C/2026/5285

12.10.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/5285)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Meursault»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A1017-AM01 — 13.7.2026

1. **Nome del prodotto**

«Meursault»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture de l'Agro-Alimentaire et de la Souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Meursault» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Zona geografica

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, punto 1°, del disciplinare è aggiunta la frase seguente: «I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'INAO».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Superficie parcellare delimitata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, punto 2°, lettera a), del disciplinare, l'ultima frase è sostituita dalla seguente: «I documenti cartografici che rappresentano la superficie parcellare delimitata sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*».

Al capitolo I, sezione IV, punto 2°, lettera b), del disciplinare, l'ultima frase è sostituita dalla seguente: «I documenti cartografici che rappresentano la superficie parcellare delimitata sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*».

L'*Institut* ha modificato le proprie procedure a seguito di una decisione del comitato nazionale competente, per cui i piani di delimitazione delle parcelle non sono più depositati presso le amministrazioni dei comuni interessati, ma direttamente sul sito internet dell'istituto.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona di prossimità immediata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, punto 3°, del disciplinare, dopo le parole «dal territorio dei comuni seguenti» sono aggiunte le parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona di prossimità immediata con riferimento alla versione vigente nel 2024 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE. L'aggiunta di questo riferimento consente di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona di prossimità immediata.

I nomi dei comuni che compongono la zona di prossimità immediata sono aggiornati per tener conto delle modifiche amministrative intervenute, senza modificare il perimetro della zona.

Il documento unico è modificato al punto «Ulteriori requisiti applicabili».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assortimento varietale

Descrizione

Al capitolo I, sezione V, punto 1°, lettere a) e b), del disciplinare, per le varietà autorizzate è aggiunto il testo seguente: «le varietà Aligoté B, Melon B, Sacy B e César N, a condizione che l'INAO, l'organismo di tutela e gestione, l'operatore autorizzato interessato e l'operatore che si occupa della vinificazione firmino congiuntamente una convenzione conforme all'accordo quadro approvato dal comitato nazionale competente».

Tali varietà sono state aggiunte come varietà di interesse a fini di adattamento in quanto presentano caratteristiche agronomiche interessanti per la denominazione ai fini dell'adattamento ai cambiamenti climatici, nonché un profilo aromatico coerente con quello ricercato dai produttori.

Il documento unico è modificato al punto relativo alle varietà di uve da vino.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme di proporzione in azienda

Descrizione

Al capitolo I, sezione V, punto 2°, del disciplinare, è aggiunto un primo paragrafo: «La percentuale di Aligoté B, Melon B, Sacy B e César N è limitata al 10 % dell'assortimento varietale e a 1 ettaro per azienda. La conformità dell'assortimento varietale è valutata considerando tutte le parcelle dell'azienda produttrice del vino a denominazione di origine protetta.».

Le varietà di interesse a fini di adattamento sono limitate in termini di superficie in quanto sono introdotte per un periodo di valutazione all'interno di ciascuna azienda partecipante.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Densità di impianto

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, punto 1°, lettera a), del disciplinare è aggiunto il paragrafo seguente: «I vigneti possono presentare una densità minima di impianto pari a 5 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari pari o inferiore a 2,20 metri, a condizione che l'INAO, l'organismo di tutela e gestione, l'operatore autorizzato interessato e l'operatore che si occupa della vinificazione firmino congiuntamente una convenzione conforme all'accordo quadro approvato dal comitato nazionale competente. La superficie di tali vigneti è limitata al 10 % della superficie di tutte le parcelle dell'azienda che produce il vino della denominazione e a 1 ettaro per azienda».

Tale disposizione consente ai viticoltori di sperimentare questa modalità di coltivazione su superfici limitate, al fine di valutare l'adeguamento delle pratiche ai cambiamenti climatici.

Il documento unico è modificato alla voce «Pratiche di vinificazione».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Potatura

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, punto 1°, lettera b), del disciplinare, è aggiunta la frase seguente: «Per i vigneti impiantati con meno di 9 000 ceppi per ettaro, le norme di potatura sono adattate per tenere conto del fatto che il numero di gemme franche o di tralci fruttiferi per ceppo si intende per metro quadrato».

Tale norma è stata aggiunta per disciplinare la potatura nelle parcelle con una densità specifica rispetto alla densità tradizionale.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Condizioni colturali della vite

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, punto 1°, lettera f), del disciplinare, è aggiunto il paragrafo seguente: «I ceppi che presentano sintomi evidenti di flavescenza da fitoplasmi durante il periodo vegetativo dovranno essere estirpati entro il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

La flavescenza è caratterizzata da questi tre sintomi:

— mancata maturazione dei tralci;

— avvizzimento dei grappoli;

— colorazione o decolorazione localizzata o totale delle foglie, accartocciamento fogliare».

Tale disposizione ha lo scopo di eliminare i ceppi affetti da tale malattia, le cui uve sono di qualità inferiore.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altre pratiche colturali

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, punto 2°, lettera b), del disciplinare, è eliminata la possibilità di utilizzare metodi diversi dal trattamento con acqua calda per il trattamento delle piante di vite contro la flavescenza dorata, in quanto nessun metodo alternativo ha dimostrato di essere efficace.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assemblaggio

Descrizione

Al capitolo I, sezione IX, punto 1°, del disciplinare, sono aggiunti i paragrafi seguenti:

«Le uve provenienti da vigneti impiantati con meno di 9 000 ceppi per ettaro e oggetto di un accordo sono vinificate separatamente. Possono essere assemblate solo dopo che i campioni sono stati forniti all'organismo di tutela e gestione.

L'assemblaggio finale che può beneficiare della denominazione di origine controllata deve contenere al massimo il 15 % di uve:

— ottenute dalle varietà seguenti: César N, Aligoté B, Melon B e Sacy B, e

— di vigneti impiantati con una densità di impianto compresa tra 5 000 e 9 000 ceppi per ettaro, considerati nel loro insieme o separatamente».

Tali nuove norme in materia di assemblaggio consentiranno di valutare l'influenza di tali varietà o densità inferiori sulle caratteristiche dei vini.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme in materia di presentazione e di etichettatura

Descrizione

Al capitolo I, sezione XII, punto 2°, lettera f), del disciplinare, è eliminata la disposizione secondo cui, quando sull'etichetta dei vini figura l'indicazione dell'annata, tutte le uve utilizzate per la produzione di tali vini devono essere raccolte durante l'anno in esame.

Ciò consentirà agli operatori di utilizzare fino al 15 % di vini ottenuti da un'altra annata quando l'anno di vendemmia figura sull'etichetta dei vini. Tale pratica è necessaria, in particolare, per consentire la colmatura con vini di un'annata precedente.

Il documento unico è modificato al punto «Ulteriori requisiti applicabili».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

Al capitolo III, sezione II, del disciplinare, sono modificate le disposizioni relative alla struttura di controllo per adeguarle alle nuove norme redazionali.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Meursault»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A1017-AM01 — 13.7.2026

1. **Nome**

«Meursault»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vino bianco secco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Nessuna caratteristica particolare.

Odore

I vini bianchi sono secchi e caratterizzati da un bouquet inebriante, che molto spesso combina sentori tostati con note di mandorla.

Sapore

Al palato, il sapore amabile, esaltato dall'acidità necessaria ai vini da invecchiamento, favorisce una notevole persistenza aromatica. I vini bianchi «Meursault» si distinguono tra i vini prodotti in Borgogna per questa espressione complessa e inebriante.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini bianchi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Nessuna caratteristica particolare.

Odore

Si tratta di vini rari apprezzati per il loro aroma di frutti rossi, in particolare di ciliegie nere, per la loro freschezza e la loro finezza.

Sapore

Si tratta di vini rari di cui si apprezzano la freschezza e la finezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini rossi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

— Le tecniche sottrattive di arricchimento sono consentite per i vini rossi entro il limite di un tasso di concentrazione del 10 %.

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

— Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale dei vini non supera il 13,5 %.

I vini rispettano la normativa relativa alle pratiche enologiche stabilita a livello dell'Unione europea.

Pratica di vinificazione

Pratica colturale

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

a) Densità di impianto - I vigneti presentano una densità minima di impianto di 9 000 ceppi per ettaro; la distanza tra i filari è pari o inferiore a 1,25 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,50 metri. - Le viti possono essere piantate alla rinfusa purché sia rispettata la densità minima di impianto e la distanza tra i ceppi sia superiore a 0,50 metri. - I vigneti possono presentare una densità minima di impianto pari a 5 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari pari o inferiore a 2,20 metri, a condizione che l'INAO, l'organismo di tutela e gestione, l'operatore autorizzato interessato e l'operatore che si occupa della vinificazione firmino congiuntamente una convenzione conforme all'accordo quadro approvato dal comitato nazionale competente il 29 giugno 2023. La superficie di tali vigneti è limitata al 10 % della superficie di tutte le parcelle dell'azienda che produce il vino della denominazione e a 1 ettaro per azienda.

b) Norme di potatura - I vini sono ottenuti da viti potate in base alle disposizioni riportate di seguito. Disposizioni generali sulle norme di potatura in base al colore dei vini

Vini bianchi Le viti sono sottoposte: - a potatura corta (viti allevate a cordone di Royat e cordone bilaterale), con un numero di gemme franche per ceppo pari o inferiore a dieci; oppure - a potatura lunga a Guyot semplice, con un numero di gemme franche per ceppo pari o inferiore a otto.

Vini rossi Le viti sono potate con un massimo di otto gemme franche per ceppo: - con potatura corta (viti allevate a cordone di Royat, a cordone bilaterale, ad alberello e a ventaglio); oppure - con potatura lunga a Guyot semplice.

Disposizioni speciali Il periodo di costituzione del cordone è limitato a due anni. Durante tale periodo è autorizzata la potatura a Guyot doppio, con un massimo di cinque gemme franche su ciascun capo a frutto. La potatura a Guyot semplice può essere adattata con un secondo sperone che permetta di alternare di anno in anno la posizione del capo a frutto. Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con gemme franche aggiuntive per ceppo, a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie, il numero di tralci fruttiferi dell'anno per ceppo sia inferiore o uguale al numero di gemme franche definito dalle norme di potatura.

Per i vigneti impiantati con meno di 9 000 ceppi per ettaro, le norme di potatura sono adattate per tenere conto del fatto che il numero di gemme franche o di tralci fruttiferi per ceppo si intende per metro quadrato.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	64
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi

Resa massima

Resa massima	58
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi che beneficiano della menzione «premier cru»

Resa massima

Resa massima	62
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi che beneficiano della menzione «premier cru»

Resa massima

Resa massima	56
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Aligoté B

— Chardonnay B

— César N

— Melon B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Sacy B

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del comune di Meursault nel dipartimento della Côte-d'Or.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica si trova nella zona vitivinicola della «Côte de Beaune», rilievo rettilineo che si estende per circa 25 chilometri perlopiù lungo la direttrice nord-est/sud-ovest. Tale altura di origine tettonica separa gli altipiani calcarei delle «Hautes Côtes», a ovest, con un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri, e la pianura di Bresse, a est, fossa tettonica dell'era terziaria la cui altitudine, a destra della «Côte», è di circa 250 metri. La zona geografica è limitata al solo territorio del comune di Meursault, a sud della città di Beaune, nel dipartimento della Côte-d'Or, in Borgogna. A Meursault, il fronte della «Côte», con un dislivello di circa 150 metri, presenta una topografia piuttosto complessa, caratterizzata da una combinazione di litologia variegata e marcata fratturazione. Il substrato è costituito da un'alternanza di calcari e marne (calcari argillosi). Un primo dislivello è prevalentemente di natura calcarea e risale al Giurassico medio. Ai piedi della collina è costituito dal «calcare di Chassagne», calcare massiccio ma gelivo, un tempo estratto da numerose cave come pietra da costruzione. È sormontato da un piccolo banco di marne, seguito da uno strato di calcare dolomitico un tempo estratto da cave a cielo aperto e sotterranee. La formazione termina con placche calcaree, note come «Dalle nacrée», che formano un netto dislivello a metà versante. Tale livello è costellato di vecchie cave, talvolta di grandi dimensioni. La seconda formazione, risalente al Giurassico superiore, è costituita da un ampio strato marnoso sormontato da un banco di calcare duro che forma la cornice sommitale. Il substrato marnoso-calcareo o dolomitico dei versanti è spesso coperto da depositi di ghiaione misto ad argille e limo, generati dall'alterazione del sottosuolo e dei rilievi sovrastanti. Il paesaggio di «Meursault» è fortemente influenzato da questa litologia. I vigneti, preferibilmente impiantati su parcelle caratterizzate da suoli che si sono formati su marne e calcari fratturati, sono intervallati da fasce alberate o da stoppie (su prati secchi) che ricoprono i banchi di calcari duri. Le parcelle delimitate per la vendemmia presentano suoli poco evoluti e poco spessi, sviluppatisi su tutti i tipi di substrati, ad eccezione delle formazioni su calcare duro dove non sono presenti terreni arabili. Occupano inoltre le zone pedemontane su terreni argilloso-ghiaiosi ben drenati. Le parcelle destinate alla produzione dei vini che possono beneficiare della menzione «premier cru» si trovano nella parte inferiore dei versanti, dove i suoli sono mediamente fertili e si sviluppano sui «calcari di Chassagne» o sulle marne del Giurassico medio, e localmente sugli strati ghiaiosi delle pendici. Il clima è prevalentemente di tipo oceanico fresco, mitigato dagli influssi continentali o meridionali che si sviluppano lungo l'asse Rodano-Saona. Il carattere oceanico trova espressione in un regime pluviometrico moderato e regolare (circa 750 millimetri l'anno), senza siccità marcate durante l'estate. Le temperature sono piuttosto fresche, con una media annua di 10,5 °C. La «Côte», a est del massiccio del Morvan e degli altipiani della Borgogna, è in una posizione riparata che offre un vantaggio termico, come pure una scarsità di precipitazioni notevole per la regione, idoneo alla viticoltura di qualità (effetto Föhn).

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Il comune di Meursault sembra essere sempre stato un villaggio dedito alla viticoltura. Sebbene manchino prove per il primo millennio della nostra era, a partire dall'XI secolo le testimonianze abbondano. Nel 1098 il duca di Borgogna, Eudes I, dona alla neonata abbazia di Cîteaux il proprio vigneto situato nei pressi del castello. Le donazioni successive consentono ai monaci cistercensi di costruire una tenuta di notevoli dimensioni a Meursault, che rende necessaria la costruzione di un locale di vinificazione, l'attuale «Château de Cîteaux», nel cuore del villaggio, che ha conservato fino a oggi le sue cantine a volta del XII secolo. I vigneti del «Meursault» sono noti da tempo immemorabile per i loro vini bianchi, sebbene vi si producano anche vini rossi. Nel 1816 Jullien osserva che i vini bianchi prodotti a Meursault sono comunemente venduti con il nome «Mont-Rachet», il che costituisce chiaramente una garanzia di qualità. In un'epoca in cui i vini pregiati prodotti in Borgogna sono prevalentemente rossi, «Meursault» si distingue per la sua

produzione prevalentemente di vini bianchi, in contrasto con i comuni vicini, come Pommard o Volnay. Già negli anni '40 del XX secolo, alcuni produttori di «Meursault» iniziano a commercializzare i loro vini in bottiglia, sia in Francia che all'estero, avviando così una nuova dinamica che si diffonde rapidamente fino a diventare il metodo di commercializzazione principale. Nel 1943 lo Stato francese riconosce un elenco di «climat» (nome usato solitamente per indicare una località) dei vigneti di «Meursault» che possono beneficiare della menzione «premier cru». Si tratta dei «climat» più rinomati, classificati in prima o seconda classe nel 1860 (classificazione effettuata dal *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune*). Si trovano nella parte inferiore del versante, su substrati calcarei o dolomitici del Giurassico medio. Le viti sono piantate ad alta densità, in linea con le pratiche previste in tutta la «Côte de Beaune», spesso superiore a 9 000 ceppi per ettaro. I vini sono sottoposti a un lungo affinamento. Nel 2010 i vigneti di «Meursault» producevano principalmente vini bianchi e solo in poche località pedemontane erano coltivati vitigni a bacca nera per la produzione di vini rossi. Si estendono su circa 400 ettari, di cui 130 destinati ai vini che beneficiano della menzione «premier cru», con una produzione media annua di circa 18 000 ettolitri di vini bianchi e meno di 400 ettolitri di vini rossi (il 2 % della produzione).

c) Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti

I vini bianchi sono secchi e caratterizzati da un bouquet inebriante, che molto spesso combina sentori tostati con note di mandorla. Al palato, il sapore amabile, esaltato dall'acidità necessaria ai vini da invecchiamento, favorisce una notevole persistenza aromatica. I vini bianchi «Meursault» si distinguono tra i vini prodotti in Borgogna per questa espressione complessa e inebriante.

Anche se limitata, la produzione di vini rossi è tuttavia altrettanto caratteristica. Si tratta di vini rari apprezzati per il loro aroma di frutti rossi, in particolare di ciliegie nere, per la loro freschezza e la loro finezza.

d) Legami causali

Il clima oceanico fresco, associato a una situazione topografica particolarmente favorevole che combina l'esposizione a est e dolci pendii, nonché ai terreni marnosi o calcarei misti a dolomiti del Giurassico, contribuiscono alla crescita ottimale della varietà Chardonnay B, vitigno autoctono della Borgogna.

L'area di «Meursault» presenta un paesaggio variegato, caratterizzato dalla diversità delle condizioni sia topografiche che geologiche. I vini bianchi, come il paesaggio, esprimono diverse sfumature, messe in risalto dalla menzione del «climat» di provenienza delle uve. Anche i vini rossi, provenienti da vigneti limitati ad alcuni siti, presentano tale complessità. I produttori hanno saputo trarre vantaggio da questa situazione eccezionale, particolarmente favorevole alla varietà Chardonnay B, sviluppando, nel corso delle generazioni, competenze che favoriscono una produzione di volume ridotto ma di alta qualità, caratterizzata da una spiccata attitudine all'invecchiamento. Le viti sono piantate con una densità elevata. La pratica tradizionale prevede un affinamento dei vini per almeno sei mesi, il che li rende particolarmente adatti alla conservazione, la quale varia a seconda delle caratteristiche dell'annata e di quelle del «climat». Nel 1778 l'abate Courtépée, nella sua «Description générale et particulière du Duché de Bourgogne», afferma: «Buoni vigneti, i cui vini bianchi sono rinomati in tutta la Francia. I "climat" migliori sono Charmes, Perrières, Genevrières, Goutte d'Or…». Questi ultimi beneficiano tutti della menzione «premier cru». Nel 1816 Jullien colloca i vini rossi di «Meursault» nella quarta classe tra i vini pregiati della Borgogna. I vini bianchi sono classificati nella seconda classe, con al vertice «La Perrière». Già nel 1923 i produttori di «Meursault», precursori per quanto riguarda la comunicazione, fanno conoscere i propri vini organizzando in autunno un grande banchetto conviviale, «la Paulée», termine regionale che indica il pasto di fine vendemmia. È consuetudine che ogni produttore partecipante porti alcune bottiglie di qualità dalla propria cantina per farle assaggiare ai propri vicini di tavolo. Questo evento, che riunisce diverse centinaia di ospiti, ha assunto una dimensione internazionale ed è associato al *chapitre* degli *Chevaliers du Tastevin* del «Clos Vougeot» e alla famosa vendita di vini degli «Hospices de Beaune»; insieme, questi eventi costituiscono le «Trois Glorieuses», grande momento di festeggiamenti in Borgogna. È anche l'occasione per i produttori di assegnare ogni anno il «Prix de la Paulée de Meursault» a uno scrittore di spicco nel settore vitivinicolo.

«Meursault» deve la sua fama ai viticoltori che hanno saputo valorizzare l'espressione del loro terroir, ma anche comunicare e trasmettere la loro passione agli amanti dei grandi vini. I vini di «Meursault» sono tra i «cru» più rinomati della «Côte de Beaune». Nel corso del tempo hanno acquisito una reputazione che li pone, a livello mondiale, come l'archetipo dei grandi vini bianchi secchi.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

a) Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione tradizionale «premier cru». Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dai nomi geografici complementari («climat») seguenti, conformemente alle disposizioni previste per i vini che possono beneficiare della menzione tradizionale «premier cru»:

ELENCO DEI «CLIMAT»: - «Blagny»; - «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»; - «Sous le Dos d'Ane».

Il nome di un «climat» che può accompagnare la menzione tradizionale «premier cru» è indicato subito dopo il nome della denominazione di origine controllata e stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti del nome di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta; - che il nome della località accatastata non sia identico a quello di uno dei «climat» che possono beneficiare della menzione «premier cru»; - che i vini non siano ottenuti da viti piantate sulle parcelle seguenti nel comune di Meursault: SEZIONE CATASTALE, NUMERO CATASTALE: 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.

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

c) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bourgogne» oppure «Grand Vin de Bourgogne».

d) Se il nome della denominazione di origine controllata è seguito dal nome geografico complementare «Côte de Beaune», quest'ultimo è inserito immediatamente dopo il nome della denominazione di origine controllata senza alcuna dicitura intermedia. È stampato in caratteri identici, della stessa forma, delle stesse dimensioni e dello stesso colore di quelli che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

e) L'indicazione della varietà è vietata nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata.

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

— dipartimento 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 (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée e Vougeot;

— dipartimento 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 et Vindry-sur-Turdine (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Dareizé, Les Olmes, Saint-Loup);

— dipartimento 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, 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-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny,

Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Donzy-le-National, La Vineuse, 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 e Viré;

— dipartimento Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux-Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montholon (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Champvallon, Villiers-sur-Tholon, 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, 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, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers e Yrouerre.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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