejor jóvenes. Los vinos que ostentan la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), reservada a los vinos tintos y rosados, presentan un color brillante, menos intenso que los vinos de guarda. Son vinos frescos y delicados y, en boca, resultan especialmente aromáticos, frutados y acidulados. Están destinados a un consumo rápido, en un plazo de 6 a 12 meses desde su elaboración. Los vinos tintos y rosados presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10 % y, tras el enriquecimiento, no superan el grado alcohólico volumétrico del 12,5 %. El contenido de azúcares fermentables (vinos acabados listos para el consumo) es inferior o igual a 3 g/l. En el caso de los vinos con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), el contenido de acidez volátil es inferior o igual a 14,17 miliequivalentes por litro (vinos acabados listos para el consumo) o inferior o igual a 10,2 miliequivalentes por litro (lote sin envasar). El contenido total de SO₂ es inferior o igual a 100 miligramos por litro, en el caso de los vinos tintos, e inferior o igual a 150 miligramos por litro, en el caso de los vinos rosados (vinos acabados y listos para el consumo en el sentido del artículo D. 645-18-I del código rural y de pesca marítima).

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Vinos tintos o rosados con las menciones «Villages» o «Supérieur» (Superior) o el nombre del municipio de procedencia de las uvas*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos acompañados de la mención «Villages» se caracterizan por un color más intenso, una nariz franca y por su potencia, estructura y armonía en boca. Pueden conservarse durante varios años. Por su parte, los vinos rosados con la mención «Villages», más limitados y buscados, presentan un color entre el del pomelo y el melocotón y se caracterizan por aromas de frutas rojas ácidas, con una boca amplia y crujiente, a la par que ligera y refrescante.

Los vinos tintos y rosados que ostentan la mención «Villages», «Supérieur» o el nombre del municipio de origen de las uvas presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 % y, tras el enriquecimiento, no superan el grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

El contenido en azúcares fermentables (vinos acabados listos para el consumo) es inferior o igual a 3 g/l.

El contenido de acidez volátil es inferior o igual a 14,17 miliequivalentes por litro (vinos acabados listos para el consumo).

Las demás características analíticas son las establecidas en la legislación de la Unión.

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)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1.

Práctica enológica específica

- Se permiten técnicas sustractivas de enriquecimiento (TSE) en el caso de los vinos tintos, hasta un grado de concentración del 10 %.
- Para la elaboración de los vinos rosados, queda prohibida la utilización de carbón para uso enológico, solo o en mezclas.
- En aras de conservar el carácter temprano que constituye la especificidad de los vinos tintos y rosados susceptibles de acogerse a la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo):
- los vinos se elaboran exclusivamente con uvas recogidas el mismo año;
- el período de maceración de los vinos es inferior o igual a 10 días;
- tras la operación de enriquecimiento, los vinos tintos y rosados no deben rebasar un grado alcohólico volumétrico total del 12,50 %.
- Por su parte, los vinos blancos, después del enriquecimiento, no superarán un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.
- 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 mínima de plantación de 5 000 cepas por hectárea.

Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,50 m y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 m.

Siempre que se respete la densidad mínima de 5 000 cepas/ha, y a efectos de mecanización, podrán crearse hileras intermedias de vides separadas por una distancia inferior o igual a tres metros.

3.

Práctica de cultivo

- Normas de poda

La poda finaliza el 15 de mayo;

Los vinos proceden de vides podadas con arreglo a las disposiciones siguientes:

Vinos blancos

- bien en poda Guyot simple con un máximo de ocho yemas francas en el sarmiento y un pulgar con dos yemas francas como máximo;
- bien en poda «queue du Mâconnais»: cada cepa presenta un sarmiento de doce yemas francas como máximo y un pulgar con dos yemas francas como máximo.

Vinos tintos y rosados

Con un máximo de diez yemas francas por cepa:

- bien en poda corta (en vaso, en abanico o en cordón de Royat simple, doble o «charmet») con entre tres y cinco pulgares con dos yemas francas como máximo. Con vistas a la renovación de la planta, cada cepa puede, además, presentar un pulgar con dos yemas francas como máximo, podado sobre un chupón brotado del tronco viejo;
- bien en poda Guyot simple, con un máximo de seis yemas francas en el sarmiento y un pulgar con dos yemas francas como máximo;
- bien con dos sarmientos con tres yemas francas como máximo.

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 doce yemas francas por cepa.

- Disposiciones relativas a la vendimia mecánica de las parcelas destinadas a la producción de vinos tintos o rosados:
- 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. Vinos blancos

75 hectolitros por hectárea

2. Vinos tintos y rosados

65 hectolitros por hectárea

3. Vinos tintos con la mención «Supérieur»

63 hectolitros por hectárea

4. Vinos tintos o rosados con la mención «Villages» o el nombre del municipio de procedencia de las uvas

63 hectolitros por hectárea

5. Vinos blancos con la mención «Villages» o el nombre del municipio de procedencia de las uvas

73 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

a) - La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- Departamento del 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, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Julié, Juliénas, 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, 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, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon y 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: Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles y Saint-Vérand.

- b) - La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:
- En el departamento del Ródano: Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard y Villié-Morgo.
 - En el departamento de Saona y Loira: Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles y Saint-Vérand.
- c) - La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos susceptibles de acogerse a la denominación de origen controlada «Beaujolais» seguida del nombre del municipio de procedencia de las uvas deben tener lugar en el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:
- En el departamento del Ródano: Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais y Vauxrenard.
 - En el departamento de Saona y Loira: Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins y Saint-Symphorien-d'Annelles.

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

7. Variedades de uva de vinificación

Chardonnay B

Gamay N

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

8.1. Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica se extiende por el borde oriental del Macizo Central, por encima del valle del Saona, en el corazón de la región que le da nombre. El viñedo se extiende entre las ciudades de Lyon y Mâcon, a lo largo de 55 kilómetros, de norte a sur, y de 15 a 20 kilómetros, de este a oeste, entre la llanura del Saona, afluente del Ródano, y los montes del Beaujolais, a una altitud de entre 180 y 550 metros.

Así pues, la zona geográfica abarca el territorio de 77 municipios del departamento del Ródano y 11 municipios del departamento de Saona y Loira.

La zona de producción definida para los vinos con la mención «Villages» se encuentra situada en la mitad norte de la zona geográfica y abarca 30 municipios del departamento del Ródano y 8 municipios del departamento de Saona y Loira.

En el paisaje vitícola del Beaujolais se distinguen dos grandes familias de formaciones geológicas.

Al norte, antiguas formaciones del Paleozoico que forman cimas redondeadas. Se trata de rocas formadas durante el levantamiento herciniano, granitos, pórfidos, esquistos y rocas volcanosedimentarias, a menudo objeto de la metamorfosis. Por alteración, estas rocas producen suelos arenosos o arcillosos de reacción ácida.

Al sur, destacan formaciones sedimentarias más recientes (Triásico y Jurásico, de la era Secundaria). Se trata, principalmente, de rocas calizas, que forman relieves más escarpados que en el norte, organizados en colinas alargadas. Los suelos son generalmente más arcillosos y profundos.

Al pie de las laderas, las formaciones cuaternarias, representadas por antiguas terrazas fluviales, coluviones y conos de deyección, enmascaran el antiguo sustrato.

Independientemente de las formaciones del subsuelo, las laderas están orientadas principalmente hacia el este y el sur.

La región se encuentra expuesta a un clima oceánico degradado sujeto a claras influencias continentales (tormentas estivales, nieblas con escarcha en invierno) y meridionales (calor estival, precipitaciones máximas en otoño y primavera).

Los montes del Beaujolais desempeñan un papel esencial, protegiendo la zona de los vientos del oeste y reduciendo así la influencia oceánica. Estos generan el efecto de Foehn, que deseca el aire oceánico, reduciendo la nubosidad y las precipitaciones.

El amplio valle del Saona también desempeña un papel fundamental en el clima local, al canalizar las masas de aire del sur, aumentando la luminosidad y atenuando las variaciones de temperatura.

8.2. Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

«Hasta el siglo III d.C. no se estableció definitivamente el cultivo de la vid en la región del Lyonnais». [Viala P. y Vermorel V., 1902] En el año 280 d.C., el emperador Probo permitió a los galos cultivar la vid, especialmente en los montes de Oro, cerca de Lyon.

Durante el siglo XVIII, el comercio del vino del Beaujolais se expandió, lo que provocó importantes cambios en los viñedos. Es entonces cuando se comenzó a perfilar en paisaje que conocemos en 2009. Con la expansión de las ciudades, la industrialización y el desarrollo de las infraestructuras de transporte, el siglo XIX fue un período crucial para los viñedos. El sur se orientó hacia la producción de vinos ligeros, frutados y refrescantes para abastecer el mercado vecino de Lyon. El norte, más orientado hacia Mâcon y los mercados del norte de Francia, favoreció la producción de vinos más concentrados, aptos para el envejecimiento y el transporte.

A finales de los años 20 del siglo pasado, se crearon las primeras bodegas cooperativas, seguidas, en los años 50 del siglo pasado por una segunda generación de bodegas que contribuyeron a la mejora general de la calidad de los vinos y permitieron el desarrollo y la racionalización de la vinificación del Beaujolais.

La denominación de origen controlada «Beaujolais» fue reconocida por decreto el 12 de septiembre de 1937. Los productores de los municipios del norte, cuyos vinos potentes y de guarda contrastaban con los vinos más ligeros y frutados del sur, quisieron distinguirse y solicitaron el reconocimiento de una denominación de origen controlada específica. En 1943, sus esfuerzos condujeron a la publicación de una lista de 31 municipios autorizados a añadir su nombre al de «Beaujolais». El 21 de abril de 1950, los 31 municipios se agruparon para formar una unidad, añadiendo la palabra «Villages».

El Beaujolais es la única región vinícola en la que la proporción de vino nuevo es tan elevada, gracias sobre todo a la capacidad de la variedad de uva gamay N para producir vinos tempranos. Ya en el siglo XIX, algunos comerciantes de vino especialmente profesionales compraban «sous le pressoir» (desde la prensa), lo que quiere decir que recogían el vino y lo presentaban en las semanas siguientes como «Beaujolais nouveau» a los distribuidores y propietarios de cafeterías y restaurantes de París y Lyon. La fermentación de los vinos solía completarse durante el transporte, lo que los protegía de cualquier alteración.

La historia del «Beaujolais nouveau» se caracteriza por la evolución de la normativa asociada. En 1951, la Unión Vitícola del Beaujolais solicitó la posibilidad de vender sus vinos «en primeur» (tempranos) antes del 15 de diciembre. La citada solicitud les fue concedida el 13 de noviembre de 1951 con la publicación de una nota administrativa del Departamento de Impuestos Indirectos en la que se especificaban las condiciones «en las que determinados vinos con denominación controlada se pueden comercializar a partir de ahora sin esperar a la liberación general del 15 de diciembre». De esta forma, nació oficialmente el fenómeno del «Beaujolais nouveau». Sin embargo, no fue hasta el tercer jueves de noviembre del año 1985 que el «Beaujolais nouveau» se comenzó a comercializar entre los consumidores.

Los volúmenes comercializados aumentaron drásticamente a partir de los años 60 del siglo pasado, alcanzando unos 500 000 hectolitros a mediados de los años 80 del siglo pasado, sin llegar a superar nunca la mitad de la producción total de Beaujolais. Para que los vinos «primeur» (tempranos) estén listos rápidamente, una vez terminada la fermentación maloláctica, y con el fin de que presenten un carácter fresco y agradable, aromático y frutado, los productores conceden prioridad, en función de la añada, a parcelas más tempranas, practican maceraciones más cortas y seleccionan las cubas que ponen de relieve el carácter crujiente de las uvas y los aromas particulares de la fermentación. Estas limitaciones técnicas se traducen en que cada explotación limite la producción de vinos tempranos a una parte de la cosecha.

El viñedo se dedica a la producción de vinos tintos, rosados y blancos. En el caso de los vinos tintos y rosados, la principal variedad de uva es la gamay N. En aras de controlar la fertilidad de la variedad, las vides se podan en poda corta, principalmente en vaso, con pulgares.

Los vinos blancos se elaboran con la variedad de uva chardonnay B.

Con el fin de preservar, en la medida de lo posible sus características frutadas, los productores suelen llevar a cabo una vinificación típica del Beaujolais, basada en la «maceración semicarbónica».

El viñedo «Beaujolais» se caracteriza por el modesto tamaño de sus parcelas (0,3 hectáreas de media), ofreciendo así un paisaje de marquería de viña. En 2018, los vinos de la DOC Beaujolais abarcaban unas 4 500 hectáreas, con una producción de 240 000 hectolitros, y los vinos que ostentan la mención «Villages» o el nombre del municipio del que proceden las uvas abarcaban unas 3 700 hectáreas, con una producción anual de casi 200 000 hectolitros, vinificados por 1 900 viticultores, 9 bodegas cooperativas y algunas salas de recepción (comerciantes de vino).

8.3. *Interacciones causales*

El «Beaujolais» es un viñedo original que se extiende a lo largo de unos 50 kilómetros, desde el sur de Mâcon hasta las puertas de Lyon. Si bien el relieve del interior alcanza los 1 000 metros de altitud, el viñedo no supera los 550 metros. Ocupa, en gran medida, las laderas expuestas al sol naciente, beneficiándose de un clima templado, con precipitaciones regulares y bañado por una atmósfera luminosa que recuerda al Sur y al valle del Ródano. La pantalla formada por los montes del Beaujolais, al oeste, proporciona a la zona geográfica unas condiciones de luminosidad y pluviometría especialmente favorables para la maduración, la concentración y el buen estado sanitario de las uvas.

Sin embargo, bajo una aparente unidad, la zona geográfica ofrece cierta diversidad, tanto en términos de geología como paisajísticos. Esta diversidad se traduce en una amplia gama de vinos: especialmente potentes y coloridos en el norte, donde se plantan sobre suelos ácidos; y más frutados y ligeros en el sur, donde se plantan sobre sustratos principalmente calizos.

Las parcelas destinadas a la vendimia de la uva se encuentran principalmente en los suelos pobres y bien drenados de las laderas graníticas y arcillo-calcáreas. El relieve y la amplia apertura hacia el este de la zona protegen las uvas del rocío matinal, mientras que la altitud de las laderas preserva el viñedo de las nieblas invernales, que inundan con frecuencia el valle del Saona.

Los viñedos destinados a la producción de vinos con la mención «Villages» únicamente se plantan en parcelas con suelos ácidos de la parte norte de la zona geográfica, en los sustratos del Paleozoico o en los esparcimientos del Cuaternario que proceden de estos últimos.

A lo largo de las generaciones, los habitantes de la zona han aprendido a aprovechar las características de su territorio y han adaptado las técnicas de vinificación de la variedad de uva gamay N. Gracias a la expresión particular de esta variedad de uva, el viñedo «Beaujolais» se ha individualizado mediante una significativa orientación hacia la producción de apreciados vinos jóvenes. Estos vinos nuevos son, por naturaleza, vinos jóvenes que revelan la riqueza aromática de la añada y dejan entrever las cualidades de potencia y equilibrio que se verán acrecentadas por una maceración quizás más larga, pero sobre todo por un período de crianza. Así pues, en el caso de los vinos con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo), el proceso de vinificación está orientado a favorecer su carácter frutado, ligero y fresco. La maceración de los vinos destinados a la crianza es generalmente mayor, con el fin de desarrollar una mayor complejidad aromática y una estructura tánica especialmente favorables para un buen envejecimiento.

Los suelos arcillosos de la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Beaujolais» permiten producir vinos ricos en color y ligeros. Las parcelas destinadas a la producción de vinos con la mención «Villages», implantadas en suelos arenosos resultantes de rocas cristalinas, ofrecen la posibilidad de elaborar vinos equilibrados y armoniosos con una larga persistencia aromática.

A pesar de la facilidad de consumo de los vinos que representa la aglomeración lionesa, este viñedo supo dirigir una parte importante de su producción hacia París, mucho antes del ferrocarril. Del siglo XIX al XX, los vinos de la región del Beaujolais aprovecharon el impulso de su posicionamiento en París y Lyon para asegurar su distribución por toda Francia y el resto del mundo. En ocasiones, el «Beaujolais» se presenta como «el tercer río de Lyon», en lo que a popularidad se refiere, por detrás del Saona y del Ródano. A partir del siglo XIX, los productores y comerciantes adquirieron la costumbre de comercializar el producto de la vendimia muy pronto. En los años 50 del siglo pasado, el comercio local del vino se organizó e impulsó la comercialización de los vinos tempranos.

Las numerosas bodegas de cata y la flamante ruta del vino atrajeron a un mayor número de consumidores, permitiéndoles descubrir las riquezas de la región del 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 por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- Departamento de la Côte d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, 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, Tailly, Talant, Thoirs, Valforêt (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée y Vougeot.

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 por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

- Departamento del Ródano: Chasselay, Dardilly, Deux-Grosnes (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Avenas), Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel, Taponas y Villefranche-sur-Saône.
- 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, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, 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 (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, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, 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, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-

Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serchy, 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 y Viré.

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 por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2021:

— 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'Évêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montholon (solo la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Champvallou, Villiers-sur-Tholon y Volgré), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, 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 y Yrouerre.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la mención «Supérieur».
- El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con la mención «Villages».
- El nombre de la denominación de origen controlada puede completarse con el nombre del municipio de procedencia de las uvas.
- El nombre de la denominación de origen controlada, seguida o no de la mención «Villages», puede completarse con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo).
- Los vinos con la mención «primeur» (temprano) o «nouveau» (nuevo) se presentarán obligatoriamente con la indicación de la añada.
- El nombre del municipio de procedencia de las uvas se inscribirá inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada y se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones serán idénticas, tanto en altura como en anchura, a las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.
- En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:
- se trate de un lugar registrado en el catastro;

— figure en la declaración de vendimia.

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

— El etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen controlada puede mencionar la unidad geográfica mayor, a saber, «Vin du Beaujolais».

Enlace al pliego de condiciones del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc518a15-dce5-4d62-b5f6-18cdbc38c8f2
