C/2026/1650

16.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1650)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Fixin»

PDO-FR-A0642-AM01 22.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Fixin»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt Direction Générale de la Performance Économique et environnementale des entreprises.

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143. La demande de modification de l'AOP «Fixin» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir: a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique; b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique; Ref. Ares(2025)11510098 - 22.12.2025 2 c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Aire géographique*

Au 1° du IV du chapitre Ier,

— il est ajouté: «selon le code officiel géographique de l'année 2024», car le périmètre administratif des deux communes a été vérifié par rapport au code officiel géographique 2024.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Le document unique est modifié au point 6.

— il est précisé que les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

2. *Aire parcellaire délimitée*

Au a du 2° du IV du chapitre Ier, le comité national compétent ayant révisé l'aire parcellaire de production des raisins pour l'appellation en séance du 25 juin 2024, cette date remplace la date d'approbation antérieure.

Au b du 2° du IV, le comité national compétent en séance du 25 juin 2024 a révisé l'aire parcellaire de production particulière des raisins pour les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», au sein de l'aire parcellaire de l'appellation, cette date remplace la date d'approbation antérieure.

Le document unique n'est pas affecté par ces modifications.

3. *Aire de proximité immédiate*

Au 3° du IV du chapitre Ier, la liste des communes a été mise en conformité avec le code officiel géographique 2024 car des communes ont changé de nom ou fusionné depuis la précédente homologation du cahier des charges.

Le périmètre initial de l'aire de proximité immédiate est conservé.

Le document unique est modifié au point 9.

4. *Changement de structure de contrôle*

Le II du chapitre III du cahier des charges a été modifié pour indiquer l'autorité de contrôle compétente car les règles rédactionnelles ont été modifiées.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Fixin

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

a. *Code de nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *Vins blancs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins secs tranquilles.

Les vins blancs ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11,5 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de:

1. 3 grammes par litre;
2. ou 4 grammes par litre, si l'acidité totale est supérieure ou égale à 55,10 milliéquivalents par litre, soit 4,13 grammes par litre, exprimée en acide tartrique (ou 2,7 grammes par litre, exprimée en H 2 SO 4).

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins blancs présentent un bel équilibre en bouche et laissent habituellement s'exprimer des notes de fruits exotiques qui deviennent plus minérales à l'évolution.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vins rouges*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins secs tranquilles.

Les vins rouges ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 10,5 %.

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» ont un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %.

Après enrichissement, les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru», ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Les vins rouges présentent, au stade du conditionnement, une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

Les vins finis, prêts à être mis à la consommation présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de 2 grammes par litre

Les autres critères analytiques suivent la règlementation européenne.

Les vins rouges sont très colorés, puissants, structurés par des tanins denses. Dotés d'une bonne acidité, ils se classent dans les vins de garde. Leurs arômes évoquent fréquemment les petits fruits rouges et noirs, souvent mêlés de notes animales, de musc et de fourrure.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: —

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

— Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées, pour les vins rouges, dans la limite d'un taux de concentration de 10 %;

— L'utilisation de morceaux de bois est interdite;

— Après enrichissement, les vins ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 13,5 %;

— Après enrichissement,les vins susceptibles de bénéficier de la mention «premier cru» ne dépassent pas le titre alcoométrique volumique total de 14 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter en matière de pratiques œnologiques les obligations de la réglementation européenne.

2.

Pratique culturale

a) Densité de plantation

— Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 9 000 pieds par hectare, avec un écartement, entre les rangs, inférieur ou égal à 1,25 mètre et un écartement, entre les pieds sur un même rang, supérieur ou égal à 0,50 mètre;

— Les vignes peuvent être plantées en foule sous réserve de respecter la densité minimale à la plantation et un écartement, entre les pieds, supérieur à 0,50 mètre.

b) Règles de taille

Les vins proviennent des vignes taillées selon les dispositions suivantes:

Dispositions générales

Vins blancs

Les vignes sont taillées:

— soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat et cordon bilatéral), avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 10;

— soit en taille longue Guyot simple, avec un nombre d'yeux francs par pied inférieur ou égal à 8.

Vins rouges

Les vignes sont taillées, avec un maximum de 8 yeux francs par pied:

— soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail);

— soit en taille longue Guyot simple.

Dispositions particulières

La période d'établissement du cordon est limitée à 2 ans. Durant cette période, la taille Guyot double, avec un maximum de 5 yeux francs sur chaque long bois, est autorisée.

La taille Guyot simple peut être adaptée:

— avec un 2 ème courson permettant d'alterner d'une année à l'autre la position de la baguette;

— avec une baguette raccourcie à 3 yeux francs maximum et un courson limité à 2 yeux francs.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles, le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal vin blanc

64 hectolitre par hectare

2. Rendement maximal vin rouge

58 hectolitre par hectare

3. Rendement maximal vin blanc des vins susceptibles de bénéficier de la mention premier cru

62 hectolitre par hectare

4. Rendement maximal vin rouge des vins susceptibles de bénéficier de la mention premier cru

56 ectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins ont lieu sur le territoire des communes suivantes du département de la Côte-d'Or selon la base du code officiel géographique de l'année 2024: Brochon et Fixin.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Description du ou des liens**

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique se situe dans le vignoble de la «Côte de Nuits», relief rectiligne s'allongeant sur environ 25 kilomètres selon une direction générale nord/sud. Ce relief d'origine tectonique sépare les plateaux calcaires des «Hautes Côtes», à l'ouest, d'une altitude comprise entre 400 mètres et 500 mètres, et la plaine de Bresse, à l'est, fossé d'effondrement tertiaire dont l'altitude, au droit de la «Côte», avoisine 250 mètres.

La zone géographique est ainsi limitée au territoire des communes de Fixin et Brochon, situées au sud de la ville de Dijon, dans le département de la Côte-d'Or, en région Bourgogne.

Le front de «Côte», d'environ 150 mètres de dénivelé, est constitué d'une série de calcaires et de marnes du Jurassique moyen dont le «calcaire de Comblanchien», particulièrement compact, forme l'ossature.

Une intense fracturation, parallèle au relief, a découpé un petit compartiment tectoniquement surélevé qui fait affleurer des marnes du Lias (Jurassique inférieur) en bas de versant, surmonté par des calcaires du Bajocien.

Le relief est interrompu par de petites «combes», vallées sèches extrêmement encaissées et rocheuses. A leur débouché, des cônes de déjections étalent des éléments calcaires parfois grossiers.

Le substrat calcaire ou marneux des versants et du piémont est souvent masqué par des épandages mêlant des éboulis à des argiles et limons, issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents. La nature des épandages dépend de leur position. Très pierreux et peu épais sur le versant, ils sont plus riches en particules fines et plus épais (quelques décimètres à 1 mètre), en piémont.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins sont situées d'une part, sur le front de «Côte», quand les formations superficielles y sont suffisamment développées pour permettre à la fois l'enracinement et un drainage satisfaisant, et d'autre part, sur le piémont. Sont exclues de l'aire parcellaire délimitée, les parcelles situées dans les «combes», trop étroites et encaissées.

Les sols sont peu évolués, généralement carbonatés et peu épais, bien drainants, malgré une forte teneur en argile, en particulier sur le substrat calcaire. Sur le coteau, ils s'organisent en topo-séquences, allant de sols maigres très calcaires, en haut de versant, s'enrichissant en argile, en allant vers le bas, jusqu'à des sols relativement profonds (0,50 mètre) et décarbonatés en surface, sur les épandages de piémont.

Le climat est océanique frais, perturbé par des influences continentales ou méridionales conduites par l'axe Rhône-Saône. Le caractère océanique régional se manifeste par un régime pluviométrique modéré et régulier (environ 750 millimètres par an), sans sécheresse estivale affirmée. Les températures témoignent d'une certaine fraîcheur avec une moyenne annuelle de 10,5 °C. La «Côte», à l'est du massif du Morvan et des plateaux de Bourgogne, bénéficie d'un abri climatique lui assurant un avantage thermique ainsi qu'un déficit pluviométrique notable pour la région.

b) Description des facteurs humains contribuant au lien

Le village de Fixin et son hameau Fixey apparaissent dès la période gallo-romaine. Avant l'an 1000, le vignoble semble déjà bien développé et est partagé entre plusieurs établissements ecclésiastiques. Le Chapitre de Langres exerce sa seigneurie et y possède un beau domaine viticole. Le souvenir en est préservé par le lieudit «Clos du Chapitre».

Immédiatement au dessus de celui-ci, le «Clos de la Perrière», incluant une ancienne carrière et un manoir, représente une ancienne propriété de l'abbaye de Cîteaux, attestée dès 1177. En 1622, la propriété est vendue à la famille Bouhier, grande famille de parlementaires dijonnais. Le vignoble va alors changer de visage, sous l'impulsion de grands propriétaires bourgeois comme la famille BOUHIER.

Les vins dits «de Beaune», produits en fait sur l'ensemble de la «Côte», sont commercialisés dans toute l'Europe. Ce sont des vins rouges, les «pinots vermeils», peu tanniques et capiteux, les seuls capables de voyager.

Au XVIII ème siècle, le négoce-éleveur se développe dans la région, donne aux vins de Bourgogne une image nouvelle, et organise leur large diffusion à l'échelle européenne.

L'appellation d'origine contrôlée «Fixin» est reconnue, par décret, en 1936.

En 1943, une liste de «climats» pouvant bénéficier de la mention «premier cru» est reconnue. Il s'agit des «crus» les plus réputés, identifiés en particulier en 1860. En effet, depuis le XVIII ème siècle, les vignobles et les fondements de leur qualité sont largement étudiés et nombre d'auteurs fournissent pour la Bourgogne des classifications de «crus». Le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune, en 1860, constitue l'aboutissement de ces études. Pour chaque commune étudiée, chaque «climat» (nom d'usage, le plus souvent un nom de lieudit, désignant une cuvée) planté en cépage fin est classé sur une échelle de qualité.

Les vignes sont conduites selon les usages en vigueur dans toute la «Côte de Nuits», avec des densités de plantation supérieures à 9 000 pieds par hectare, et un encépagement reposant sur les cépages pinot noir N et chardonnay B. Conscients de la valeur du patrimoine que constituent les sols, les producteurs prennent un soin particulier à la préservation de leur intégrité.

L'usage est d'élever les vins pendant plusieurs mois, ce qui leur confère une remarquable aptitude à la conservation.

Le vignoble couvre, en 2010, une superficie d'environ 115 hectares, pour une production annuelle de 4 000 hectolitres à 5 000 hectolitres, dont seulement 4 % de vins blancs.

c) Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rouges sont très colorés, puissants, structurés par des tanins denses. Dotés d'une bonne acidité, ils se classent dans les vins de garde. Leurs arômes évoquent fréquemment les petits fruits rouges et noirs, souvent mêlés de notes animales, de musc et de fourrure.

Les vins blancs présentent un bel équilibre en bouche et laissent habituellement s'exprimer des notes de fruits exotiques qui deviennent plus minérales à l'évolution.

d) Interactions causales

La zone géographique de «Fixin», en «Côte de Nuits», bénéficie d'un climat océanique frais, associé à une situation topographique particulièrement favorable pour le vignoble. Celui-ci, exposé au soleil levant, occupe un versant d'altitude modérée le protégeant des brumes matinales, tout en lui assurant un ensoleillement optimal.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols variés, toujours drainants et de fertilité modérée. Les formations superficielles argileuses compensent la faible réserve hydrique du sous-sol calcaire du versant, tandis que la pierrosité importante assure un captage efficace de la chaleur solaire. Sur ces sols, les vins s'expriment avec une certaine élégance. Sur les sols plus profonds du pied du versant, développés sur les marnes du Lias, les vins sont souvent plus charnus.

Les producteurs ont mis en valeur ce milieu naturel en développant, au fil du temps, des savoir-faire favorisant une petite production de haute qualité révélée par son aptitude à la conservation, avec notamment des plantations à densité élevée et un élevage long. Ils ont exploité les caractéristiques du cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, qui s'exprime pleinement à «Fixin» donnant des vins complexes et de haute personnalité.

La diversité du sol et de la topographie imprime dans les vins des nuances sensorielles. Cette richesse et cette diversité ont incité les producteurs, au fil des générations, à différencier les «climats» composant le territoire viticole. Cette palette est mise en avant par l'usage courant de l'indication du «climat» de provenance des raisins. Certains de ceux-ci, dont la notoriété est ancienne et bien établie, bénéficient de la mention «premier cru».

L'abbé COURTEPEE, en 1774, note à propos de Fixin que «tout le coteau est en vignes, qui donnent du vin au dessus du commun». En 1816, JULLIEN, dans sa «Topographie de tous les vignobles connus», classe «La Perrière» en première classe, à l'égal des plus grands «crus» de Bourgogne.

«Fixin» est riche de son histoire longue et prestigieuse. Les coteaux de la zone géographique ont été mis en valeur par des vignobles dont la qualité a été reconnue dès le Moyen-Âge. Le paysage viticole est émaillé de témoins rappelant ce passé. Ils forment le substrat sur lequel les producteurs s'appuient, maintenant, pour entretenir et développer une notoriété mondiale. Les vins de «Fixin» sont commercialisés hors des frontières du territoire national et s'exportent dans de nombreux pays.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «premier cru» pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour cette mention.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la mention «premier cru» et suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention «premier cru».

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être suivi du nom d'un des climats énumérés ci-après, pour les vins répondant aux conditions de production fixées pour la mention «premier cru».

Liste des climats:

— «Clos de la Perrière»;

— «Clos Napoléon»;

— «Clos du Chapitre»;

— «Les Meix Bas»;

— «Arvelets»;

— «Hervelets».

a) Le nom d'un climat pouvant être associé à la mention «premier cru» est porté immédiatement après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

b) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite, sous réserve:

— qu'il s'agisse du nom d'un lieu-dit cadastré;

— que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

c) L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser l'unité géographique plus grande «Vin de Bourgogne» ou «Grand Vin de Bourgogne».

d) L'indication du cépage est interdite sur l'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Cadre juridique

Législation nationale

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2024:

— Dans le département de la Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Cérilly, Chambœuf, 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-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, 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, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot;

— Dans le département du Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, 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-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon;

— Dans le département de 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, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, 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, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré;

— Dans le département de l'Yonne: Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, 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, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Volgré et Yrouerre.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5ae322f4-9fc0-4255-8b45-7f40385e17f6