

V

(Avvisi)

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

(2022/C 473/08)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Beaujolais»

PDO-FR-A0934-AM02

Data della comunicazione: 28.9.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Denominazioni geografiche e menzioni complementari

Al capitolo I, sezione II, punto 4, del disciplinare sono sopresse le parole «o del nome del comune di provenienza delle uve». Tale modifica, consistente nell'escludere la possibilità di produrre vini che beneficiano contemporaneamente della menzione «primeur» o «nouveau» e del nome del comune di provenienza delle uve, ha lo scopo di stabilire l'identità quale vino detto «de garde» (da invecchiamento) dei vini «Beaujolais» seguiti dal nome del comune di provenienza delle uve.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

2. Zona geografica

Nel capitolo I, sezione IV, punto 1, lettere a), b) e c), del disciplinare le parole «sono garantiti» sono sostituite dalle parole «hanno luogo» e dopo «indicati di seguito» sono aggiunte le parole «in base al codice geografico ufficiale del 2021».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2021 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente in tal modo la delimitazione della zona geografica.

L'elenco dei comuni che compongono la zona geografica e i nomi di tali comuni sono stati aggiornati senza alcuna modifica del perimetro della zona stessa onde tener conto delle modifiche amministrative intervenute, di cui al codice geografico ufficiale.

Il documento unico è modificato al punto 6.

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

Al punto 1 della sezione IV è aggiunta altresì una frase per informare che sul sito dell'INAO sono disponibili documenti cartografici relativi alla zona geografica.

3. **Zona di prossimità immediata**

Nel capitolo I, sezione IV, punto 3, lettera a), del disciplinare dopo «indicati di seguito» sono aggiunte le parole «secondo il codice geografico ufficiale del 2021».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona di prossimità immediata con riferimento alla versione vigente nel 2021 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE.

L'aggiunta di tale riferimento consente di tutelare giuridicamente la definizione della zona di prossimità immediata.

L'elenco dei comuni che compongono la zona di prossimità immediata e i nomi di tali comuni sono stati aggiornati senza alcuna modifica del perimetro della zona stessa onde tener conto delle modifiche amministrative intervenute.

Il documento unico è modificato alla voce «Condizioni supplementari».

4. **Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame**

Al capitolo I, sezione VI, punto 1, lettera c), del disciplinare sono sopresse le parole «quanto meno è anche» nel testo della disposizione relativa all'altezza del fogliame delle viti non palizzate per la produzione dei vini rossi e rosati. Si tratta della rettifica di un errore redazionale presente nel disciplinare vigente.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

5. **Disposizioni particolari di trasporto del raccolto**

Al capitolo I, sezione VII, punto 1, lettera b), del disciplinare è soppressa la disposizione inerente l'altezza del raccolto nei contenitori che consentono il trasporto dalla parcella alla cantina durante la vendemmia meccanica delle uve destinate ai vini rossi e rosati.

Questa pratica è stata assimilata dai produttori e non vi è più alcun motivo perché sia considerata una norma di produzione.

Il documento unico è modificato alla voce «Pratiche enologiche specifiche».

6. **Vini che possono beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau»**

Nel capitolo I, sezione VIII, punto 1, del disciplinare è introdotta la disposizione relativa al volume di produzione del vino che può beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau», citata in precedenza al capitolo I, sezione IX, punto 2, lettera a). Essendo infatti tale disposizione relativa a un dato volume di produzione, occorre che sia riportata al punto riguardante le rese.

Al fine di una migliore corrispondenza all'identità di vino detto «de garde» dei vini che beneficiano della menzione «Villages», a tali vini è aggiunto un coefficiente specifico destinato al calcolo del relativo volume, che è inferiore rispetto ai vini della denominazione «Beaujolais» senza menzione.

È inoltre precisato su quale superficie dell'azienda agricola possono essere applicati tali coefficienti.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

7. **Controllo della temperatura**

Nel capitolo I, sezione IX, punto 1, lettera f), del disciplinare è soppressa la disposizione specifica riguardante i locali di vinificazione delle uve raccolte mediante vendemmia meccanica. Attualmente, le cantine sono infatti attrezzate in modo adeguato e i produttori della denominazione considerano la disposizione generale soddisfacente.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

8. **Disposizioni per tipo di prodotto**

Al capitolo I, sezione IX, punto 2, lettera a), del disciplinare è soppressa la disposizione relativa al volume di produzione del vino con la menzione «primeur» o «nouveau».

È inoltre aggiunta una lettera c) relativa alla data a decorrere dalla quale è ammessa la circolazione tra depositari autorizzati dei vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau». Il mantenimento di questa data (38° giorno che precede il terzo giovedì del mese di novembre dell'anno della vendemmia) è di fatto necessario per preservare la qualità dei vini, dato il rischio che un trasporto troppo anticipato possa essere causa dell'alterazione di vini non finiti.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

9. Disposizioni di confezionamento

Nel capitolo I, sezione IX, punto 3, lettera a), del disciplinare la durata di conservazione dei resoconti delle analisi effettuate prima del confezionamento dei vini è estesa da 6 mesi a un anno, in particolare per agevolare i controlli presso gli operatori.

Alla lettera b) del punto 3 la data ultima di confezionamento dei vini con la menzione «primeur» o «nouveau» è posticipata dal 1° al 31 dicembre dell'anno della vendemmia, allo scopo di limitare le rinunce alla menzione «primeur» o «nouveau» che potrebbero verificarsi. La conseguenza di tali rinunce è l'immissione sul mercato di vini elaborati per conseguire le caratteristiche di vini «primeur», ma che sono poi commercializzati privi di tale menzione in etichetta.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

10. Circolazione tra depositari autorizzati

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

Tale cancellazione è coerente con l'aggiunta della lettera c) al punto «Disposizioni per tipo di prodotto» per quanto riguarda i vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau».

Nella sezione IX il titolo del punto 5 è modificato con l'eliminazione delle parole «alla circolazione dei prodotti e».

Al medesimo punto 5 è rimosso il titolo della lettera a).

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

11. Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Al capitolo I, sezione X, punto 1, lettera a), del disciplinare è modificato il numero dei comuni che compongono la zona geografica allo scopo di tener conto delle modifiche amministrative intervenute.

Il documento unico è modificato di conseguenza alla voce «Legame con la zona geografica».

12. Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Al capitolo I, sezione X, punto 1, lettera b), del disciplinare sono soppressi i dati della filiera risalenti al 2008, che sono sostituiti dai dati relativi al 2018.

Il documento unico è modificato di conseguenza alla voce «Legame con la zona geografica».

13. Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti

Al capitolo I, sezione X, punto 2, del disciplinare sono modificate le descrizioni delle caratteristiche organolettiche dei prodotti al fine nello specifico di recepire i requisiti di cui al regolamento (UE) n. 1308/2013.

Il documento unico è modificato di conseguenza alla voce «Descrizione del vino (dei vini)».

14. Misure transitorie

Nel capitolo I, sezione XI, del disciplinare sono soppressi il punto 1 e la lettera b) del punto 2, essendo le relative misure transitorie ormai obsolete. La numerazione dei paragrafi alla sezione XI è modificata in modo conseguente a tali soppressioni.

Il punto 2 (in precedenza punto 3) recante la misura transitoria relativa alla densità minima di impianto è modificato. L'autorizzazione all'estirpazione parziale della vite in vigore alla data del 28 novembre 2004 è infatti prorogata dal 2015 al 2031. Tale deroga riguarda ormai tutti i vini rossi e rosati e non solamente i vini che beneficiano della DOP «Beaujolais» senza menzione. Uno specifico coefficiente di riduzione è applicato alle viti per le quali sarà avviata una nuova estirpazione. L'obiettivo è di consentire l'accelerazione della ristrutturazione dei vigneti, in un contesto economico difficile che non permette reimpianti su larga scala, nonché di facilitare la meccanizzazione del vigneto riducendo in tal modo l'uso del glifosato.

È aggiunta altresì una nuova misura transitoria riguardante i vini della denominazione «Beaujolais» seguita dal nome del comune di provenienza delle uve e completata dalla menzione «primeur» ou «nouveau». Poiché in base al disciplinare quest'ultima menzione non è più autorizzata per tali vini, viene riconosciuto per la loro commercializzazione un periodo transitorio che si protrae fino alla vendemmia 2025 compresa, in modo da consentire agli operatori che abbiano presentato tale richiesta almeno dopo la vendemmia 2018 di adeguare la loro offerta.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

15. **Obblighi di dichiarazione**

Al capitolo II, sezione I, del disciplinare il termine «ispezione» è sostituito dal termine «controllo», data la decisione dell'organismo di tutela e di gestione della denominazione di modificare la modalità di controllo.

Nella medesima sezione I del capitolo II del disciplinare è aggiunta una dichiarazione dell'intento di produrre, da applicare solamente nel caso dei vini seguiti dalla menzione «primeur» o «nouveau» e che riguarda le superfici, il tipo di prodotto (colori, ecc.) e i volumi di tali vini. L'obiettivo è conoscere in anticipo rispetto alla vendemmia i volumi dei vini che possono beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» allo scopo di perfezionare il calcolo del coefficiente atto a determinare i volumi dei vini da poter elaborare come vino della tipologia «primeur» e di limitare in tal modo i volumi di quei vini che non potrebbero essere commercializzati con questa menzione data l'assenza di domanda.

Tale dichiarazione può essere modificata fino al 15 agosto precedente alla vendemmia.

La numerazione dei punti alla sezione XI è modificata in funzione dell'aggiunta suddetta.

La lettera a) del punto 2 (in precedenza punto 1) è modificata in modo che siano precisate le informazioni richieste ai fini della dichiarazione di rivendicazione.

Ai punti 3, 4, 6, 7 e 8 sono modificate le disposizioni relative ai termini degli obblighi di dichiarazione onde facilitare l'esecuzione dei controlli.

Al punto 3 è specificato che il ritiro dei prodotti può avvenire solo previa conoscenza del seguito dato alla dichiarazione in questione dall'organismo di controllo riconosciuto.

Al punto 4 è stato aggiunto che la presentazione da parte dell'operatore del registro di cui all'articolo D.645-18-II del *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima) all'organismo di controllo autorizzato costituisce una dichiarazione di immissione in consumo.

Nel punto 5 è indicato che il sistema di dichiarazione riepilogativa trimestrale delle dichiarazioni previste ai punti 4 e 7 è ormai disponibile indipendentemente dai volumi o dal numero di operazioni effettuate dagli operatori. È aggiunto anche un riferimento alla dichiarazione di riclassificazione (punto 8). È specificato che tali dichiarazioni riepilogative vanno trasmesse all'organismo di controllo almeno 10 giorni prima della fine del trimestre.

Al punto 6 è indicato che il ritiro dei lotti destinati a una spedizione fuori dal territorio nazionale di un vino non confezionato può avvenire solo previa conoscenza del seguito dato alla dichiarazione relativa alla spedizione all'estero dall'organismo di controllo autorizzato.

Al punto 8 sono introdotte precisazioni sulle modalità inerenti la dichiarazione di riclassificazione.

Il documento unico non è interessato da tali modifiche.

16. **Riferimenti relativi alla struttura di controllo**

Nel capitolo III, sezione II, del disciplinare è stato aggiornato l'indirizzo della struttura di controllo.

Il primo paragrafo è modificato e il secondo paragrafo soppresso in conformità delle nuove norme redazionali.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

17. **Varietà di uve da vino**

Le varietà riportate nel disciplinare sono state classificate nel documento unico iniziale (2011) alla categoria delle varietà di uve da vino che figurano nell'elenco stabilito dall'OIV.

Già dalla sua prima versione il disciplinare indicava varietà principali e varietà accessorie.

Le stesse sono state classificate rispettivamente come «Varietà» nel presente documento unico e come «Varietà secondarie» alla voce «Condizioni supplementari».

Il documento unico è modificato al punto 7.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Beaujolais

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vini bianchi, vini bianchi che beneficiano delle menzioni «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi presentano un bell'aspetto brillante, sono pieni al naso con aromi di frutti a polpa bianca e di agrumi e offrono al palato un finale piacevole ed equilibrato. Come nel caso dei vini bianchi con la menzione «Villages», questi vini presentano talvolta una nota di vaniglia, se sono stati contenuti in botti. I vini bianchi Villages hanno una veste dorata secondo un'ampia gamma di sfumature, presentano all'olfatto note floreali e minerali e si offrono al palato pieni ed equilibrati. I vini bianchi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari al 10,5 % e non superano in seguito all'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. I vini bianchi che beneficiano della menzione «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari all'11 % e non superano in seguito all'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili (vini finiti pronti per essere immessi in consumo) è inferiore o uguale a 3 grammi per litro oppure è inferiore o uguale a 4 grammi per litro se l'acidità totale (H_2SO_4) è superiore o uguale a 2,7 grammi per litro.

Il tenore di acidità volatile è inferiore o uguale a 14,17 milliequivalenti per litro (vini finiti pronti per essere immessi in consumo).

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vini Rossi O Rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi presentano un colore chiaro e sono noti per la loro fragranza fruttata e per essere vini facilmente bevibili, dagli aromi fruttati e floreali, apprezzati sin da quando sono vini molto giovani. I vini rosati hanno generalmente un aspetto luminoso, un sentore fresco, aromi in bocca di frutti rossi e un sapore sottile, morbido e dissetante, e si degustano piuttosto giovani. I vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau», riservata ai vini rossi e rosati, hanno una veste brillante, di colore meno intenso rispetto ai vini da invecchiamento, e sono vini freschi e soavi, che si presentano al palato aromatici, fruttati e aspri. Sono vini destinati a essere consumati rapidamente, vale a dire entro un periodo tra 6 e 12 mesi dopo l'elaborazione. I vini rossi e rosati hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari al 10 % e non superano in seguito all'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. Il tenore di zuccheri fermentescibili (vini finiti pronti per essere immessi in consumo) è inferiore o uguale a 3 grammi per litro. Il tenore di acidità volatile è inferiore o uguale a 14,17 milliequivalenti per litro (vini finiti pronti per essere immessi in consumo) oppure inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro (lotto non confezionato) per i vini con la menzione «primeur» o «nouveau». Per i vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau» il tenore di SO₂ è inferiore o uguale a 100 milligrammi per litro per i vini rossi e inferiore o uguale a 150 milligrammi per litro per i vini rosati (vini finiti pronti per essere immessi in consumo a norma dell'articolo D.645-18-I del *Code rural et de la pêche maritime*).

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

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

3. *Vini rossi o rosati che beneficiano delle menzioni «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi che beneficiano della menzione «Villages» hanno un colore più intenso, sono franchi all'olfatto nonché potenti, strutturati e armoniosi al palato. Possono conservarsi per parecchi anni. I vini rosati che beneficiano della menzione «Villages», di minore diffusione e ricercati, sono dotati di un colore tra il frutto del pomelo e la pesca e offrono aromi di frutti rossi aspri, presentandosi al palato con un sapore pieno e spiccato, morbido e rinfrescante.

I vini rossi e rosati con la menzione «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari al 10,5 % e non superano in seguito all'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

Il tenore di zuccheri fermentescibili (vini finiti pronti per essere immessi in consumo) è inferiore o uguale a 3 grammi per litro.

Il tenore di acidità volatile è inferiore o uguale a 14,17 milliequivalenti per litro (vini finiti pronti per essere immessi in consumo).

Le altre caratteristiche analitiche sono quelle stabilite dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche essenziali

1.

Pratica enologica specifica

- Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.
- Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.
- Al fine di preservare la caratteristica di vino novello che costituisce la specificità dei vini rossi e rosati che possono beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau»:
- i vini sono ottenuti esclusivamente da uve raccolte nello stesso anno;
- la durata della macerazione è inferiore o uguale a 10 giorni.
- In seguito all'arricchimento i vini rossi e rosati non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,50 %.
- In seguito all'arricchimento i vini bianchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.
- Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

2.

Pratica colturale

- Densità d'impianto

I vigneti presentano una densità minima d'impianto di 5 000 ceppi per ettaro.

La distanza interfilare è inferiore o uguale a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi del medesimo filare è superiore o pari a 0,80 metri.

A condizione che sia rispettata la densità minima di 5 000 ceppi per ettaro, per favorire la meccanizzazione i vigneti possono presentare interfilari con una distanza inferiore o pari a 3 metri.

3.

Pratica colturale

- Norme di potatura

La potatura è completata entro il 15 maggio.

I vini sono ottenuti da viti potate in base alle disposizioni indicate in appresso.

Vini bianchi

- potatura a Guyot semplice con 8 gemme franche al massimo sul capo a frutto e 1 sperone recante non più di 2 gemme franche;
- oppure potatura detta «à queue du Mâconnais» (ad archetto) per cui ciascun ceppo reca un capo a frutto con 12 gemme franche al massimo e 1 sperone con non più di 2 gemme franche.

Vini rossi e rosati

Con un massimo di 10 gemme franche per ceppo:

- potatura corta (allevamento ad alberello, a ventaglio o a cordone di Royat semplice, doppio o «charmet») con speroni in numero da 3 a 5 recanti 2 gemme franche al massimo e, nella prospettiva di un rinnovo, ciascun ceppo può avere anche 1 sperone recante al massimo 2 gemme franche, potato su un succhione derivante da un ramo vecchio;
- oppure potatura a Guyot semplice, con un massimo di 6 gemme franche sul capo a frutto e 1 sperone recante non più di 2 gemme franche;
- oppure 2 tralci con 3 gemme franche al massimo.

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.

- Disposizioni relative alla raccolta meccanica di parcelle destinate a produrre vini rossi o rosati;
- 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. *Vini bianchi*

75 ettolitri per ettaro

2. *Vini rossi e rosati*

65 ettolitri per ettaro

3. *Vini rossi che beneficiano della menzione «supérieur»*

63 ettolitri per ettaro

4. *Vini rossi e rosati che beneficiano della menzione «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve*

63 ettolitri per ettaro

5. *Vini bianchi che beneficiano della menzione «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve*

73 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

a) - La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni indicati di seguito in base al codice ufficiale geografico del 2021.

- Dipartimento del Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, 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-Arbussonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (esclusivamente per la parte che corrisponde al territorio degli ex comuni di Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup).
- Dipartimento della Saône-et-Loire: Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand.

- b) - Per la menzione «Villages» la raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni indicati di seguito in base al codice ufficiale geografico del 2021.
- Dipartimento del Rhône: 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, Villié-Morgon.
 - Dipartimento della Saône-et-Loire: Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand.
- c) - La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini che possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Beaujolais» seguita dal nome del comune di provenienza delle uve hanno luogo nel territorio dei comuni indicati di seguito in base al codice ufficiale geografico del 2021.
- Dipartimento del Rhône: 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, Vauxrenard.
 - Dipartimento della Saône-et-Loire: Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Annelles.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica possono essere consultati sul sito web dell'INAO.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B

Gamay N

8. Descrizione del legame/dei legami

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

La zona geografica si estende lungo il margine orientale del Massiccio centrale, nell'alta valle della Saône e nel cuore della regione di cui reca il nome. La zona vitivinicola si estende, tra le città di Lione e di Mâcon, per 55 chilometri da nord a sud e tra 15 e 20 chilometri da est a ovest, tra la pianura della Saône, affluente del Rodano, e i «Monts du Beaujolais», a un'altitudine compresa tra 180 e 550 metri.

La zona geografica racchiude pertanto il territorio di 77 comuni del dipartimento del Rhône e di 11 comuni del dipartimento della Saône-et-Loire.

La zona di produzione delimitata per la menzione «Villages» è ubicata nella metà settentrionale della zona geografica sul territorio di 30 comuni del dipartimento del Rhône e di 8 comuni del dipartimento della Saône-et-Loire.

Nel paesaggio del Beaujolais viticolo si distinguono due grandi famiglie di formazioni geologiche.

A nord le antiche formazioni risalenti al Paleozoico che formano rilievi dalle sommità arrotondate. Si tratta di rocce formatesi durante l'orogenesi ercinica, ossia graniti, rocce porfiriche, scisti e rocce sedimentarie vulcaniche spesso metamorfiche. A seguito dell'alterazione, queste rocce danno origine a suoli sabbiosi o argillosi a reazione acida.

A sud affiorano formazioni sedimentarie più recenti (periodi Triassico e Giurassico, appartenenti all'era Secondaria). Sono principalmente rocce calcaree che formano rilievi più accentuati rispetto alla parte settentrionale, disposti in costoni allungati. I suoli sono in generale più argillosi e più profondi.

Ai piedi delle colline, formazioni risalenti al Quaternario, costituite da antiche terrazze alluvionali, colluvi e coni di deiezione, ricoprono il substrato antico.

Quali che siano le formazioni del sottosuolo, le colline sono orientate principalmente a est e a sud.

La regione è immersa in un clima oceanico degradato soggetto a influenze continentali (temporali estivi, nebbie gelate d'inverno) e provenienti principalmente da sud (calore estivo, massime precipitazioni in autunno e primavera).

I «Monts du Beaujolais» svolgono un ruolo essenziale nel proteggere dai venti provenienti da ovest, attenuando in tal modo l'influsso oceanico. L'effetto dovuto al föhn, generato da questi rilievi, rende più secca l'aria oceanica, riducendo la nebulosità e contenendo le precipitazioni.

Anche l'ampia valle della Saône svolge un ruolo assai determinante per il clima locale, canalizzando le masse d'aria di provenienza meridionale, accentuando la luminosità e mitigando le escursioni termiche.

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

«Occorre risalire al III secolo della nostra era per assistere al definitivo affermarsi della coltura della vite nella regione lionese.» [Viala P. et Vermorel V., 1902]. Nel 280 d.C. l'imperatore Marco Aurelio Probo consente ai Galli di possedere delle vigne, in particolare sui Monts d'Or, nei pressi di Lione.

Nel XVIII secolo il commercio dei vini del Beaujolais si espande, generando grandi trasformazioni nella zona di produzione. È in quell'epoca che si configura il paesaggio così come appare nel 2009. Con l'espansione delle città, l'industrializzazione e lo sviluppo delle infrastrutture di trasporto, il XIX secolo è un periodo di cruciale importanza per questa zona vitivinicola. Il sud si orienta verso la produzione di vini leggeri, fruttati e dissetanti, per alimentare il vicino mercato lionese. Il nord, maggiormente indirizzato verso Mâcon e i mercati del nord della Francia, privilegia la produzione di vini più concentrati, adatti all'invecchiamento e al trasporto.

Alla fine degli anni '20 nascono le prime cantine cooperative seguite negli anni '50 da una seconda serie di cantine che contribuiscono al generale miglioramento della qualità dei vini e agevolano lo sviluppo e l'organizzazione della vinificazione nel Beaujolais.

La denominazione di origine controllata «Beaujolais» è riconosciuta per decreto il 12 settembre 1937. I produttori dei comuni settentrionali, i cui vini robusti e di lunga conservazione contrastano con i vini più leggeri e fruttati prodotti nel sud, desiderano distinguersi e sollecitano il riconoscimento di una denominazione di origine controllata specifica. Nel 1943 i loro tentativi approdano così alla pubblicazione di un elenco di 31 comuni autorizzati ad aggiungere il loro nome al nome «Beaujolais». Il 21 aprile 1950 i 31 comuni sono raggruppati in una sola unità che trova la sua attuazione concreta nell'aggiunta della menzione «Villages».

Il Beaujolais è l'unica regione viticola nella quale la proporzione del vino giovane è tanto rilevante, grazie soprattutto al vitigno Gamay N che rende possibile la produzione del vino della tipologia «primeur». Già nel XIX secolo, alcuni commercianti molto abili acquistano il vino «al torchio», lo ritirano immediatamente e nelle settimane successive presentano il «Beaujolais nouveau» ai distributori e ai gestori di caffè e ristoranti a Parigi e Lione. La fermentazione dei vini avviene spesso durante il trasporto, il che protegge al meglio i vini stessi da ogni alterazione.

La storia del «Beaujolais nouveau» è contraddistinta da una serie di mutamenti di carattere normativo. Nel 1951 l'Union viticole du Beaujolais richiede la possibilità di vendita dei propri vini novelli prima della data del 15 dicembre; la richiesta è accolta il 13 novembre 1951, data in cui compare una nota amministrativa dell'autorità per le imposte indirette in cui si precisano le condizioni in base alle quali «determinati vini a denominazione controllata possono essere commercializzati immediatamente senza attendere la data dell'autorizzazione generale fissata al 15 dicembre prossimo». Nasce così ufficialmente il fenomeno «Beaujolais nouveau». Bisogna tuttavia attendere il 1985 perché l'immissione in commercio del «Beaujolais nouveau» avvenga il terzo giovedì del mese di novembre.

I volumi commercializzati aumentano vertiginosamente a partire dagli anni '60, raggiungendo circa 500 000 ettolitri a metà degli anni '80, senza però mai superare la metà della produzione totale del Beaujolais. Di fatto, affinché i vini della tipologia «primeur» siano pronti rapidamente, al completamento della fermentazione malolattica, e perché presentino un carattere fresco, amabile, aromatico e fruttato, i produttori privilegiano, in base all'annata, le loro parcelle più precoci, praticano macerazioni più brevi e selezionano le partite che rivelano la croccantezza dell'uva e i particolari aromi della fermentazione. Questi vincoli di carattere tecnico portano ogni azienda agricola a limitare la produzione di vino «primeur» a una parte del raccolto.

I vigneti sono interamente dedicati alla produzione di vini rossi, rosati e bianchi. Per i vini rossi e rosati, la varietà d'uva principale è il vitigno Gamay N. Ai fini del controllo sulla fertilità di questo vitigno, le viti sono potate mediante potatura corta, principalmente secondo l'allevamento «ad alberello», con potatura a speroni.

I vini bianchi sono ottenuti unicamente dal vitigno Chardonnay B.

Allo scopo di preservare il più possibile i caratteri fruttati, i produttori sono soliti praticare la vinificazione tipica della regione del Beaujolais basata sulla macerazione semi-carbonica.

La zona vitivinicola del «Beaujolais» è caratterizzata da parcelle di modeste dimensioni (in media 0,3 ettari) offrendo in tal modo un paesaggio caratterizzato da intarsi di vigneti. Nel 2018 i vini della DOC «Beaujolais» riguardano un'estensione di circa 4 500 ettari destinati a una produzione di 240 000 ettolitri mentre i vini che beneficiano della menzione «Villages» o del nome del comune di provenienza delle uve interessano circa 3 700 ettari per una produzione annuale di 200 000 ettolitri, la cui vinificazione è ripartita tra 1 900 agricoltori, 9 cantine cooperative e alcuni commercianti vinificatori.

8.3. *Interazioni causali*

La regione del Beaujolais, sviluppandosi su una cinquantina di chilometri dal sud di Mâcon alle porte di Lione, è una zona vitivinicola insolita. Mentre i rilievi dell'entroterra raggiungono un'altitudine di 1 000 metri, la quota che attiene ai vigneti non supera 550 metri. La zona vitivinicola, che occupa per la gran parte i versanti esposti al sole nascente, beneficiando di un clima temperato, è bagnata da piogge regolari ed è immersa in un ambiente luminoso che già preannuncia il meridione e la valle del Rodano. Lo scudo formato dai «Monts du Beaujolais», a occidente, garantisce alla zona geografica condizioni di luminosità e pluviometria particolarmente favorevoli alla maturazione e alla concentrazione e salubrità delle uve.

Dietro un'apparente uniformità, la zona geografica offre tuttavia una certa diversificazione, sotto l'aspetto sia geologico sia paesaggistico, che si esprime nella gamma dei vini: piuttosto potenti e colorati nel nord, su suoli acidi, sono di norma più fruttati e leggeri a sud, su terreni costituiti da substrati essenzialmente calcarei.

Le parcelle delimitate per la vendemmia sono impiantate su suoli poveri e ben drenati delle colline granitiche e argillose-calcaree. I rilievi e l'ampia apertura verso est proteggono l'uva dalla rugiada mattutina, mentre l'altitudine delle colline preserva i vigneti dalle nebbie invernali che pervadono frequentemente la valle della Saône.

Le vigne destinate alla produzione di vini con la menzione «Villages» sono impiantate esclusivamente su parcelle che presentano suoli acidi, nella parte settentrionale della zona geografica, sui substrati del Paleozoico o sugli spandimenti che ne sono derivati nel Quaternario.

Nel corso delle generazioni gli abitanti hanno imparato a trarre il maggior vantaggio dalle caratteristiche del proprio territorio e hanno saputo adeguare le tecniche di vinificazione del vitigno Gamay N. Grazie alla particolare espressione di questa varietà d'uva, la zona vitivinicola del «Beaujolais» ha acquisito una sua peculiare identità attraverso un marcato orientamento verso la produzione di vini apprezzati quando sono vini giovani. Questi vini novelli sono per natura vini immaturi che rivelano la ricchezza aromatica dell'annata e lasciano trasparire le qualità di potenza ed equilibrio che potranno manifestarsi grazie a una macerazione forse più lunga ma soprattutto dopo un periodo di affinamento. La vinificazione dei vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau» è improntata pertanto a favorire l'aroma fruttato, la morbidezza e la freschezza. La macerazione dei vini destinati all'affinamento è di norma protratta più a lungo in modo da sviluppare la complessità aromatica e la struttura tannica, elementi che favoriscono un buon invecchiamento.

I suoli argillosi della zona geografica della denominazione di origine controllata «Beaujolais» consentono di elaborare partite ricche di colore e morbidezza. Le parcelle destinate alla produzione dei vini con la menzione «Villages», impiantate su suoli sabbiosi originati dalla roccia cristallina offrono la possibilità di elaborare vini equilibrati, armoniosi e dotati di una lunga persistenza aromatica.

Nonostante il facile consumo dei vini nel solo agglomerato lionese, nella zona vitivinicola in questione è stato possibile, ben prima dell'avvento della ferrovia, indirizzare verso Parigi una parte rilevante della produzione locale. Dal XIX al XX secolo i vini del Beaujolais, beneficiando dell'impulso impresso dal posizionamento raggiunto a Parigi e a Lione, ottengono un'indiscutibile diffusione in Francia e nel mondo intero. Per parlare della popolarità del «Beaujolais» è sufficiente dire che questo vino è talvolta presentato come «il terzo fiume di Lione», dopo la Saône e il Rhône. Dal XIX secolo i produttori e commercianti sono soliti mettere in vendita il loro raccolto molto presto. Negli anni '50 gli operatori del commercio locale organizzano e promuovono la commercializzazione dei vini novelli.

Le numerose cantine di degustazione e la recentissima «route des vins» (strada dei vini) attraggono i consumatori conducendoli alla scoperta delle ricchezze del «Beaujolais».

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 comuni indicati di seguito in base al codice geografico ufficiale del 2021.

- Dipartimento della 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, 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, Meoisey, 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, Taily, Talant, Thoirs, Valforêt (esclusivamente per la parte che corrisponde al territorio dell'ex comune di Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

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 comuni indicati di seguito in base al codice geografico ufficiale del 2021.

- Dipartimento del Rhône: Chasselay, Dardilly, Deux-Grosnes (esclusivamente per la parte che corrisponde al territorio dell'ex comune di Avenas), Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel, Taponas, Villefranche-sur-Saône.
- Dipartimento della 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, 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 (esclusivamente per la parte che corrisponde 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, 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, 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 che corrisponde al territorio degli ex comuni di Donzy-le-National, Massy e La Vineuse), Vinzelles, Viré.

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 comuni indicati di seguito in base al codice geografico ufficiale del 2021.

— Dipartimento dell'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 (esclusivamente per la parte che corrisponde al territorio degli ex comuni di Champvallan, 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, Tharoiseau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

- Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dalla menzione «supérieur».
- Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dalla menzione «Villages».
- Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dal nome del comune di provenienza delle uve.
- Il nome della denominazione di origine controllata seguito o no dalla menzione «Villages» può essere completato dalla menzione «primeur» o «nouveau».
- I vini che beneficiano della menzione «primeur» o «nouveau» sono presentati necessariamente con l'indicazione dell'annata.
- Il nome del comune di provenienza delle uve segue il nome della denominazione di origine controllata ed è 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.
- 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 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, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine protetta.

— L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica ampliata «Vin du Beaujolais».

Link al disciplinare del prodotto

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