

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2021/C 518/04)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Saint-Amour»

PDO-FR-A1028-AM02

Data di comunicazione: 12 ottobre 2021

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica

Nel capitolo I, sezione IV, punto 1, del disciplinare dopo «Saône-et-Loire» sono aggiunte le parole «secondo il codice geografico ufficiale del 2019».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2019 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il perimetro della zona geografica resta esattamente identico.

Dopo il termine «affinamento» sono aggiunti i termini «dei vini».

I termini «sono effettuati» sono sostituiti dai termini «avvengono».

Il documento unico è modificato al punto 6.

Si aggiunge altresì una frase per informare gli operatori che sul sito dell'INAO sono disponibili documenti cartografici relativi alla zona geografica.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

2. Zona di prossimità immediata

Nel capitolo I, sezione IV, punto 3, del disciplinare dopo «seguenti» sono aggiunte le parole «secondo il codice geografico ufficiale del 2019».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona di prossimità immediata con riferimento alla versione vigente nel 2019 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE.

Il perimetro di tale zona resta esattamente identico.

L'aggiunta di tale riferimento consente di tutelare giuridicamente la definizione della zona di prossimità immediata, affinché questa non subisca ulteriori conseguenze in seguito a fusioni o scissioni di comuni o di parti di comuni, oppure in seguito a cambiamenti di nome.

(1) GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

L'elenco dei comuni che compongono la zona di prossimità immediata è stato a sua volta aggiornato senza modificare il perimetro, per tener conto delle modifiche amministrative intervenute prima del 2019.

La voce «Condizioni supplementari» del documento unico è modificata.

3. Circolazione tra depositari autorizzati

Nel capitolo I, sezione IX, punto 5, la lettera b) riguardante la data della messa in circolazione dei vini tra depositari autorizzati è soppressa.

Il periodo minimo di affinamento e l'anticipazione della data di immissione in commercio dei vini richiedono di agevolare una circolazione più rapida dei vini tra gli operatori ed è quindi irrilevante stabilire una data anticipata prima della quale la circolazione dei vini non può avvenire.

Alla sezione IX, punto 5, il titolo è pertanto modificato sopprimendo «alla circolazione dei prodotti e».

Il documento unico non è interessato da tali modifiche del disciplinare.

4. Legame con la zona geografica - descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Nel capitolo I, sezione X, punto 1, lettera b) del disciplinare, nella frase che inizia con «Il commercio di vini nella regione del Beaujolais si sta sviluppando», le parole «si sta» sono soppresse.

Il documento unico è modificato al punto 8.

5. Misure transitorie

Nel capitolo I, sezione XI, punto 1, lettera a) del disciplinare, prima delle parole «fino al raccolto 2034 compreso» sono aggiunte le parole «al più tardi» al fine di chiarire le condizioni di tale misura.

Il punto 3 è soppresso poiché si è concluso il periodo durante il quale i produttori potevano beneficiare di una misura specifica concernente il periodo di affinamento e, di conseguenza, la data di immissione in commercio a destinazione del consumatore è trascorsa.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche del disciplinare.

6. Elementi relativi al controllo del disciplinare

— Gli operatori sono ora controllati da un organismo di certificazione, e le parole «piano di controllo» sostituiscono le parole «piano d'ispezione» nei diversi paragrafi pertinenti dei capitoli II e III del disciplinare.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

— Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Al capitolo III, sezione II del disciplinare: le norme redazionali di questa parte sono state modificate, dopo l'omologazione del disciplinare nel dicembre 2011, affinché non siano più indicati i riferimenti completi dell'autorità di controllo dal momento che i controlli sono effettuati da un organismo di certificazione.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Saint-Amour

2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini secchi fermi rossi. I vini hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

In fase di confezionamento i vini presentano un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 g/l.

I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, rispondono alle seguenti norme analitiche:

tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): 3 grammi per litro.

Per quanto riguarda il titolo alcolometrico totale massimo, il titolo alcolometrico effettivo minimo, l'acidità totale minima e il tenore massimo di anidride solforosa totale, si applicano le norme previste dalla regolamentazione dell'Unione.

I vini prodotti per un consumo rapido hanno un colore rubino brillante. Sono carnosì, teneri e fruttati, originali e complessi.

Eleganti, spesso sviluppano aromi sottili e delicati di frutti rossi, fiori e talvolta frutti del frutteto.

I vini destinati a una conservazione più lunga hanno un colore intenso che va dal porpora al granato profondo. Al naso spesso presentano spesso profumi di kirsch e spezie. La struttura al palato è voluttuosa e corposa, con un equilibrio tra potenza, complessità ed eleganza.

CARATTERISTICHE ANALITICHE GENERALI

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	14,17
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Pratica enologica specifica

- È vietato l'uso di scaglie di legno.
- In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.
- Le tecniche sottrattive di arricchimento sono consentite entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.
- I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e nel «Code rural et de la pêche maritime» (codice rurale e della pesca marittima).

2. Pratica colturale

— Densità di impianto

La densità minima d'impianto della vigna è di 6 000 ceppi per ettaro.

Questi vigneti presentano una distanza tra i filari pari o inferiore a 2,10 metri, mentre la distanza tra i ceppi del medesimo filare è pari o superiore a 0,80 metri.

A condizione che venga rispettata la densità minima di 6 000 ceppi per ettaro, e ai fini della meccanizzazione, i vigneti possono presentare interfilari con una distanza pari o inferiore a 3 metri.

— Norme di potatura

— La potatura è completata entro il 15 maggio;

— i vini provengono da vigneti sottoposti a potatura corta (alberello, ventaglio o cordone di Royat semplice, doppio o «charmet») con un massimo di 10 gemme franche per ceppo;

— ciascun ceppo ha da tre a cinque speroni, ognuno dei quali reca al massimo due gemme franche; nella prospettiva di un rinnovo, ciascun ceppo può avere anche uno sperone recante al massimo due gemme franche, potato su un succhione derivante da un ramo vecchio;

— in caso di potatura di formazione o di una modifica della modalità di potatura, le viti sono potate con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

È vietata l'irrigazione.

— Disposizioni relative alla raccolta meccanica

— L'altezza del raccolto nei contenitori che consentono il trasporto dalla parcella alla cantina non supera 0,50 metri;

— i contenitori sono fabbricati con materiali inerti e per uso alimentare;

— le macchine e le attrezzature per la raccolta e il trasporto del raccolto sono dotate di un sistema di scarico dell'acqua o di protezione adeguato.

5.2. *Rese massime*

1. 61 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini avvengono nel territorio del seguente comune del dipartimento di Saône-et-Loire, secondo il codice ufficiale geografico del 2019: Saint-Amour-Bellevue.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Gamay N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica si estende sui versanti orientali a nord dei «Monts du Beaujolais», a 12 km a sud-ovest di Mâcon e a 30 km a nord di Villefranche-sur-Saône.

Si estende unicamente sul territorio del comune di Saint-Amour-Bellevue, a sud del dipartimento di Saône-et-Loire.

Occupi principalmente i pendii orientali del «Mont de Bessay» (478 metri di altitudine) e la «Colline de l'Eglise» (310 metri di altitudine), che scendono dolcemente verso la pianura della Saône. Il paesaggio è collinare con da un lato, pendii non molto scoscesi che sovrastano il borgo e, dall'altro, pendii più dolci e terrazze.

La maggior parte della zona geografica si fonda su un substrato granitico che produce, per alterazione, arene (sabbie silicee grossolane), denominate a livello locale «grès» o «gore». In alcuni punti affiorano scisti micacei caratterizzati da alterazioni più fini e argillose. Sul fianco del «Mont de Bessay», la trasformazione di un deposito di arenaria del triassico dà luogo a suoli sabbiosi molto poveri. Sovrasta una serie scistosa che si trasforma in suoli più argillosi.

Le parti orientali e meridionali della zona geografica riposano su colluvi o conoidi di deiezione provenienti da rocce granitiche e triassiche dell'entroterra.

La superficie parcellare delimitata per la vendemmia delle uve privilegia le parcelle con terreni sviluppatasi, in prevalenza, su prodotti di alterazione di graniti e arenarie, come le arene molto filtranti, sui versanti scoscesi, e i terreni argillo-silicei ghiaiosi in superficie sui colluvi e i conoidi di deiezione dell'area pedemontana. Queste parcelle sono distribuite ad altitudini comprese tra 250 e 380 metri, con esposizioni orientate principalmente verso levante.

Il clima è di tipo oceanico attenuato e subisce influssi continentali e meridionali (calura estiva, precipitazioni massime in autunno e primavera). Questo clima contrastante, caratterizzato da una forte calura estiva che spesso dura fino all'autunno, va a pieno vantaggio della vigna.

I «Monts du Beaujolais» svolgono un ruolo essenziale di protezione dai venti provenienti dall'ovest, attenuando così l'influsso oceanico. L'effetto «Föhn» che essi provocano rende più secca l'aria umida, accrescendo al contempo la luminosità e riducendo le precipitazioni.

Anche l'ampia valle della Saône svolge un ruolo importante nell'ottimizzazione dell'intercettazione della luce e nell'attenuazione delle escursioni termiche.

8.2. *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Nel 286, a Saint-Maurice-en-Valais, un legionario romano chiamato AMOR fugge da un massacro in cui molti dei suoi compagni muoiono. Rifugiatosi in Gallia il soldato diventa missionario e dà il suo nome al villaggio di Saint-Amour.

Questa zona vitivinicola conosce uno sviluppo significativo a partire dalla fine del XV secolo, sotto l'impulso della borghesia lionese arricchita dall'industria della seta e dall'attività bancaria. Il commercio dei vini della regione del Beaujolais si sviluppa nel corso del XVIII secolo, comportando grandi trasformazioni della zona vitivinicola. Le grandi proprietà vengono frazionate tramite la coltivazione a «mezzadria», forma di conduzione ancora molto presente in questa zona geografica.

Nel corso degli anni 30, «l'Union des producteurs» (Unione dei produttori), animata dalla fede e dalla passione di un uomo, Louis Dailly, ha avviato la procedura di riconoscimento della denominazione di origine controllata che ha portato al decreto dell'8 febbraio 1946.

Il vigneto è esclusivamente destinato alla produzione di vini rossi ottenuti principalmente dalla varietà Gamay N.

I produttori, alla ricerca di un vino di qualità, hanno imparato controllare la crescita di questo vitigno, ricorrendo nello specifico ad una densità di impianto elevata e ad una potatura corta, perlopiù con coltivazione ad alberello.

Per assicurare alle uve una buona maturità, il produttore si accerta che la superficie fogliare esposta sia sufficiente. Per la coltivazione delle viti è quindi possibile utilizzare un palizzamento fisso che facilita anche la meccanizzazione.

Per garantire un'estrazione ottimale dei composti aromatici e polifenolici delle uve, molti produttori utilizzano tecniche consistenti nell'immergere le uve nel succo durante la fermentazione. Queste tecniche garantiscono una buona estrazione, preservando nel contempo il carattere fruttato dei vini. Poiché la varietà Gamay N è sensibile all'ossidazione, i produttori fanno tutto il possibile per garantire l'integrità delle uve e trasportarle rapidamente alla cantina.

Talvolta i produttori accorciano i tempi di macerazione per produrre vini più leggeri, che possono essere apprezzati rapidamente.

Conformemente agli usi, i produttori sono attenti a isolare la vendemmia proveniente dalle parcelle migliori e ad apporre sulle etichette i nomi delle località più rinomate.

Nel 1838, dei 509 ettari del comune, 268 erano coltivati a vite. Queste cifre non sono cambiate molto: nel 2010 i vigneti coprono una superficie di circa 300 ettari. La produzione media annua è di 12 000 ettolitri, prodotti da 160 produttori. La vendita diretta nella proprietà rappresenta il 17 % dei volumi.

8.3. *Interazioni causali*

L'ubicazione del vigneto, a mezza costa, protetto dai venti occidentali dai «Monts du Beaujolais» consente di evitare il più delle volte le gelate di primavera e le nebbie mattutine della pianura della Saône e di beneficiare di un soleggiamento ottimale, mentre i pendii garantiscono il rapido drenaggio dell'eventuale eccesso di acqua piovana.

L'apertura del sito sulla vasta pianura della Saône garantisce una luminosità che favorisce l'attività clorofilliana della vite. Le situazioni di moderata altitudine e di esposizione a Sud garantiscono una maturazione ottimale e omogenea delle uve per la produzione di vini con sfumature originali e una bella complessità aromatica.

La superficie parcellare delimitata per la vendemmia delle uve offre suoli sviluppatasi su un substrato granitico, argillo-silicei, poveri e filtranti, che determinano una produzione ragionevole di uva e che hanno un impatto sull'originalità gustativa dei vini.

In queste particolari condizioni geografiche, nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato tecniche che consentono di sfruttare al meglio il potenziale della varietà Gamay N, particolarmente adatta al clima e ai suoli originati da arene granitiche.

Conformemente agli usi, essi si avvalgono della loro esperienza nella potatura corta a speroni, con vigne potate ad «alberello», nella densità di impianto elevata, nelle pratiche colturali che limitano l'erosione del suolo e nelle tecniche di vinificazione adattate, con l'obiettivo di produrre una materia prima ricca di colore, garantendo al contempo la finezza, il carattere fruttato e l'eleganza dei vini.

Le parcelle con terreni sviluppatasi sulle sabbie triassiche, in particolare sui versanti del «Mont de Bessay», consentono di produrre vini piuttosto tannici, mentre le parcelle con terreni argillo-silicei della base dei versanti producono vini più leggeri.

I vini «Saint-Amour» sono sempre stati apprezzati e godono di una buona reputazione. Nella sua «Topografia di tutti i vigneti noti», Jullien, già nel 1816, classificava i piacevoli vini «Saint-Amour» come vini di «quarta classe».

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2019:

— dipartimento della 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, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echeveronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirès, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— dipartimento del Rodano:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azegues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azegues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommières, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-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 e Vindry-sur-Turdine (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio degli ex comuni di Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup);

— dipartimento di Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasseys-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaux, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di La Loyère) Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, 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-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guyé, Sempigny-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 (esclusivamente per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré;

— Dipartimento dello Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béro, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio degli ex comuni di Champvallon, Villiers sur Tholon e Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, 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, Tharoseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers e Yrouerre.

Etichettatura

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

- a) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

- che si tratti del nome di una località accatastata;
- che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è menzionato subito dopo il nome della denominazione di origine controllata e stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

- b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin du Beaujolais», «Grand Vin du Beaujolais» oppure «Cru du Beaujolais».

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-895f611c-3d0b-4376-87f6-456585ec2f84
