Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/5285

12.10.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/5285)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Meursault»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A1017-AM01 — 13.7.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Meursault»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές δηλώνουν ότι η υποβληθείσα αίτηση είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Meursault» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Κατά συνέπεια, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IV σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η φράση «Οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO)».

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IV σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, η τελευταία περίοδος τροποποιείται ως εξής: «Οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO)».

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IV σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, η τελευταία περίοδος τροποποιείται ως εξής: «Οι χάρτες της γεωγραφικής περιοχής είναι διαθέσιμοι στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO)».

Κατόπιν απόφασης της αρμόδιας εθνικής επιτροπής, το INAO τροποποιεί τις διαδικασίες του και δεν θα υποβάλλει πλέον το χαρτογραφικό υλικό της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων στα δημαρχεία των οικείων δήμων, αλλά θα το δημοσιεύει απευθείας στην ιστοσελίδα του.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα IV σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος, μετά τη φράση «περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων», προστίθεται η φράση «βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024».

Με αυτήν τη συντακτική τροποποίηση καθίσταται δυνατή η ταυτοποίηση της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024, ο οποίος δημοσιεύθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE). Η προσθήκη αυτής της αναφοράς παρέχει ασφάλεια δικαίου όσον αφορά τον καθορισμό της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής.

Τα ονόματα των δήμων που αποτελούν την περιοχή επικαιροποιούνται, ώστε να ληφθούν υπόψη οι διοικητικές αλλαγές. Τα όριά της παραμένουν τα ίδια.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα με τίτλο «Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο Ι ενότητα V σημείο 1 στοιχεία α) και β) των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται το ακόλουθο κείμενο για τις επιτρεπόμενες ποικιλίες: «οι ποικιλίες Aligoté B, Melon B, Sacy B και César N, με την επιφύλαξη της υπογραφής συμφωνίας από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO), τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης (ODG), την οικεία εξουσιοδοτημένη επιχείρηση και την οινοποιητική επιχείρηση βάσει της συμφωνίας-πλαισίου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια εθνική επιτροπή».

Προστίθενται ως ποικιλίες που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για σκοπούς προσαρμογής, διότι διαθέτουν γεωπονικά χαρακτηριστικά που έχουν ενδιαφέρον για την ονομασία, με στόχο την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή, καθώς και αρωματικό προφίλ που ανταποκρίνεται σε αυτό που επιδιώκουν οι παραγωγοί.

Τροποποιείται το σημείο «Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κανόνες σχετικά με τις αναλογίες φύτευσης

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα V σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος: «Το ποσοστό των ποικιλιών Aligoté B, Melon B, Sacy B και César N περιορίζεται στο 10 % των ποικιλιών αμπέλου και σε 1 εκτάριο ανά εκμετάλλευση. Η συμμόρφωση των ποικιλιών αμπέλου αξιολογείται για όλα τα αμπελοτεμάχια της εκμετάλλευσης η οποία παράγει τον οίνο που καλύπτεται από την ονομασία».

Οι εκτάσεις των ποικιλιών που παρουσιάζουν ενδιαφέρον για σκοπούς προσαρμογής είναι περιορισμένες, καθώς κάθε συμμετέχουσα εκμετάλλευση τις εισάγει μόνο για μια περίοδο αξιολόγησης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Πυκνότητα φύτευσης

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος: «Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων μπορεί να είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με την απόσταση μεταξύ των σειρών να μην υπερβαίνει τα 2,20 μέτρα, με την επιφύλαξη της υπογραφής συμφωνίας από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO), τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης (ODG), την οικεία εξουσιοδοτημένη επιχείρηση και την οινοποιητική επιχείρηση βάσει της συμφωνίας-πλαισίου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια εθνική επιτροπή. Αυτή η αμπελουργική έκταση περιορίζεται στο 10 % της συνολικής έκτασης των αμπελοτεμαχίων της εκμετάλλευσης η οποία παράγει τον οίνο που καλύπτεται από την ονομασία και σε 1 εκτάριο ανά εκμετάλλευση».

Η διάταξη αυτή παρέχει τη δυνατότητα στους αμπελουργούς να αξιολογούν αυτή τη μέθοδο μόρφωσης σε περιορισμένο αριθμό εκτάσεων για την αξιολόγηση της προσαρμογής των πρακτικών στην κλιματική αλλαγή.

Τροποποιείται το σημείο «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κλάδεμα

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο β των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος: «Για τις αμπέλους με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο, οι κανόνες κλαδέματος προσαρμόζονται ώστε να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι ο αριθμός των οφθαλμών ή των καρποφόρων κλαδιών ανά πρέμνο νοείται ανά τετραγωνικό μέτρο».

Ο κανόνας αυτός προστίθεται για τη ρύθμιση του κλαδέματος σε αμπελοτεμάχια με ειδική πυκνότητα σε σχέση με τη συνήθη πυκνότητα φύτευσης.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατάσταση αμπέλου

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 1 στοιχείο στ) των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος: «Τα φυτά για τα οποία διαπιστώνεται κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου ότι παρουσιάζουν σημάδια ίκτερου που οφείλεται σε φυτόπλασμα πρέπει να εκριζώνονται πριν από την 31η Μαρτίου του έτους που έπεται της συγκομιδής.

Ο ίκτερος της αμπέλου χαρακτηρίζεται από τα ακόλουθα τρία συμπτώματα:

— μη ξυλοποίηση των βλαστών,

— μάρανση των βοτρύων,

— μερικός ή ολικός αποχρωματισμός των φύλλων, συνοδευόμενος από καρούλιασμα των φύλλων».

Η διάταξη αυτή αποσκοπεί στην εξάλειψη των πρέμνων που έχουν προσβληθεί από τις ασθένειες αυτές, τα σταφύλια των οποίων είναι χαμηλότερης ποιότητας.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άλλες καλλιεργητικές πρακτικές

Περιγραφή

Η δυνατότητα χρήσης άλλων μεθόδων εκτός από την επεξεργασία με θερμό νερό για την καταπολέμηση της χρυσίζουσας χλώρωσης απαλείφεται από το κεφάλαιο I ενότητα VI σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, δεδομένου ότι καμία εναλλακτική μέθοδος δεν έχει αποδειχθεί αποτελεσματική.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ανάμειξη

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα IX σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι:

«Τα σταφύλια από αμπέλους με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο και που καλύπτονται από συμφωνία οινοποιούνται χωριστά. Η ανάμειξή τους επιτρέπεται μόνο μετά την υποβολή των δειγμάτων στον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης (ODG).

Το τελικό μείγμα που μπορεί να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να περιέχει σταφύλια σε ποσοστό μεγαλύτερο του 15 %.

— από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου: César N, Aligoté B, Melon B και Sacy B, καθώς και

— από αμπέλους με πυκνότητα φύτευσης μεταξύ 5 000 και 9 000 πρέμνων ανά εκτάριο, συνολικά ή χωριστά».

Με αυτούς τους νέους κανόνες ανάμειξης θα καταστεί δυνατή η αξιολόγηση της επίδρασης των εν λόγω ποικιλιών και των χαμηλότερων πυκνοτήτων στα χαρακτηριστικά των οίνων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κανόνες για την παρουσίαση και την επισήμανση

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I ενότητα XII σημείο 2 στοιχείο στ) των προδιαγραφών προϊόντος, απαλείφεται η διάταξη σύμφωνα με την οποία, όταν αναγράφεται το έτος συγκομιδής στην ετικέτα του οίνου, όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του οίνου απαιτείται να έχουν συγκομιστεί κατά το εν λόγω έτος.

Έτσι, οι επιχειρήσεις θα μπορούν να χρησιμοποιούν οίνους άλλης εσοδείας σε ποσοστό έως και 15 %, όταν το έτος συγκομιδής αναγράφεται στην ετικέτα του οίνου. Η πρακτική αυτή είναι αναγκαία, ιδίως για να καταστεί δυνατή η συμπλήρωση των βαρελιών με οίνους προηγούμενης εσοδείας.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στην ενότητα με τίτλο «Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναφορές στον οργανισμό ελέγχου

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο ΙΙΙ ενότητα ΙΙ των προδιαγραφών προϊόντος, οι διατάξεις σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου τροποποιούνται ώστε να συμμορφώνονται με τους νέους κανόνες διατύπωσης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Meursault»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A1017-AM01 — 13.7.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Meursault»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος ΙΙ του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Οίνος λευκός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Απουσία ειδικών χαρακτηριστικών

Άρωμα

Οι λευκοί οίνοι είναι ξηροί και χαρακτηρίζονται από έντονο μπουκέτο, συνήθως με καβουρδισμένο χαρακτήρα που συνδυάζεται με νότες αμυγδάλου.

Γεύση

Στο στόμα, η λεία και απαλή υφή, η οποία εξισορροπείται από την απαιτούμενη οξύτητα για τους οίνους με δυνατότητα παλαίωσης, προσδίδει παρατεταμένη και στρογγυλεμένη αρωματική έκφραση. Μεταξύ των οίνων της Βουργουνδίας, οι λευκοί οίνοι «Meursault» διακρίνονται για αυτόν τον σύνθετο και έντονο χαρακτήρα τους.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι λευκοί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Απουσία ειδικών χαρακτηριστικών

Άρωμα

Πρόκειται για σπάνιους οίνους οι οποίοι είναι περιζήτητοι για τα αρώματα κόκκινων φρούτων, και ιδίως μαύρου κερασιού, που αναδίδουν, καθώς και για τη φρεσκάδα και τη λεπτότητά τους.

Γεύση

Πρόκειται για σπάνιους οίνους οι οποίοι είναι περιζήτητοι για τη φρεσκάδα και τη λεπτότητά τους.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 % κατ' όγκο.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα είναι εντός των ορίων που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

— Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %.

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

— Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %.

Οι οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων συμμορφώνονται με τους κανονισμούς της ΕΕ.

Οινοποιητική πρακτική

Καλλιεργητική πρακτική

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

α) Πυκνότητα φύτευσης — Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με μέγιστη απόσταση 1,25 μέτρων μεταξύ των σειρών και ελάχιστη απόσταση 0,50 μέτρων μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς. — Οι άμπελοι δεν χρειάζεται να φυτεύονται σε σειρές, εφόσον τηρείται η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων υπερβαίνει τα 0,50 μέτρα. — Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων μπορεί να είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με την απόσταση μεταξύ των σειρών να μην υπερβαίνει τα 2,20 μέτρα, με την επιφύλαξη της υπογραφής συμφωνίας από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (ΙΝΑΟ), τον οργανισμό προστασίας και διαχείρισης (ODG), την οικεία εξουσιοδοτημένη επιχείρηση και την οινοποιητική επιχείρηση βάσει της συμφωνίας-πλαισίου που έχει εγκριθεί από την αρμόδια εθνική επιτροπή στις 29 Ιουνίου 2023. Αυτή η αμπελουργική έκταση περιορίζεται στο 10 % της συνολικής έκτασης των αμπελοτεμαχίων της εκμετάλλευσης η οποία παράγει τον οίνο που καλύπτεται από την ονομασία και σε 1 εκτάριο ανά εκμετάλλευση.

β) Κανόνες κλαδέματος: Οι οίνοι προέρχονται από αμπέλους που κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις: γενικές διατάξεις, χρώμα οίνου, κανόνες κλαδέματος.

Λευκοί οίνοι: οι άμπελοι κλαδεύονται: — είτε με βραχύ κλάδεμα (μόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat και αμφίπλευρο κορδόνι), ώστε το κάθε πρέμνο να φέρει έως δέκα οφθαλμούς, — είτε με μακρό κλάδεμα με τη μέθοδο του μονόπλευρου κλαδέματος Guyot, ώστε το κάθε πρέμνο να φέρει έως οκτώ οφθαλμούς.

Ερυθροί οίνοι: οι άμπελοι κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους οκτώ οφθαλμούς ανά πρέμνο: — είτε με βραχύ κλάδεμα (μόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat, αμφίπλευρο κορδόνι, κυπελλοειδές σχήμα και παλμέτα), — είτε με μακρό κλάδεμα με τη μέθοδο του μονόπλευρου κλαδέματος Guyot.

Ειδικές διατάξεις: Η περίοδος για το κλάδεμα σε σχήμα κορδονιού περιορίζεται σε δύο έτη. Κατά την περίοδο αυτήν, επιτρέπεται το κλάδεμα σε αμφίπλευρο Guyot, με ανώτατο όριο τους πέντε οφθαλμούς σε κάθε αμολυτή. Το κλάδεμα σε μονόπλευρο Guyot μπορεί να προσαρμοστεί με τη χρήση μιας δεύτερης κεφαλής, κάτι που καθιστά δυνατή τη διαφοροποίηση της θέσης της αμολυτής από το ένα έτος στο άλλο. Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, οι άμπελοι μπορούν να κλαδεύονται με πρόσθετους οφθαλμούς, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο δεν υπερβαίνει τον αριθμό των οφθαλμών που ορίζεται στους κανόνες κλαδέματος.

Για τις αμπέλους με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο, οι κανόνες κλαδέματος προσαρμόζονται ώστε να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι ο αριθμός των οφθαλμών ή των καρποφόρων κλαδιών ανά πρέμνο νοείται ανά τετραγωνικό μέτρο.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκοί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	64
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθροί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	58
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκοί οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru»

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	62
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθροί οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru»

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	56
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Aligoté B

— Chardonnay B

— César N

— Melon B

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Sacy B

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος του δήμου Meursault στον νομό Côte-d'Or.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή Côte de Beaune, ένα επίμηκες κυματιστό ανάγλυφο με ομαλές πλαγιές, που εκτείνεται κατά μήκος 25 χιλιομέτρων περίπου κατά τον βορειοανατολικό/νοτιοδυτικό άξονα. Το συγκεκριμένο ανάγλυφο τεκτονικής προέλευσης χωρίζει τα ασβεστολιθικά οροπέδια της περιοχής «Hautes Côtes» στα δυτικά, της οποίας το υψόμετρο κυμαίνεται από 400 έως 500 μέτρα, από την πεδιάδα Bresse, τεκτονική τάφρο του Τριτογενούς, στα ανατολικά, της οποίας το υψόμετρο στο ύψος της κουέστας «Côte» φτάνει περίπου τα 250 μέτρα. Η γεωγραφική περιοχή περιορίζεται αποκλειστικά στο έδαφος του δήμου Meursault, νότια της πόλης Beaune, στον νόμο Côte-d'Or της Βουργουνδίας. Στο Meursault, το μέτωπο της «Côte», με υψόμετρο περίπου 150 μέτρων, χαρακτηρίζεται από μια αρκετά σύνθετη μορφολογία του εδάφους, η οποία οφείλεται στον συνδυασμό της ποικιλόμορφης λιθολογίας και των έντονων ρηγματώσεων. Το βραχώδες υπόστρωμα αποτελείται από εναλλασσόμενα στρώματα ασβεστόλιθου και μάργας (αργιλικός ασβεστόλιθος). Το πρώτο βραχώδες φρύδι, το οποίο χρονολογείται στο Μέσο Ιουρασικό, είναι κυρίως ασβεστολιθικό. Οι πρόποδες της πλαγιάς αποτελούνται από τον ασβεστόλιθο «Chassagne», έναν συμπαγή αλλά με ευαισθησία στον παγετό ασβεστόλιθο ο οποίος εξορυσσόταν εκτεταμένα στο παρελθόν ως δομικός λίθος. Επικαλύπτονται από λεπτό στρώμα μάργας και ακολουθεί στρώμα από δολομιτικό ασβεστόλιθο, ο οποίος εξορυσσόταν κατά το παρελθόν τόσο από υπαίθρια όσο και από υπόγεια λατομεία. Η ακολουθία των στρωμάτων καταλήγει σε λεπτοστρωματώδη ασβεστόλιθο, γνωστό ως «dalle nacrée» (ιριδίζουσα πλάκα), ο οποίος σχηματίζει ένα διακριτό βραχώδες φρύδι στα μέσα της πλαγιάς. Στο επίπεδο αυτό υπάρχουν διάσπαρτα παλιά λατομεία, ενίοτε σημαντικού μεγέθους. Η δεύτερη γεωλογική ενότητα, η οποία χρονολογείται στο Άνω Ιουρασικό, αποτελείται από παχύ στρώμα μάργας που καλύπτεται από στρώμα σκληρού ασβεστόλιθου που σχηματίζει την ανώτερη προεξοχή. Το μαργώδες–ασβεστολιθικό ή δολομιτικό υπόστρωμα των πλαγιών καλύπτεται συχνά από κολλουβιακές εναποθέσεις λιθώνων που σχηματίζονται από μείγμα αργίλου και ιλύος, οι οποίες προκύπτουν από τη διάβρωση του υπεδάφους και του υπερκείμενου εδάφους. Το τοπίο του Meursault διαμορφώνεται σε μεγάλο βαθμό από αυτούς τους λιθολογικούς σχηματισμούς. Ο αμπελώνας, ο οποίος είναι φυτεμένος σε αμπελοτεμάχια με εδάφη που αναπτύχθηκαν πάνω σε μάργα και κατακερματισμένο ασβεστόλιθο, εναλλάσσεται με δασικές λωρίδες και «chaumes» (ξηροί ασβεστούχοι λειμώνες) που καλύπτουν τα σκληρά ασβεστολιθικά στρώματα. Τα αβαθή και ελάχιστα ανεπτυγμένα εδάφη των οριοθετημένων αμπελοτεμαχίων αναπτύσσονται επί όλων των τύπων υποστρώματος, εκτός από τους σκληρούς ασβεστολιθικούς σχηματισμούς, όπου δεν υπάρχει επιφανειακό έδαφος. Τα αμπελοτεμάχια εκτείνονται επίσης στους πρόποδες, σε αργιλοχαλικώδη κολλουβιακά εδάφη με καλή αποστράγγιση. Τα αμπελοτεμάχια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru» βρίσκονται στο χαμηλότερο τμήμα των πλαγιών, όπου τα εδάφη έχουν μέτρια γονιμότητα και αναπτύχθηκαν πάνω στον ασβεστόλιθο «Chassagne», στη μάργα του Μέσου Ιουρασικού και, τοπικά, στις κολλουβιακές αποθέσεις των προπόδων. Το ψυχρό θαλάσσιο κλίμα κυριαρχεί και μετριάζεται από την έλευση των ηπειρωτικών και των νότιων επιρροών μέσω του διαδρόμου των ποταμών Ροδανού και Σον. Ο χαρακτήρας του θαλάσσιου κλίματος αντανακλάται στην παρουσία μέτριων και τακτικών βροχοπτώσεων, με ύψος περίπου 750 χιλιοστόμετρων ετησίως, χωρίς φαινόμενα έντονης ξηρασίας κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Οι θερμοκρασίες είναι αρκετά χαμηλές, με μέση ετήσια τιμή 10,5 °C. Η «Côte», στα ανατολικά του ορεινού όγκου Morvan και των οροπεδίων της Βουργουνδίας, διαθέτει προστατευμένη θέση που την καθιστά θερμότερη και ξηρότερη από την ευρύτερη περιοχή, κάτι που ευνοεί την αμπελοκαλλιέργεια υψηλής ποιότητας (φαινόμενο Foehn).

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Το Meursault φαίνεται ότι ήταν ανέκαθεν αμπελουργικό χωριό. Παρότι δεν υπάρχουν αποδεικτικά στοιχεία για την πρώτη χιλιετία μ.Χ., αφθονούν οι μαρτυρίες από τον 11ο αιώνα και μετά. Το 1098 ο δούκας της Βουργουνδίας, Eudes I, δώρισε τους αμπελώνες του κοντά στο κάστρο του νεοϊδρυθέντος αβαείου Cîteaux. Οι μεταγενέστερες δωρεές έδωσαν τη δυνατότητα στους Κιστερκιανούς μοναχούς να δημιουργήσουν ένα σημαντικό κτήμα στο Meursault, κάτι το οποίο απαιτούσε να κατασκευαστεί οινοποιείο —το σημερινό Château de Cîteaux— στο κέντρο του χωριού, το οποίο έχει διατηρήσει τα θολωτά κελάρια του 12ου αιώνα. Οι αμπελώνες Meursault φημίζονται εδώ και καιρό για τους λευκούς οίνους τους, παρόλο που εκεί παράγονται και ερυθροί οίνοι. Το 1816 ο Jullien επισήμανε ότι οι λευκοί οίνοι που παράγονταν στο Meursault πωλούνταν συνήθως υπό την ονομασία «Mont-Rachet», η οποία αποτελούσε σαφή ένδειξη ποιότητας. Σε μια εποχή στην οποία οι εκλεκτοί οίνοι που παράγονταν στη Βουργουνδία ήταν στη συντριπτική τους πλειονότητα ερυθροί, το Meursault ξεχώρισε για την παραγωγή του που εστίαζε κυρίως σε λευκούς οίνους, σε αντίθεση με

γειτονικά χωριά όπως το Pommard ή το Volnay. Από τη δεκαετία του 1940 και μετά ορισμένοι παραγωγοί των οίνων «Meursault» άρχισαν να διαθέτουν τους οίνους τους σε φιάλες, τόσο στη Γαλλία όσο και στο εξωτερικό, δημιουργώντας έτσι μια νέα δυναμική που εξαπλώθηκε γρήγορα με αποτέλεσμα να καταστεί η κύρια μέθοδος εμπορίας. Το 1943 το γαλλικό κράτος αναγνώρισε επίσημα έναν κατάλογο «κλιμάτων» (όρος που συνήθως συνδέεται με το όνομα συγκεκριμένου γεωτεμαχίου) εντός του αμπελώνα «Meursault», τα οποία θα μπορούσαν να φέρουν την ένδειξη «premier cru». Πρόκειται για τα πιο φημισμένα «κλίματα», τα οποία το 1860 κατατάχθηκαν στην πρώτη ή τη δεύτερη κατηγορία (κατάταξη από την επιτροπή αμπελουργίας της περιοχής Beaune). Βρίσκονται στο κατώτερο τμήμα της πλαγιάς, πάνω σε υποστρώματα από ασβεστόλιθο ή δολομίτη του Μέσου Ιουρασικού. Η πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι υψηλή, σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές στην περιοχή «Côte de Beaune», και συχνά υπερβαίνει τα 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Οι οίνοι υποβάλλονται σε μακρά περίοδο ωρίμασης. Το 2010 από τους αμπελώνες «Meursault» παράγονταν κυρίως λευκοί οίνοι, ενώ σε λίγα μόνο αμπελοτεμάχια στις χαμηλότερες πλαγιές φυτεύονταν μαύρες ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Οι αμπελώνες καλύπτουν περίπου 400 εκτάρια, εκ των οποίων 130 εκτάρια μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru», με μέση ετήσια παραγωγή που αντιστοιχεί σε περίπου 18 000 εκατόλιτρα λευκών οίνων και που δεν υπερβαίνει τα 400 εκατόλιτρα ερυθρών οίνων (2 % της παραγωγής).

γ) Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Οι λευκοί οίνοι είναι ξηροί και χαρακτηρίζονται από έντονο μπουκέτο, συνήθως με καβουρδισμένο χαρακτήρα που συνδυάζεται με νότες αμυγδάλου. Στο στόμα, η λεία και απαλή υφή, η οποία εξισορροπείται από την απαιτούμενη οξύτητα για τους οίνους με δυνατότητα παλαίωσης, προσδίδει παρατεταμένη και στρογγυλεμένη αρωματική έκφραση. Μεταξύ των οίνων της Βουργουνδίας, οι λευκοί οίνοι «Meursault» διακρίνονται για αυτόν τον σύνθετο και έντονο χαρακτήρα τους.

Παρόλο που η παραγωγή ερυθρών οίνων είναι πολύ περιορισμένη, παρουσιάζει εξίσου ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Πρόκειται για σπάνιους οίνους οι οποίοι είναι περιζήτητοι για τα αρώματα κόκκινων φρούτων, και ιδίως μαύρου κερασιού, που αναδίδουν, καθώς και για τη φρεσκάδα και τη λεπτότητά τους.

δ) Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Το ψυχρό θαλάσσιο κλίμα, σε συνδυασμό με την ιδιαίτερα ευνοϊκή μορφολογία του εδάφους, με τον ανατολικό προσανατολισμό και τις ήπιες πλαγιές, καθώς και τα μαργώδη και ασβεστολιθικά δολομιτικά εδάφη του Ιουρασικού, παρέχουν βέλτιστες συνθήκες για την ποικιλία Chardonnay B, η οποία είναι αυτόχθονη ποικιλία της Βουργουνδίας.

Η περιοχή «Meursault» διαθέτει ένα ποικιλόμορφο τοπίο, το οποίο αντικατοπτρίζει μια πλούσια ποικιλία όσον αφορά τόσο τις τοπογραφικές όσο και τις γεωλογικές συνθήκες. Όπως και το τοπίο, οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν ένα ευρύ φάσμα αποχρώσεων, οι οποίες αναδεικνύονται με την ένδειξη του «κλίματος» προέλευσης των σταφυλιών. Ομοίως, οι ερυθροί οίνοι, οι οποίοι παράγονται από αμπέλους που φυτεύονται σε περιορισμένο αριθμό εκτάσεων, εκφράζουν την ίδια πολυπλοκότητα. Επί γενεές, οι παραγωγοί αξιοποιούν αυτές τις μοναδικές συνθήκες, οι οποίες είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για την ποικιλία Chardonnay B, αναπτύσσοντας εμπειρογνωσία που υποστηρίζει την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά υψηλής ποιότητας, οίνων, όπως καταδεικνύεται από τις εξαιρετικές ικανότητες παλαίωσής τους. Η πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι υψηλή. Κατά παράδοση, οι οίνοι ωριμάζουν για τουλάχιστον έξι μήνες, έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλή ικανότητα συντήρησης, σε βαθμό που διαφέρει ανάλογα με τα χαρακτηριστικά τόσο της εσοδείας όσο και του «κλίματος». Το 1778 ο ιστορικός της Βουργουνδίας Abbé Courtépée, στο έργο του «Description générale et particulière du Duché de Bourgogne» [Γενική και ειδική περιγραφή του Δουκάτου της Βουργουνδίας], ανέφερε τα εξής: «Διαλεχτοί αμπελώνες, στους οποίους παράγονται λευκοί οίνοι που φημίζονται σε ολόκληρη τη Γαλλία. Τα καλύτερα “κλίματα” είναι οι αμπελώνες Charmes, Perrières, Genevrières, Goutte d'Or…». Μπορούν όλοι να φέρουν την ένδειξη «premier cru». Το 1816 ο Jullien συμπεριέλαβε τους ερυθρούς οίνους «Meursault» στην τέταρτη κατηγορία μεταξύ των εκλεκτών οίνων της Βουργουνδίας. Οι λευκοί οίνοι κατατάσσονται στη δεύτερη κατηγορία, με τον οίνο «La Perrière» να καταλαμβάνει την πρώτη θέση. Ήδη από το 1923 οι παραγωγοί των οίνων «Meursault», οι οποίοι υπήρξαν πρωτοπόροι στην προώθηση των οίνων τους, διοργάνωναν κάθε φθινόπωρο μια μεγάλη φιλική συνεστίαση, γνωστή με την ονομασία «Paulée», ένας τοπικός όρος για το γεύμα που παρατίθεται στο τέλος της συγκομιδής. Όπως συνηθιζόταν, κάθε παραγωγός που συμμετείχε έφερνε επιλεγμένες εκλεκτές φιάλες από το κελάρι του για να τις μοιραστεί με τους συνδαιτυμόνες του. Η συνεστίαση αυτή, η οποία συγκέντρωνε εκατοντάδες προσκεκλημένους, έχει αποκτήσει διεθνή φήμη και, σε συνδυασμό με την «Chevaliers du Tastevin» (Αδελφότητα των Ιπποτών του κυπέλλου γευσιγνωσίας οίνου) στον αμπελώνα Clos de Vougeot, καθώς και τη γνωστή δημοπρασία οίνων από το φιλανθρωπικό ίδρυμα «Hospices de Beaune», εντάσσεται στη φημισμένη ετήσια τριήμερη γιορτή κρασιού στη Βουργουνδία, γνωστή ως «Les Trois Glorieuses» (Οι τρεις ένδοξες ημέρες). Αποτελεί επίσης ευκαιρία για τους παραγωγούς να απονείμουν το ετήσιο λογοτεχνικό βραβείο «Prix de la Paulée de Meursault» για τη συγγραφή έργου με θέμα τον οίνο.

Το Meursault οφείλει τη φήμη του σε εκείνους που κατάφεραν όχι μόνο να αποκαλύψουν την πλήρη έκφραση του οινοπεδίου του, αλλά και να προωθήσουν τους οίνους της περιοχής, καθώς και να μοιραστούν το πάθος τους με τους λάτρεις των οίνων υψηλής ποιότητας. Ο αμπελώνας «Meursault» συγκαταλέγεται μεταξύ των πλέον φημισμένων αμπελώνων υψηλής ποιότητας (crus) της περιοχής «Côte de Beaune». Με την πάροδο του χρόνου, οι εν λόγω οίνοι έχουν αποκτήσει τέτοια φήμη ώστε να αναγνωρίζονται διεθνώς ως χαρακτηριστικό παράδειγμα λευκών οίνων υψηλής ποιότητας.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

α) Η ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την παραδοσιακή ένδειξη «premier cru». Η ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να ακολουθείται από τις κατωτέρω συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες («κλίματα»), σύμφωνα με τις διατάξεις που προβλέπονται για τους οίνους που μπορούν να φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «premier cru»:

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΚΛΙΜΑΤΩΝ: – «Charmes» – «Clos des Perrières» – «Genevrières» – «La Jeunellotte» – «La Pièce sous le Bois» – «Le Porusot» – «Les Bouchères» – «Les Caillerets» – «Les Cras» – «Les Gouttes d'Or» – «Les Plures» – «Les Ravelles» – «Les Santenots Blancs» – «Les Santenots du Milieu» – «Perrières» – «Porusot» – «Sous Blagny» και – «Sous le Dos d'Ane».

Το όνομα του «κλίματος» που μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με την παραδοσιακή ένδειξη «premier cru» πρέπει να αναγράφεται αμέσως μετά την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και να είναι τυπωμένο με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τις διαστάσεις των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

β) Στην επισήμανση των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι: — αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία, — περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής, — το όνομά της δεν είναι ταυτόσημο με το όνομα των «κλιμάτων» που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru», — οι οίνοι δεν παράγονται από αμπέλους που έχουν φυτευτεί στα ακόλουθα αμπελοτεμάχια του δήμου Meursault: ΚΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΚΟ ΤΜΗΜΑ — ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ G 66 - 69 - 71 - 72 - 73 - 74 - 75 - 79 - 81 - 82 - 83 - 84 - 85 - 86. BI 129 - 130 - 131 - 135 - 136 - 137 - 138 - 139. BO 107 - 109 - 110 - 111 - 112 - 113 - 114 - 115 - 116 - 117 - 124 - 126 - 127 - 128. BP 92 - 93 - 101 - 102 - 103 - 104 - 105. AK 94 - 95 - 96 - 98 - 99. AL 160 - 162 - 163 - 173 - 181 - 182 - 183 - 184

Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες, οι διαστάσεις των οποίων δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

γ) Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bourgogne» ή «Grand Vin de Bourgogne» μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

δ) Όταν η ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ακολουθείται από τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Côte de Beaune», η εν λόγω συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία αναγράφεται αμέσως μετά την ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, χωρίς να παρεμβάλλεται καμία άλλη ένδειξη μεταξύ των δύο. Τυπώνεται με πανομοιότυπους χαρακτήρες του ίδιου μεγέθους και χρώματος και της ίδιας γραμματοσειράς με τους χαρακτήρες με τους οποίους αναγράφεται η ονομασία της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

ε) Απαγορεύεται η αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου στις ετικέτες των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

— Νομός 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, Chambœuf, 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, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur- Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, 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, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot·

— Νομός 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, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Portes des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon και Vindry-sur-Turdine (το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Dareizé, Les Olmes και Saint-Loup)·

— Νομός 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-Saint-Ythaire, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, 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-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (το τμήμα που

αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (the part corresponding to the former municipalities of Donzy-le-National, La Vineuse and Massy), Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-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, 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, Vinzelles και Viré·

— Νομός Yonne: 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, 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, Montholon (το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Champvallon, Villiers-sur-Tholon και Volgré), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, 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, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers και Yrouerre.

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αντιστοιχεί σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-f14f68d0-cb2a-49ca-9fa5-edd6b2828624