



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2026/1751)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Mâcon”

PDO-FR-A0649-AM01

Data przekazania informacji: 1 lutego 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Aktualizacja wykazu gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego

Zmieniono rozdział I specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Mâcon”:

- pkt IV ppkt 1 „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności”, lit. a) „Obszar geograficzny”: zmiana sformułowania poprzedzającego wykaz gmin ma charakter czysto redakcyjny i nie powoduje zmiany granic obszaru geograficznego objętego nazwą. W nowym tekście określono, że granica tego obszaru obejmuje terytorium gmin wchodzących w jego skład zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2017 r. To nowe brzmienie należało wprowadzić ze względu na zmiany administracyjne w gminach wchodzących w skład obszaru geograficznego, w wyniku połączenia lub podziału gmin lub części gmin, lub ze względu na zmiany nazewnictwa. Nowe brzmienie specyfikacji produktu pozwala zachować ciągłość w precyzyjnym określeniu gmin położonych na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu.

Wykaz gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego zaktualizowano bez zmiany granic obszaru.

W związku z tym zmieniono odpowiednio pkt 2.6 „Wyznaczony obszar geograficzny” jednolitego dokumentu.

2. Aktualizacja wykazów gmin na obszarach geograficznych dla „Villages” i uzupełniających oznaczeń geograficznych

Rozdział I specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Mâcon” zmieniono w pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności”:

- w lit. b) ppkt 1 „Obszar geograficzny” – w odniesieniu do „Villages”;
- w lit. c) ppkt 1 „Obszar geograficzny” – w odniesieniu do win kwalifikujących się do uzupełniającego oznaczenia geograficznego.

To nowe sformułowanie należało wprowadzić ze względu na zmiany administracyjne w gminach wchodzących w skład obszarów geograficznych, w wyniku połączenia i podziału gmin lub ze względu na zmiany nazewnictwa. Nowe brzmienie specyfikacji produktu pozwala zachować ciągłość w precyzyjnym określeniu gmin położonych na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu.

Wykazy gmin wchodzących w skład obszarów geograficznych zaktualizowano bez zmiany granic obszaru.

W lit. c) dodano sformułowanie „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości”, aby wyjaśnić, gdzie znajdują się te dokumenty.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Zaktualizowany wykaz gmin na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa

Zmieniono rozdział I specyfikacji produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Mâcon”:

- w pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności”, ppkt 3 lit. a) „Obszar bezpośredniego sąsiedztwa”: wyrażenie poprzedzające wykaz gmin uzupełniono słowami „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2017 r.”; w przypadku departamentów Côte-d’Or, Rhône, Saône-et-Loire i Yonne wykazy gmin zaktualizowano bez zmiany granic obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

To nowe brzmienie należało wprowadzić ze względu na zmiany administracyjne w gminach tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa, w wyniku połączenia lub podziału gmin lub części gmin lub ze względu na zmiany nazewnictwa. Nowe brzmienie w specyfikacji produktu pozwala zachować ciągłość precyzyjnego określenia gmin położonych na tym obszarze.

W związku z tym w pkt 2.9 „Dodatkowe wymogi” jednolitego dokumentu zmieniono podpunkt „Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

4. Zasady przycinania

Zmieniono rozdział I specyfikacji produktu o chronionej nazwie pochodzenia „Mâcon”:

- akapit dotyczący cięcia systemem Guyota w rozdziale I specyfikacji produktu pkt VI „Zarządzanie winnicą” ppkt 1 „Zasady prowadzenia” lit. b) „Zasady przycinania” punkt „Przepisy szczególne”.

W wersji specyfikacji przedłożonej w 2011 r. akapit ten dotyczył wyłącznie winorośli, z których produkuje się wino białe. Zmiana umożliwia stosowanie tej specjalnej metody cięcia w przypadku winorośli, z których produkuje się wino czerwone lub różowe. Zaleca się stosowanie tej metody cięcia, aby zwalczać choroby krzewów, w związku z czym rozszerza się ją na wszystkie winorośle.

Zdanie

„W przypadku win białych cięcie systemem Guyota można dostosować za pomocą drugiego czopa pozwalającego na zmianę położenia łoży w kolejnych latach, z pozostawieniem 10 lub mniej oczek na metr kwadratowy i 14 lub mniej oczek na łożie”

zastąpiono zdaniem

„Cięcie systemem Guyota można dostosować za pomocą drugiego czopa pozwalającego na zmianę położenia łoży w kolejnych latach, z pozostawieniem 10 lub mniej oczek na metr kwadratowy w przypadku win białych i 7 oczek na metr kwadratowy w przypadku win czerwonych i różowych oraz 14 lub mniej oczek na łożie w przypadku win białych i 10 oczek na łożie w przypadku win czerwonych i różowych”.

W jednolitym dokumencie w pkt 2.5.1 „Szczególne praktyki enologiczne” zmieniono punkt „Praktyki uprawy”; Zmieniono punkt „Zasady przycinania – przepisy szczególne” w odniesieniu do cięcia systemem Guyota.

5. Korekta nazwy gminy

Rozdział I specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Mâcon” zmieniono w pkt XI „Środki przejściowe” ppkt 1 „Wyznaczone działki rolne”:

gmina „Mâcon-Loché” stała się gminą „Mâcon”.

Gmina Loché stanowi część obszaru geograficznego od czasu uznania nazwy pochodzenia „Mâcon” w 1937 r. Po połączeniu z gminą Mâcon jej nazwa była przez pewien czas powiązana z nazwą Mâcon, po czym pozostawiono wyłącznie nazwę gminy Mâcon. Korektę wprowadzono w punkcie „Obszar geograficzny” specyfikacji produktu w wersji z 2011 r., ale nie w odniesieniu do tego punktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Usunięcie i zmiana obowiązków w zakresie składania deklaracji

Rozdział II specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia „Mâcon” zmieniono w pkt I „Wymogi dotyczące deklaracji”:

- z poprzedniej wersji specyfikacji produktu wykreślono ppkt 1 „Uprzednia deklaracja dotycząca przeznaczenia działek”. Każdego roku ta uprzednia deklaracja umożliwiała wskazanie wśród wyznaczonych działek objętych nazwą działek zarządzanych zgodnie z bardziej restrykcyjnymi warunkami produkcji określonymi dla uzupełniających oznaczeń geograficznych. Ta coroczna deklaracja stała się mniej istotna ze względu na rozwój produkcji objętej uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi, co pozwala nadal utrzymywać działki wykorzystywane do produkcji objętej tymi oznaczeniami. Działki te nadal łatwo jest zidentyfikować, ponieważ są wyznaczone zgodnie ze szczegółowymi kryteriami, oprócz ogólnych kryteriów dla wszystkich działek objętych nazwą;
- pkt 2–11 otrzymują odpowiednio oznaczenie 1–10;
- w „Oświadczeniu o rezygnacji z produkcji” datę „15 maja” zastąpiono datą „15 czerwca”. Oznacza to, że działki wyznaczone do objęcia nazwą pochodzenia, z których plantator winorośli nie będzie korzystał w danym roku do wytwarzania produktu objętego nazwą pochodzenia, nie podlegają sprawdzeniu podczas kontroli dotyczącej nazwy pochodzenia.

Zmiana daty nie ma wpływu na skuteczność kontroli działek, na których wytwarza się produkt objęty nazwą pochodzenia, o czym świadczą inne nazwy pochodzenia z Burgundii, dla których w specyfikacji wskazano dzień 15 czerwca.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

7. Zmiana struktury organów kontroli

Rozdział III pkt II specyfikacji produktu zmieniono z uwagi na zmienione zasady redakcyjne.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Zmiana redakcyjna w pkt 1.8 jednolitego dokumentu „Związek z obszarem geograficznym”

Poszczególne punkty dotyczące związku z obszarem geograficznym w jednolitym dokumencie zmieniono w stosunku do wersji z 2011 r., aby zachować jedynie zasadnicze elementy pkt X „Związek z obszarem geograficznym” w rozdziale pierwszym specyfikacji produktu.

Związek przyczynowy w pkt 1.8 zmieniono w większym stopniu, aby zapewnić większą zgodność z art. 5 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego (UE) 2019/34.

9. Wydajność

W rozdziale I pkt VIII ppkt 1 maksymalną wydajność docelową dla win białych zwiększono z 75 hektolitrow z hektara do 77 hektolitrow z hektara.

W przypadku wszystkich uzupełniających oznaczeń geograficznych i określenia „Villages” maksymalną wydajność win białych zwiększono również do 77 hektolitrow z hektara.

Podwyższono wartości plonów, aby uwzględnić zmianę klimatu, która powoduje nieprzewidziane wydatki i ma wpływ na powtarzający się deficyt zbiorów.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Mâcon

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**1. *Opis analityczny*

ZWIĘŻŁY OPIS

Są to wytrawne białe, czerwone lub różowe wina niemusujące. Minimalna naturalna zawartość alkoholu w białych, czerwonych i różowych winach wynosi co najmniej 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach białych po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji osiągają maksymalną zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza): 3 gramy na litr w przypadku win białych lub 4 gramy na litr, jeżeli kwasowość ogólna jest większa lub równa 55,10 miliekwiwalentu na litr lub 4,13 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy (lub 2,7 grama na litr, wyrażona jako H_2SO_4); 3 gramy na litr w przypadku win różowych; 2 gramy na litr w przypadku win czerwonych. Na etapie pakowania maksymalna zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych wynosi 0,4 grama na litr. Maksymalna kwasowość lotna win niepakowanych opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau” wynosi 10,2 miliekwiwalentów na litr.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach europejskich.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna –
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) –
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) –

2. *Opis właściwości organoleptycznych*

ZWIĘŻŁY OPIS

Wina białe łączą moc z subtelnością i często mają piękną żółtozieloną barwę. Są harmonijne, świeże i aromatyczne; można je już docenić, gdy są młode. Wina czerwone, pełne i bogate, zazwyczaj rozwijają aromaty jagód, takich jak czarna porzeczka lub malina, z nutami przypraw i minerałów. Dobra równowaga tanin nadaje im krągłość na podniebieniu. Wina różowe są świeże, żywe i owocowe.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna –
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) –
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) –

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Gęstość nasadzeń

Metoda uprawy

POSTANOWIENIA OGÓLNE

- Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 7 000 krzewów na hektar.
- Odstęp między rzędami winorośli nie przekracza 1,80 metra. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra.

PRZEPISY SZCZEGÓŁOWE

- Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 5 000 krzewów na hektar.
- Odstęp między rzędami winorośli nie przekracza 2,20 metra. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra.

Niniejsze przepisy szczegółowe mają zastosowanie do:

- w przypadku winorośli uprawianych na piaszczystych zboczach:
- działek o średnim nachyleniu co najmniej 15 %;
- gleby o zawartości piasku co najmniej 30 %;
- w przypadku winorośli uprawianych na niepiaszczystych zboczach: – działek o średnim nachyleniu co najmniej 25 %.

2. Zasady przycinania

Metoda uprawy

Wina pochodzą z winorośli przycinanych zgodnie z następującymi przepisami:

- Wina czerwone i różowe

Winorośl przycina się na maksymalnie 10 oczek na łozie:

- za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat, w formie sznura dwustronnego, w formie głowy (gobelet) i wachlarza), w przypadku którego liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 6;
- lub za pomocą cięcia długiego (winorośle prowadzone w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota), w przypadku którego liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 7.
- Wina białe

Winorośl przycina się na maksymalnie 10 oczek na łozie:

- za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat lub sznura dwustronnego), w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 8;
- lub za pomocą cięcia długiego (winorośle prowadzone w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota), w przypadku którego liczba pozostawionych oczek na metr kwadratowy nie przekracza 8,5.

Winorośle prowadzone metodą „taille à queue du Mâconnais” (cięcie „à queue du Mâconnais”) przycina się tak, aby pozostawić maksymalnie 10 oczek na metr kwadratowy i maksymalnie 14 oczek na łozie. Czubek łoży jest przywiązany do dolnego druta konstrukcji palikowania.

3. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- W przypadku win czerwonych dopuszcza się subtraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %.
- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.
- Zabrania się stosowania zrębków drewna.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win białych po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu win czerwonych i różowych po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie UE oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

4. Zasady przycinania – przepisy szczególne

Metoda uprawy

Przy odnowieniu sznurów maksymalna liczba oczek na łozie wynosi 10.

Cięcie systemem Guyota można dostosować za pomocą drugiego czopa, co pozwala zmieniać położenie łoży w kolejnych latach, z pozostawieniem 10 lub mniej oczek na metr kwadratowy w przypadku win białych i 7 oczek na metr kwadratowy w przypadku win czerwonych i różowych oraz 14 lub mniej oczek na łozie w przypadku win białych i 10 oczek na łozie w przypadku win czerwonych i różowych.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać z pozostawieniem dodatkowych oczek, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie będzie przekraczała liczby pozostawionych oczek określonej w zasadach dotyczących danego cięcia.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wina białe

77 hektolitrow z hektara

2. Wina czerwone i różowe

69 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja wina odbywają się na obszarze geograficznym obejmującym terytorium następujących gmin departamentu Saône-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2017 r.: Ameugny, Azé, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Blanot, Bonnay, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Chaintré, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Chapaise, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Chasselas, Château, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Crêches-sur-Saône, Cruzille, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Étrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fuissé, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jugy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Milly-Lamartine, Montbellet, Montceaux-Ragny, Nanton, Ozenay, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, La Roche-Vineuse, Royer, Saint-Albain, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (tylko część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Donzy-le-National, Massy i La Vineuse), Vinzelles i Viré.

7. Odmiany winorośli

Chardonnay B

Gamay N

Pinot Noir N

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego – czynniki naturalne

— Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny chronionej nazwy pochodzenia „Mâcon” stanowi część naturalnego regionu „Mâconnais” położonego w południowej Burgundii. Obejmuje on grupę wzgórz z zalesionymi szczytami i stokami pokrytymi winoroślą i graniczy z równiną Saony na północy i wschodzie oraz z doliną Grosne i Charollais na zachodzie. Od południa obszar ten rozciąga się na Monts du Beaujolais [wzgórza Beaujolais]. „Mâconnais” to grupa długich równoległych grzbietów rozciągających się w kierunku północ-północny-wschód/południe-południowy zachód i oddzielonych systemem głębokich równoległych szczelin. Każdy z tych grzbietów, znanych jako „chainons”, wychyla się w kierunku wschodnim i charakteryzuje się granitowym, a następnie paleozoicznym łupkowym podłożem skalnym, od zachodu na wschód, pokrytym warstwami wapienia triasowego lub jurajskiego lub osadów ilowych. Formacje trzeciorzędowe zajmują ponadto depresje i składają się z piasku kwarcowego, ilów krzemionkowych lub zlepieńców wapiennych. Wschodnie granitów występują najczęściej na południu i zachodzie obszaru geograficznego. Nie występują one we wschodnich grzbietach. Pogórza są często pokryte formacjami gliniasto-ilastymi powstałymi w wyniku zmiany wapienia i margli i mogą osiągnąć grubość kilku metrów. W zależności od podłoża gleby są bardzo zróżnicowane: gleby krzemionkowe i kwaśne na paleozoicznej skale macierzystej, piaszczyste i filtrujące na piasku granitowym, bardzo kamieniste i bardziej gliniaste na formacjach łupkowych; gleby wapienne, niekiedy bardzo kamieniste, na zboczach wzgórz o wystawie wschodniej, na podłożu jurajskim; gleby ługowe gliniaste, płytkie na podłożu marglowym, głębsze na pokrywach zwietrzelinowych u podnóża wzgórz. Morfologia „chainons” charakteryzuje się przewagą wzgórz o wystawie wschodniej i zachodniej. Zbocza o wystawie północnej i południowej występują na całej długości dolin nachylonych ku wschodowi i Saonie. W regionie panuje klimat morski o cechach charakterystycznych dla południa. „Mâconnais” znajduje się pod wpływami Rodanu, oddziałującymi na dolinę Saony i ograniczającymi nadmierną wilgotność. Naturalna bariera, jaką stanowią „wzgórza Charollais” na zachodzie, częściowo chroni obszar geograficzny przed wpływem wilgoci znad oceanu. Opady rozkładają się równomiernie przez cały rok (średnio 800 mm) i są umiarkowane w okresie wegetacji winorośli. Średnia roczna temperatura wynosi 11 °C, a nasłonecznienie to średnio 2 000 godzin w ciągu roku. Lata są gorące i bardzo słoneczne.

8.2. Informacje na temat obszaru geograficznego – czynnik ludzki

— Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Uprawa winorośli i handel winem rozwinęły się od średniowiecza dzięki głównym zgromadzeniom zakonnym, w szczególności opactwu w Cluny, położonemu na zachód od obszaru geograficznego. W średniowieczu „Mâconnais” był bogatym i gęsto zaludnionym regionem rolniczym, o czym świadczą małe kościoły romańskie zachowane w centrach dziesiątków wsi. W XVII w. w regionie „Mâconnais” dążono do wykorzystywania do

produkcji win czerwonych tylko jednej jakościowej odmiany – „Petit Gamay” (dekret członków zarządu gminy Mâcon z 1620 r.). W tym samym okresie sadzono odmianę Chardonnay B do produkcji win białych. Wysokie podatki, które nałożyło miasto Lyon, zniechęciły producentów do dostarczania „wina stołowego”; zaczęli oni koncentrować się na produkcji „win jakościowych”, które sprzedawano po wyższych cenach na rynku paryskim. Na początku XX w. producenci zorganizowali się i zaczęli bronić nazwy swojego regionu. Podejście to doprowadziło do uznania w 1937 r. AOC [kontrolowanej nazwy pochodzenia] „Mâcon”. W latach 20. XX w., w obliczu kryzysu w branży winiarskiej, producenci i politycy zainicjowali ruch spółdzielczy. Pierwszą spółdzielczą wytwórnię wina założono w 1926 r. w Saint-Gengoux-de-Scissé, czyli w sercu obszaru geograficznego. Pod względem gospodarczym i społecznym region „Mâconnais” obejmuje zarówno miasta Chalon-sur-Saône na północy, jak i Mâcon na południu. W północnej części obszaru geograficznego stosuje się praktyki związane z praktykami sąsiedniego obszaru „Châlonnais”, które obejmują odmiany Gamay N i Pinot noir N, większą gęstość nasadzeń i cięcie systemem Guyota. W środkowej i południowej części obszaru geograficznego, w której uprawia się głównie odmianę Chardonnay B, produkuje się przede wszystkim wina białe. Winorośl przycina się zgodnie z miejscowymi zwyczajami – stosuje się cięcie metodą „à queue du Mâconnais”. Ta część obszaru geograficznego stanowi historyczne centrum win, które mogą nosić określenie „Villages”, produkowanych również z odmiany Chardonnay B.

8.3. Związek przyczynowy

Na pozornie jednolitym obszarze geograficznym występuje duża różnorodność środowisk odzwierciedlających złożoną geografie uprawy winorośli. Topografia i geologia ukształtowały kontrastujące warunki, które obejmują: zróżnicowane nasłonecznienie, gleby wapienne lub kwaśne, bardzo kamieniste lub, przeciwnie, gliniaste, płytkie lub głębokie, co prowadzi do uprawy różnych odmian w zależności od gminy. Ta różnorodność środowisk doprowadziła do tego, że działki wyznaczano w szczególny sposób, zgodnie z cechami charakterystycznymi uprawianych odmian winorośli, a tym samym z winami, które można z nich produkować. Klimat o cechach południowych, w połączeniu z wyborem najkorzystniejszych miejsc uprawy winorośli, które sprzyjają wczesnemu nagrzewaniu gleby, nadaje winom „Mâcon” bogaty charakter i owocowe nuty na podniebieniu. Działki wyznaczone do zbioru winogron przeznaczonych do produkcji win czerwonych zajmują zbocza o zróżnicowanej ekspozycji, położone na wszystkich rodzajach podłoża. Decydującym kryterium jest odwadnianie, które zależy zarówno od rodzaju gleby, jak i od topografii. Winnice odmiany Gamay N są jednak raczej zakładane na działkach o kwaśnych glebach, na obszarach granitowych zachodnich „chaînons” i na południowych krańcach obszaru geograficznego, w pobliżu wzgórz Beaujolais, a na północy w pobliżu „Châlonnais”. To właśnie na tym ostatnim obszarze uprawia się większość odmiany Pinot noir N. Wina czerwone produkowane na działkach o glebach z granitowym podłożem skalnym charakteryzują się wyraźniejszą aromatyczną świeżością, owocowością (zazwyczaj aromatami małych owoców czerwonych) i mocą. We wszystkich winach czerwonych występują nuty przypraw i minerałów, a dobra równowaga tanin nadaje im okrągłość na podniebieniu. Wina różowe produkuje się z winorośli sadzonych na działkach, które są również wyznaczone dla win czerwonych. Wina są świeższe, żywe i owocowe. Działki przeznaczone do zbioru winogron do produkcji win białych zajmują tylko podłoża wapienne lub częściowo pozbawione węgla. Wina białe zyskują świeżość aromatyczną i równowagę na tych działkach, które znajdują się głównie na marglowych zboczach lub u stóp wzgórz, gdzie gleby są gliniasto-ilaste. Wina, które mogą nosić określenie „Villages”, wina białe produkowane również z odmiany Chardonnay B, zawdzięczają swoją okrągłość, moc i potencjał starzenia winoroślom sadzonym na zboczach o najlepszej ekspozycji, zarówno o wystawie wschodniej, jak i południowej, oraz na działkach o glebach z twardego wapienia z okresu Jury lub glebach o marglowym podłożu pokrytych w mniejszym lub większym stopniu wapiennymi piargami. Charakteryzują się one zazwyczaj aromatami białych kwiatów i świeżych owoców. Z czasem często rozwijają nuty poszycia lasu, orzechów laskowych, miodu i tostów.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Etykietowanie 1

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniami „primeur” lub „nouveau” jest obowiązkowe.
- Nazwę uzupełniającą oznaczenia geograficznego umieszcza się po chronionej nazwie pochodzenia i zapisuje na etykietach czcionką o wymiarach identycznych z czcionką używaną do zapisu chronionej nazwy pochodzenia.

- c) Na etykiecie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:
- jest to nazwa lokalizacji wpisanej do rejestru katastralnego;
 - podano ją w deklaracji zbiorów.
- Nazwę zarejestrowanej lokalizacji umieszcza się bezpośrednio po chronionej nazwie pochodzenia i zapisuje czcionką o wymiarach nieprzekraczających – zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości – połowy wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.
- d) W przypadku gdy na etykiecie wskazano odmianę winorośli, oznaczenie to drukuje się, używając czcionki o wymiarach nieprzekraczających pod względem wysokości ani szerokości dwóch trzecich wielkości czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie 2

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- e) Na etykietach win białych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Mâcon”, po której umieszcza się dodatkową nazwę geograficzną, lub chronioną nazwą pochodzenia „Mâcon”, po której umieszcza się określenie „Villages”, można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Bourgogne”.
- f) Po chronionej nazwie pochodzenia można umieścić jedno z następujących uzupełniających oznaczeń geograficznych w przypadku win, które spełniają warunki produkcji określone dla takich uzupełniających oznaczeń geograficznych:
- „Azé”; „Bray”; „Burgy”; „Bussièrès”; „Chaintré”; „Chardonnay”; „Charnay-lès-Mâcon”; „Cruzille”; „Davayé”; „Fuissé”; „Igé”; „Lugny”; „Loché”; „Mancey”; „Milly-Lamartine”; „Montbellet”; „Péronne”; „Pierreclos”; „Prissé”; „La Roche-Vineuse”; „Serrières”; „Solutré-Pouilly”; „Saint-Gengoux-le-National”; „Uchizy”; „Vergisson”; „Verzé”; „Vinzelles”.
- g) Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „Villages” w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji.
- h) Chronioną nazwę pochodzenia, po której ewentualnie umieszcza się określenie „Villages”, można uzupełnić oznaczeniami „primeur” lub „nouveau” w przypadku win, które spełniają warunki produkcji określone dla tych oznaczeń.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (1)

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie wyjątku w odniesieniu do fermentacji winogron i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

- w departamencie Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belansur-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, Ébaty, Échevonne, Epernay-sous-Gevrey, L'Étang-Vergy, Étrochey, 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 i Prusly-sur-Ource.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (2)*Ramy prawne*

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- w departamencie Côte-d'Or (ciąg dalszy): Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombesur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée i Vougeot;
- w departamencie Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Émeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéna, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Ligny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Les Olmes, 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-Étienne-des-Ouillères, Saint-Étienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey i Taponas.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (3)*Ramy prawne*

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- w departamencie Rhône (ciąg dalszy): Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux i Villié-Morgon;
- w departamencie Saône-et-Loire: Aluze, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-sur-Fley, Bouzeron, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champforgeuil, Change, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Charmée, Charcey, Chassey-le-Camp, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Cluny, Cormatin, Couches, Créot, Culles-les-Roches, Demigny, Dennevay, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Épertully, Farges-lès-Chalon, Flagy, Fley, Fontaines, Fragnes-La Loyère (tylko część odpowiadająca terytorium gminy La Loyère), Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Jambles, Jully-lès-Buxy, Lalheue, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Montagny-lès-Buxy, Moroges, Paris-l'Hôpital, Pruzilly, Remigny, Romanèche-Thorins, Rosey, Rully, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, 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-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles i Saint-Vallerin.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (4)*Ramy prawne*

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

- w departamencie Saône-et-Loire (ciąg dalszy): Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Sercy, Taizé, Varennes-lès-Mâcon i Vaux-en-Pré;
- w departamencie 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, Montigny-la-Resle, Montholon (tylko część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Champvallon, Villiers sur Tholon i 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 i Yrouerre.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8e1a8f52-4992-4c2d-a253-57916e8dda3c