C/2024/2984

29.4.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/2984)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Bourgogne”

PDO-FR-A0650-AM03

Datum för meddelandet: 1 februari 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Avkastning**

I kapitel I avsnitt VIII punkt 2 har den högsta tillåtna avkastningen för vita viner höjts till 77 hektoliter per hektar från 75 hektoliter per hektar.

Den högsta avkastningen för vita viner har höjts för alla kompletterande geografiska beteckningar, med undantag för de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” och ”Hautes Côtes de Nuits” vid odling med stort radavstånd. Enligt de fastställda reglerna för framställningen har dessa vinstockar redan uppnått högsta avkastning.

Gränserna för avkastningen har höjts för att ta hänsyn till klimatförändringarna som orsakar fluktuationer och återkommande skördeunderskott.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har endast ändrats för vita viner.

2. **Ändring av kontrollorgan**

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen har ändrats mot bakgrund av de reviderade redaktionella reglerna.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Bourgogne

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2..

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är stilla, torra vita viner, röda viner eller roséviner. a) De vita vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent. De röda vinerna och rosévinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10,2 volymprocent. b) Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent för vita viner och 13,2 volymprocent för röda viner och roséviner. c) I tappningsfasen har de röda vinerna en äppelsyrahalt på högst 0,4 gram per liter. d) De viner som är färdiga för försäljning har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst VINETS FÄRG HÖGSTA HALT AV JÄSBART SOCKER (glukos och fruktos) 3 gram per liter för vita viner eller 4 gram per liter om den totala syrahalten är minst 55,10 milliekvivalenter per liter, 2 gram per liter för röda viner och 3 gram per liter för roséviner. e)

De övriga analytiska kriterierna överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

De röda vinerna och rosévinerna har ofta en sammetslen tanninstruktur som är full av finess och fina fruktiga toner. De vita vinerna, som framställs av druvsorten chardonnay B, har en mjuk smak som förstärks av den syra som krävs för en balanserad struktur och som möjliggör lagring, vilket ger potentiellt kraftfulla viner. Det geografiska områdets vidsträckta breddgrader sätter sin prägel på vinerna. I Yonne kännetecknas vinernas struktur av en tydlig syra som står i kontrast till de mjukare viner som är kännetecknande för det geografiska områdets södra del.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

a) Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner inom en koncentrationsgräns på 10 %.

b) Vid framställning av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

c) All användning av ekspån är förbjuden.

d) Efter berikning får vinernas totala alkoholhalt inte överstiga

13 volymprocent för vita viner,

13,2 volymprocent för röda viner och roséviner.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

1. Planteringstäthet

Odlingsmetod

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,2 meter.

— Om planteringstätheten är större än 8 000 vinstockar per hektar får avståndet mellan vinstockarna i samma rad inte vara mindre än 0,5 meter.

— Om planteringstätheten är mindre än eller lika med 8 000 vinstockar per hektar får avståndet mellan vinstockarna i samma rad inte vara mindre än 0,8 meter.

Vid tätt planterade vinstockar ska planteringstätheten vara minst 9 000 vinstockar per hektar och avståndet mellan vinstockarna i samma rad ska vara mer än 0,5 meter.

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

I den vinodling som avgränsats för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bourgogne” följt av de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” och ”Hautes Côtes de Nuits” har vinstockarna en planteringstäthet på minst 4 000 vinstockar per hektar och ett avstånd mellan raderna som inte överstiger 3 meter.

2. Beskärningsregler

Odlingsmetod

Vinrankorna ska beskäras på något av följande sätt:

AVSTÅND MELLAN RADERNA, VINERNAS FÄRG, VINSTOCKARNAS PLACERING

BESKÄRNINGSBESTÄMMELSER

Allmänna bestämmelser

Vita viner

— Kortskottsbeskärning (cordon de Royat och dubbel cordon de Royat), antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst tio.

— Långskottsbeskärning enligt enkel eller dubbel Guyot, antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst 8,5.

Vita viner (endast i kommunerna i departementet Rhône och i de kommuner i departementet Saône-et-Loire som ingår i den avgränsade vinodlingen för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Mâcon”)

Beskärningsmetoden som kallas ”à queue du Mâconnais”, antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst 10.

Vita viner (med undantag av kommunerna i departementet Rhône och i de kommuner i departementet Saône-et-Loire som ingår i den avgränsade vinodlingen för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Mâcon”)

Chablismetoden, antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst 8,5.

Röda viner och roséviner

— Kortskottsbeskärning (cordon de Royat, dubbel cordon de Royat, gobelet eller palmett), antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst 10.

— Långskottsbeskärning enligt enkel eller dubbel Guyot, antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst 8.

3. Särskilda beskärningsregler

Odlingsmetod

Särskilda regler för vinstockar på de vinodlingar som avgränsats för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bourgogne” följt av de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” och ”Hautes Côtes de Nuits” (vinstockar på stort avstånd från varandra)

Vinrankorna ska beskäras på något av följande sätt:

— Kortskottsbeskärning (cordon du Royat eller dubbel cordon du Royat).

— Långskottsbeskärning enligt enkel eller dubbel Guyot.

Antalet skott per kvadratmeter ska då vara högst 6.

Det är förbjudet att täcka huvudgrenar på samma tråd.

Särskilda bestämmelser

Beskärning enligt enkel Guyot kan anpassas enligt följande:

— Med en andra kort årsgren som gör det möjligt att år från år växla huvudgrenens position.

— Med en kortare huvudgren med högst tre skott och en kort årsgren med högst två skott.

Oavsett beskärningsmetod får vinstockarna beskäras med extra skott under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per kvadratmeter det året, vid det tillväxtstadium som motsvarar 11 eller 12 blad, inte är fler än det antal skott som anges i beskärningsbestämmelserna.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Vita viner

77 hektoliter per hektar

2. Röda viner och roséviner

69 hektoliter per hektar

3. Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Bourgogne + kompletterande geografisk beteckning

77 hektoliter per hektar

4. Rött vin och rosévin med den skyddade ursprungsbeteckningen Bourgogne + kompletterande geografisk beteckning

67 hektoliter per hektar

5. Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Bourgogne + de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” och ”Hautes Côtes de Nuits”

77 hektoliter per hektar

6. Rött vin och rosévin med den skyddade ursprungsbeteckningen Bourgogne + de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” och ”Hautes Côtes de Nuits”

66 hektoliter per hektar

7. Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Bourgogne + den kompletterande geografiska beteckningen ”Tonnerre”

77 hektoliter per hektar

8. Vitt vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Bourgogne” + de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” och ”Hautes Côtes de Nuits” (vinstockar på stort avstånd från varandra)

65 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds i följande kommuner:

VITA VINER, RÖDA VINER OCH ROSÉVINER

— Departementet Côte-d'Or:

Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echézeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesme, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée och Vougeot.

— Departementet Rhône:

Charentay.

— Departementet Saône-et-Loire:

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, 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, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Remigny, La Roche-Vineuse, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles och Viré.

— Departementet Yonne:

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézinnes, Villy, Vincelottes, Viviers och Volgré.

VITA VINER

— Departementet Rhône:

Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé och Ville-sur-Jarnioux.

RÖDA VINER OCH ROSÉVINER

— Departementet Rhône:

Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager och Villié-Morgon.

— Departementet Saône-et-Loire:

La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly och Romanèche-Thorins.

7. **Druvsorter**

Chardonnay B

César N

Gamay N

Pinot blanc B

Pinot gris B

Pinot noir N

8. **Beskrivning av samband**

8.1. *a) Beskrivning av naturliga faktorer som bidrar till sambandet*

Det geografiska området ligger i departementen Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire och Rhône på mark där det har odlats vin mycket länge. Området omfattar över 300 kommuner.

Området omfattar en mängd mer eller mindre osammanhängande vinodlingar i vinodlingsområdet Bourgogne (*la Bourgogne viticole*), som sträcker sig omkring 250 kilometer från norr till söder.

Varje vinodling kännetecknas av sitt eget landskap, sin egen geologi och sitt eget klimat.

Vinodlingarna i Yonne och området Châtillonnais, norr om vinområdet Côte d'Or, ligger på Parisbäckenets bergskammar, på sediment från yngre jura, med undantag för områdena Vézelien, som vilar på formationer från mellersta och äldre jura, och Jovinien som vilar på formationer från yngre krita. Jordmånen är huvudsakligen märgeljord (lerkalk), som lokalt är mer kalkhaltig. Vinodlingarna ligger på de mest solbelysta bergssluttningarna, längs dalarna kring de floder som avvattnar regionen, dvs. Yonne och dess biflöden och Seine och dess biflöden. Deras höjd över havet är mellan 150 och 300 meter.

Från Dijon till Lyons utkanter ligger vinodlingarna i en nästan obruten rad med sluttningar. Det är den västliga randen av fossé bressan, en mäktig tektonisk struktur som rasade samman i samband med alpernas veckning. Substraten här är huvudsakligen av sedimentär art, kalk- eller märgelhaltiga, som i allmänhet kan dateras till juraperioden, men lokalt även till trias. Lokalt, och huvudsakligen i Saône-et-Loire, odlas även druvor kring blottade delar av berggrunden av metamorfa och granitiska bergarter från paleozoikum, som ger sura jordar. Även om bergen längre inåt landet ibland kan nå höga höjder (650 meter i departementet Côte-d'Or, 1 000 meter i området Beaujolais) odlas vinrankor bara på höjder mellan 250 och 400 meter över havet. Varje vinodling kännetecknas av sitt eget landskap, sin egen geologi och sin egen morfologiska stil:

— Stora dalgångar som går som kilar mellan Parisbäckenets kalkplatåer.

— Smala sammanhängande band på gränsen mellan slätten och platån för området La Côte.

— Rader av parallella sluttningar i nordsydlig riktning, så kallade chaînons, i området Mâconnais.

Vinodlingsområdet Bourgogne har ett relativt svalt kustklimat, som kännetecknas av måttlig och regelbunden nederbörd utan uttalade perioder av torka under sommaren. Den årliga medeltemperaturen är 11 °C, vilket vittnar om det svala klimatet.

Detta är tydligt i departementet Yonne, men klimatet är något mildare i den sydöstra delen av det geografiska området, där Morvan- och Charolaisbergen bildar en skyddande skärm som ger upphov till fönvindar som bidrar till en lägre luftfuktighet och högre temperaturer än det regionala snittet.

Den östra delen av det geografiska området påverkas också av inlandsklimatet som ger relativt låga vintertemperaturer, frostperioder som kan vara långa och intensiva, men också ibland mycket torra och soliga höstar.

Medelhavsklimatets inverkan, som framför allt kan märkas i den södra delen av det geografiska området, kan ibland ge höga sommartemperaturer och varma havsluftsströmmar som ger upphov till sommaråskväder.

Vinodlingsområdet Bourgognes nordliga läge ger ett mesoklimat som har en betydande inverkan på vinodlingspotentialen och leder till att förhållandena för respektive årgång i hög grad återspeglas i vinernas egenskaper.

De jordlotter som valts ut för skörd av druvor motsvarar alla de sektorer som traditionellt har erkänts vara lämpliga för vinodling. De ligger i huvudsak på de främsta kullarnas solbelysta sluttningar, som gynnas av de bästa temperatur- och vattenförhållandena.

8.2. *b) Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet*

Vinodling har dokumenterats sedan den gallo-romerska tiden (bilder av vinstockar i Escolives-Sainte-Camille nära Auxerre, en vinstock från det första århundradet som grävts upp i Gevrey-Chambertin samt Eumenes ”tal till Constantine” som beskriver vinodlingarna i ”Pagus arebrignus” nära Beaune på 300-talet). Transportvägar som Saône (amforor från mitten av första århundradet i Chalon-sur-Saône) och Via Agrippa underlättade utvidgningen av vinodlingarna.

Vinodlingarna i Bourgogne hade redan på medeltiden en viktig ekonomisk betydelse och var kända utanför landets gränser. I Auxerre framställs viner med beteckningen ”Basse Bourgogne” (nedre Bourgogne), medan Côte d’Or är känt för Vins de Beaune”.

Den roll som spelats av de religiösa strukturerna (kloster och biskopssäten) och av adeln för att bygga upp Bourgogne-vinernas anseende är väl känd. Cluny, Cîteaux, Pontigny, domkapitlet i Langres och hertigarna av Bourgogne har alla på sitt sätt bidragit till uppbyggnaden av prestigefyllda vinodlingar och spridningen av vinerna. Runt 1400-talet tillät exempelvis hertigdömet Bourgogne, som sträckte sig från Mâcon till Amsterdam, att saluföra och underlätta handeln med viner från Bourgogne.

På 1700-talet var den snabba utvecklingen av handel med viner en källa till ny ekonomisk styrka. Bourgognevinerna såldes i stor omfattning till norra Frankrike och Europa, och även till andra delar av världen.

Det var dock under 1800-talet som vinodlingsområdet Bourgogne började skilja ut sig på ett tydligare sätt. De tidigare administrativa indelningarna (provinser) och de senare (departement) började blandas upp med den ekonomiska dimensionen, med tätorter som Auxerre, Dijon, Beaune, Chalon-sur-Saône eller Mâcon varifrån regionens viner spreds. Norra Beaujolaisområdet blev under samma tid alltmer synonymt med vin från Mâcon. Områdena Tonnerrois och Châtillonnais, vid gränsen till Champagne, inkluderades även i namnet Bourgogne.

Ursprungsbeteckningen ”Bourgogne” formaliserades i ett rättsligt avgörande av domstolen i Dijon 1930. De grunder som slogs fast i detta första avgörande har ändrats väldigt lite sedan dess och den nuvarande avgränsningen av det geografiska området har hämtats från den. Den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bourgogne” erkändes genom ett dekret 1937.

Det geografiska området kännetecknas av ett begränsat antal druvsorter. För vita viner är chardonnay B den dominerande druvsorten och pinot blanc B en lokalt förekommande druvsort. För röda viner och roséviner odlas pinot noir N nästan uteslutande i de tre departementen i norra Bourgogne och druvsorten gamay N i den södra delen av det geografiska området. Dessutom förekommer anekdotiska belägg för pinot gris G, som lokalt går under benämningen ”Beurot”, samt césar N i Yonne.

Dessa sorter är sannolikt inhemska och närbesläktade (pinot-familjen) och har valts ut och anpassats till lokala förhållanden sedan medeltiden.

Vinodlingarna har stor geografisk spridning, och detta åtföljs av vissa skillnader i produktionsmetoderna. Varje liten region har sina egna nedärvda yrkeskunskaper och har bevarat lokala metoder för skötseln av vinstockarna, t.ex. spaljeringsmetoden arcure i området Mâconnais eller beskärningsmetoden Chablis i Yonne. Vinodlingslandskapen är därför igenkännliga och typiska för respektive plats.

Dessa lokala identiteter uttrycks genom erkännande av kompletterande geografiska beteckningar som motsvarar små regioner eller kommuner: ”Chitry”, ”Côtes d'Auxerre”, ”Epineuil”, ”Tonnerre”, ”Vézelay”, ”Coulanges-la-Vineuse”, ”Hautes-Côtes de Nuits”, ”Hautes-Côtes de Beaune”, ”Côte châlonnaise”, ”Côtes du Couchois” och i vissa fall mer begränsade områden som ”Côte Saint Jacques”, ”Le Chapitre”, ”Chapelle Notre Dame” och ”Montrecul”.

Producenterna, som först organiserade sig i lokala fackföreningar och därefter i sammanslutningar av producenter, bildade 2007 ett fackförbund som skulle företräda alla skördedeklaranter med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Bourgogne”.

Vinodlingen har omkring 5 100 hektar och framställer närmare 200 000 hektoliter röda viner och roséviner och 80 000 hektoliter vita viner per år. Mer än 50 % av denna produktion har en kompletterande geografisk beteckning, och den största delen säljs under de kompletterande geografiska beteckningarna ”Hautes Côtes de Beaune” (40 000 hektoliter, 17 % av de vita vinerna), ”Hautes Côtes de Nuits” (33 000 hektoliter, 22 % av de vita vinerna) och ”Côte châlonnaise” (28 000 hektoliter, 29 % av de vita vinerna). De högprofilerade vinerna från Bourgogne exporteras till en stor grad, mellan 40 % och 45 % beroende på år.

8.3. *Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper*

De röda vinerna och rosévinerna har ofta en sammetslen tanninstruktur som är full av finess och fina fruktiga toner.

De vita vinerna, som framställs av druvsorten chardonnay B, har en mjuk smak som förstärks av den syra som krävs för en balanserad struktur och som möjliggör lagring, vilket ger potentiellt kraftfulla viner.

Det geografiska områdets vidsträckta breddgrader sätter sin prägel på vinerna. I Yonne kännetecknas vinernas struktur av en tydlig syra som står i kontrast till de mjukare viner som är kännetecknande för det geografiska områdets södra del.

8.4. *Samspel mellan de olika sambanden*

Bourgogne är ett nordligt vinodlingsområde där druvorna utsätts för hårda klimatförhållanden. Odlingarna begränsas därför till de mest gynnsamma platserna med mesoklimat som är varmare och torrare än regionens genomsnittliga och med väldränerade jordar, där regnöverskottet kan rinna bort, som både är näringsrika och värms upp fort.

Vinodlingarna ligger därför främst på sluttningar på lägre höjd över havet, oftast på kalkgrund.

Vinodlingsområdet Bourgogne utgörs av en grupp mindre regioner som vardera har en egen identitet och profil, vilket ger den regionala produktionen en viss mångfald som återspeglas i de kompletterande geografiska beteckningarna, men även vissa viktiga gemensamma egenskaper:

— Det begränsade och inhemska druvbeståndet som är synnerligen väl anpassat till jord- och klimatförhållandena.

— Vinernas karaktär som endruvsviner eller nästan endruvsviner.

Denna agronomiska enhet kombineras med naturförhållandenas mångfald och med den lokala traditionen för att ge ett brett utbud av vita viner, röda viner och roséviner som har samma egenskaper som de nordliga vinerna i fråga om syra och fruktighet, vilket ger dem en viss elegans som förknippas med viner som är avsedda för lagring.

Även om klimatgradienten är liten uttrycks den fullt ut genom druvsorterna pinot noir N och chardonnay B, som reagerar starkt på variationer i naturmiljön.

Det nuvarande vinodlingsområdet Bourgogne är ett resultat av en relativt ny kollektiv dynamik. Även om de vinodlingar det består av har en prestigefylld historia sammanfördes de först på 1800-talet under ett gemensamt namn.

I verket *Topographie de tous les vignobles connus* från 1816 kände sig Jullien fortfarande tvungen att motivera sitt beslut att i samma kapitel inkludera viner från nedre Bourgogne (departementet Yonne) och övre Bourgogne (Côte d'Or och Nord de la Saône-et-Loire) samt slutligen ”vins de Mâcon” som omfattar vinerna från ”Mâconnais” och några av vinerna från ”Beaujolais”.

Det är troligt att den framväxande vinhandeln på 1700-talet och organisationen av vinodlingen i början av 1900-talet spelade en avgörande roll i framväxten av denna burgundiska identitet. Handeln och senare producenterna själva ersatte adeln och kyrkan, som historiskt sett hade främjat ”Crus de Bourgogne”, genom att ta över den ekonomiska dimensionen av vinodlingen och säkerställa att man nådde ut även bortom Europas gränser. Abbot Arnoux vittnar om detta i verket *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit...*, utgivet i London 1728 ursprungligen på franska och senare på engelska och tyska. Thomas Jefferson, som senare valdes till Förenta staternas president, besökte Bourgogne 1787. Under resten av sitt liv förblev han en entusiastisk förespråkare av Bourgognes ”crus”, som han bidrog till att bekantgöra i Amerika.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde (vita viner, röda viner och roséviner)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

— Departementet Côte-d'Or:

Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot och Villy-le-Moutier.

— Departementet Rhône:

Alix, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Avenas, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Bully, Chambost-Allières, Chamelet, Chasselay, Chazay-d'Azergues, Dardilly, Dareizé, Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Létra, Limas, Lozanne, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Les Olmes, Le Perréon, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Just-d'Avray, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay och Villefranche-sur-Saône.

— Departementet Saône-et-Loire:

Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-legrave;s-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-les-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saisy, Sancé, Taizé och Varennes-lès-Macon.

— Departementet Yonne: .

Aigremont, Annay-Sur-Serein, Arcy-sur-cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Châtel-Gérard, Chevannes, Coulangeron, Cruzy-le-Châtel, Escamps, Gy-L'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vézannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles och Yrouerre

Omedelbart närområde (röda viner och roséviner)

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

RÖDA VINER OCH ROSÉVINER

Departementet Rhône: Anse, Bagnols, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Charnay, Châtillon, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Légny, Liergues, Lucenay, Marcy, Moiré, Morancé, Nuelles, Oingt, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Rivolet, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Laurent-d'Oingt, Theizé och Ville-sur-Jarnioux.

Omedelbart närområde (vita viner)

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag rörande produktion inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

VITA VINER

— Departementet Rhône:

Cercié, Chénas, Chiroubles, Emeringes, Fleurie, Juliénas, Jullié, Lantignié, Odenas, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Lager och Villié-Morgon.

— Departementet Saône-et-Loire:

La-Chapelle-de-Guinchay, Pruzilly och Romanèche-Thorins.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn får kompletteras med beteckningen ”Clairet” på de viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för detta uttryck.

b) Den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn får kompletteras med följande kompletterande geografiska beteckningar för viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för dessa kompletterande geografiska beteckningar:

— ”Chitry”.

— ”Côte Chalonnaise”.

— ”Côtes d’Auxerre”.

— ”Côtes du Couchois”.

— ”Côte Saint-Jacques”.

— ”Coulanges-la-Vineuse”.

— ”Epineuil”.

— ”Hautes Côtes de Beaune”.

— ”Hautes Côtes de Nuits”.

— ”La Chapelle Notre-Dame”.

— ”Le Chapitre”.

— ”Montrecul” eller ”Montre-Cul” eller ”En Montre-Cul”.

— ”Tonnerre”.

— ”Vézelay”.

Dessa kompletterande geografiska beteckningar skrivs efter eller direkt under den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn med teckensnitt som varken på höjden eller på bredden får vara större än det teckensnitt som används för den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

c) Om den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn kompletteras med en hänvisning till den huvudsakliga druvsorten ska den senare skrivas omedelbart under namnet med teckensnitt som varken på höjden eller på bredden får vara större än två tredjedelar av storleken på det teckensnitt som används för den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

d) Den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn ska följas av beteckningen ”Gamay” för viner som uppfyller de produktionskrav som fastställts för beteckningen.

Beteckningen ”Gamay” skrivs direkt under den skyddade ursprungsbeteckningens namn med teckensnitt som på höjden och på bredden är lika stort som det teckensnitt som används för den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

e) Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att

— det rör sig om namnet på en registrerad plats,

— enheten nämns i skördedeklarationen.

Det teckensnitt som används för denna registrerade plats får varken på höjden eller på bredden vara mer än hälften så stort som det teckensnitt som används för den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

f) Märkningen av viner med denna kontrollerade ursprungsbeteckning kan ange den större geografiska enheten ”Vin de Bourgogne”.

Länk till produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ef8ee69-ebd9-41ce-b171-0c93f2b1b6f7