C/2026/3476

1.7.2026

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/2026/3476)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Clos de Vougeot/Clos Vougeot»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0310-AM01 — 10.4.2026

1. **Nome del prodotto**

«Clos de Vougeot/Clos Vougeot»

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 «Clos de Vougeot/Clos Vougeot» 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, dopo le parole «dipartimento della Côte-d'Or» sono aggiunte le parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2024 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare quindi giuridicamente la delimitazione della zona geografica. Il perimetro della zona geografica rimane invariato.

Al capitolo I, sezione IV, punto 1, del disciplinare, è aggiunto il paragrafo seguente per informare che la mappa della zona geografica è disponibile sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*: «I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.».

Il documento unico è modificato al punto «Definizione concisa della zona geografica delimitata» mediante l'aggiunta delle parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Superficie parcellare delimitata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, punto 2, 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 effetto della quale i piani della delimitazione delle parcelle non sono più depositati presso le amministrazioni dei comuni interessati, bensì 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 «costituita dal territorio dei comuni seguenti» sono aggiunte le parole «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

3. Zona di prossimità immediata

Al capitolo I, sezione IV, punto 3, l'elenco dei comuni è allineato al codice geografico ufficiale del 2024 in quanto alcuni comuni hanno modificato il loro nome o si sono fusi dopo la precedente approvazione del disciplinare:

— per il dipartimento Côte d'Or: Valforêt (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di Clémencey);

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

— per il dipartimento Saône-et-Loire: Fragnes-la-Loyère (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di La Loyère), La Vineuse-sur-Frégande (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Donzy-le-National, La Vineuse, Massy);

— per il dipartimento Yonne: Montholon (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Champvallon, Villiers-sur-Tholon, Volgré).

Questa modifica redazionale consente di identificare i comuni che costituiscono 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

Altre pratiche colturali

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, punto 2, lettera b), del disciplinare è soppressa 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 la propria efficacia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Metodo di raccolta

Descrizione

Al capitolo I, sezione VII, punto 1, lettera a), del disciplinare, la frase «I vini sono ottenuti da uve raccolte a buona maturazione» è integrata, dopo la parola «raccolte», dalle parole «a grappoli interi».

Detta modifica consente di preservare la qualità dei frutti durante la raccolta.

Tale misura contribuisce all'immagine virtuosa e tradizionale della denominazione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con la zona geografica

Descrizione

Al capitolo I, sezione X, punto 1, lettera b), del disciplinare sono aggiornati i dati relativi alla produzione.

Tale modifica formale non altera il legame tra il prodotto e la sua origine.

Il documento unico è modificato al punto «Legame con la zona geografica».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Punti principali da verificare

Descrizione

Al capitolo III, sezione I, del disciplinare, sotto la riga B2 della tabella, è aggiunta come punto principale da verificare una riga dal titolo «Raccolta», dove sono specificate le modalità di verifica del metodo di raccolta.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Clos de Vougeot/Clos Vougeot»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0310-AM01 — 10.4.2026

1. **Nome**

«Clos de Vougeot/Clos Vougeot»

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

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini presentano un colore rosso intenso.

Odore

I vini esibiscono un bouquet di eccezionale intensità aromatica in cui spesso s'intrecciano profumi concentrati di frutti rossi e neri, che ricordano la ciliegia, la mora o il ribes nero, insieme a note di sottobosco o di viola.

Sapore

Al palato i vini sono ampi, carnosi e persistenti e presentano in generale un buon equilibrio tra tannini delicati, rotondità e bassa acidità. La loro persistenza aromatica è notevole.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Sono vini da invecchiamento che evolvono positivamente per molti anni.

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

—

☑ 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

Pratiche colturali

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

a) Densità di impianto — I vigneti sono caratterizzati da una densità minima di impianto pari a 9 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari pari o inferiore a 1,25 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare 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.

b) Norme di potatura — I vini sono ottenuti da viti potate in base alle disposizioni riportate di seguito.

Disposizioni generali — Le vigne 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; — con un capo a frutto accorciato recante al massimo tre gemme franche e uno sperone limitato a due gemme franche. Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con gemme franche aggiuntive, a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie, il numero di tralci fruttiferi dell'anno per ceppo sia pari o inferiore al numero di gemme franche definito dalle norme di potatura.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

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

— Dopo arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale dei vini non supera il 14,5 %.

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

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Restrizione applicabile all'elaborazione

Descrizione

È vietato l'uso di scaglie di legno.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi

Resa massima

Resa massima	49
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

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

— Chardonnay B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

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

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio del comune di Vougeot nel dipartimento della Côte-d'Or sulla base del codice geografico ufficiale del 2024.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1° Informazioni sulla zona geografica

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica si trova nella zona vitivinicola della «Côte de Nuits», rilievo rettilineo che si estende per circa 25 chilometri perlopiù lungo la direttrice nord-sud. 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.

Il clima è di tipo oceanico temperato e risente di influssi continentali o meridionali, questi ultimi provenienti dal corridoio del Rodano. Il carattere oceanico della regione 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», situata a est delle alture del Morvan e degli altipiani della Borgogna, è riparata sotto il profilo climatico dai venti dominanti, il che comporta temperature più elevate e una riduzione delle precipitazioni.

La zona geografica è limitata al territorio del solo comune di Vougeot, tra le città di Digione e Nuits-Saint-Georges, nel dipartimento della Côte-d'Or in Borgogna.

A Vougeot, il fronte della «Côte», con un dislivello di circa 150 metri, è costituito da una serie di calcari del Baiociano e del Batoniano (Giurassico medio), tra cui il «calcare di Comblanchien», particolarmente compatto, che rappresenta l'ossatura del rilievo. Un sottile strato di marne (calcari argillosi) del Baiociano s'inserisce all'interno della serie calcarea nella parte inferiore del versante, creando nella topografia un lieve ripiano.

Il «Clos de Vougeot» si trova ai piedi del versante, in posizione pedemontana, a un'altitudine compresa tra i 240 e i 265 metri, allo sbocco di una comba incassata che ha generato un piccolo cono di deiezione. Il substrato geologico, coperto da formazioni superficiali, non affiora. La parte inferiore del versante poggia su un substrato costituito dalle «*marnes de Bresse*», mentre la parte superiore poggia su uno strato di calcare giurassico poco profondo. La parte mediana è estremamente fagliata e presenta una struttura complessa. In tutto il «*clos*» (vigneto circondato da mura) si presentano depositi di ghiaione misto ad argille e limo, generati dall'alterazione del sottosuolo e dei rilievi sovrastanti, disposti in coni di deiezione nella parte meridionale. La natura di tali depositi varia in base alla loro posizione. Molto sassosi e poco spessi nella parte superiore del «*clos*», diventano più argillosi e più spessi sulle «*marnes de Bresse*».

I terreni sono poco evoluti, generalmente carbonatici, poco spessi e molto drenanti sul substrato calcareo e relativamente profondi, privi di carbonati in superficie e poco drenanti nella parte orientale.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La storia del «Clos de Vougeot» è indissolubilmente legata a quella dell'abbazia di Cîteaux, casa madre dell'ordine monastico cistercense. Poco dopo il 1098, anno di fondazione dell'abbazia, i monaci acquisiscono delle particelle nel territorio del comune di Vougeot, che, nel corso del tempo, andranno a formare un'entità fondiaria di notevole estensione. Un secolo più tardi viene edificata la cinta muraria, ma è solo nel XIII secolo che Cîteaux acquisisce il pieno controllo del «*clos*». Contemporaneamente, al centro del «*clos*» viene costruito un locale di vinificazione («*cuverie*»), l'attuale Château du Clos Vougeot, luogo emblematico della viticoltura della Borgogna. I monaci rimangono gli unici proprietari fino alla Rivoluzione francese del 1789. A quel punto il *clos*, come tutti i beni ecclesiastici, viene confiscato e venduto all'asta. Passerà in seguito di proprietario in proprietario sino al 1889, anno in cui verrà infine frazionato. Oggi è suddiviso tra circa 80 proprietari.

Il «Clos de Vougeot» o «Clos Vougeot» è stato riconosciuto come denominazione di origine controllata con decreto del 1937. Nel 1947 i proprietari e le aziende agricole si sono federati in un'associazione.

Nella zona vitivinicola della Borgogna, nel corso del tempo si sono affermati dei «*climat*» che producono regolarmente vini eccezionali, come il «Clos de Vougeot». Si estendono in ambienti privilegiati nei quali le condizioni pedoclimatiche sono ottimali. Individuati e rinomati da secoli, sono oggetto della massima cura dei produttori, tanto in vigna quanto in cantina. Questi «*climat*» generano, anno dopo anno, vini di altissima qualità che da diversi secoli sono ai vertici della classifica dei grandi vini di Borgogna. La menzione «*grand cru*» a essi associata compare fin dall'inizio del XX secolo e la sua indicazione in etichetta è un uso consolidato.

Le viti sono allevate in linea con le pratiche previste in tutta la «Côte de Nuits», con densità di impianto superiori a 9 000 ceppi per ettaro e l'impianto della varietà Pinot noir N. Consapevoli del valore del patrimonio rappresentato dai terreni, i produttori prestano particolare attenzione alla tutela della loro integrità. La consuetudine prevede un affinamento dei vini per diversi mesi, che li rende particolarmente adatti alla conservazione.

Nel 2024 i vigneti coprivano una superficie di circa 49 ettari, per una produzione media annua di 1 804 ettolitri.

2º Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

I vini presentano un colore rosso intenso. I vini esibiscono un bouquet di eccezionale intensità aromatica in cui spesso s'intrecciano profumi concentrati di frutti rossi e neri, che ricordano la ciliegia, la mora o il ribes nero, insieme a note di sottobosco o di viola. Al palato i vini sono ampi, carnosi e persistenti e presentano in generale un buon equilibrio tra tannini delicati, rotondità e bassa acidità. La loro persistenza aromatica è notevole. Sono vini da invecchiamento che evolvono positivamente per molti anni.

3º Legami causali

L'influenza meridionale e continentale del clima oceanico, associata a una situazione topografica particolarmente favorevole, a un'esposizione perfetta nella zona pedemontana e a suoli sassosi prodotti dall'erosione dei calcari del Giurassico, conferisce a questo sito circondato da mura tutte le caratteristiche necessarie per l'elaborazione di grandi vini. La varietà Pinot noir N, varietà autoctona della Borgogna, trova nel «Clos de Vougeot» uno dei suoi siti di elezione, in cui sviluppa tutto il suo potenziale, che si esprime con particolare eleganza. Gestite nell'ottica di una resa limitata, queste vigne sono attentamente curate dai produttori.

I vigneti del «Clos de Vougeot», delimitati dai monaci di Cîteaux già nel 1198, sono stati suddivisi solo a partire dal 1889. Questi mille anni di storia illustrano e superano la nozione propriamente borgognona di «*climat*». I 50 ettari dei vigneti sono attualmente suddivisi tra circa 80 proprietari, ma il «Clos de Vougeot» rimane unico e la sua reputazione, acquisita almeno a partire dal XVII secolo, si è mantenuta nel tempo.

Nel 1816 Jullien, nella sua «*Topographie de tous les vignobles connus*», colloca i vini rossi del «Clos de Vougeot» in prima classe tra i «*vins fins*» della Borgogna. Nel 1855 il dottor Lavalle li classifica nella categoria «*hors ligne*», mentre nel 1860 il *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune* colloca tutti i vini del «Clos de Vougeot» nella «*1 ère classe*». La notorietà del «Clos de Vougeot» è riconducibile sia alla sua prestigiosa storia che alla notevole qualità della sua produzione. I suoi vini sono commercializzati e ricercati in tutto il mondo.

Il «Clos», con le sue mura e il suo *château*, classificati come «*monuments historiques*», al centro di un sito di particolare pregio, costituisce tuttora l'emblema della grandezza dei vini della Borgogna. Dal 1944 il Château du Clos Vougeot è sede della «*Confrérie des Chevaliers du Tastevin*», che ha trovato in tale luogo un contesto adeguato alla propria attività di promozione a livello mondiale dei vini di Borgogna.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

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, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bevy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin,

Gilly-lès-Citeaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, La-Rochepot, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, L'Etang-Vergy, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poincon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, 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, Vougeot;

— dipartimento Rhône: Alix, Anse, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, L'Arbresle, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Le Breuil, Le Perréon, Légny, Létra, Les Ardillats, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-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-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon, Vindry sur Turdine (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Dareize, 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, Châlon-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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crèches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Macon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, 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-Jean-de-Trézy, 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-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-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, 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, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, Vinzelles, 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, 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, La-Chapelle-Vaupelteigne, 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-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sarry, Senan, Serrigny, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Vertu, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers et 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.

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

b) L'indicazione della varietà è vietata nell'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata.

c) Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione tradizionale «Grand cru».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-4d5bf76d-50ff-43c6-84e1-54e10078aecc