C/2026/3476

1.7.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/3476)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Clos de Vougeot / Clos Vougeot»

Número de referência da UE: PDO-FR-A0310-AM01 — 10.4.2026

1. **Nome do produto**

«Clos de Vougeot / Clos Vougeot»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministério da Agricultura, Alimentação e Florestas/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e do Regulamento (UE) 2024/1143.

As alterações do presente caderno de especificações são alterações normalizadas na aceção do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Clos de Vougeot / Clos Vougeot» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração normalizada.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Área geográfica

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 1, do caderno de especificações, adita-se a expressão «com base no *Code officiel géographique* [código geográfico oficial] de 2024» após a expressão «departamento de Côte-d'Or».

Esta modificação de ordem redatorial permite referenciar a área geográfica de acordo com a lista de municípios que consta da versão do *Code officiel géographique* em vigor em 2024, conforme publicado pelo INSEE, e garantir a segurança jurídica da delimitação da dita área geográfica, cujos limites não se alteram.

No mesmo ponto do caderno de especificações, adita-se o parágrafo seguinte, para informar que os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto nacional da origem e da qualidade) (INAO): «Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto nacional da origem e da qualidade) (INAO).»

A rubrica «Delimitação concisa da área geográfica» do documento único é alterada pelo aditamento da expressão «com base no *Code officiel géographique* de 2024».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Superfície parcelar delimitada

Descrição

Altera-se a última frase do capítulo I, parte IV, ponto 2, do caderno de especificações, que passa a ter a seguinte redação: «Os documentos cartográficos da superfície parcelar delimitada podem ser consultados no sítio Internet do INAO.»

Na sequência de uma decisão do comité nacional competente, o INAO alterou os seus procedimentos e deixará de apresentar os documentos cartográficos da superfície parcelar delimitada às câmaras municipais dos municípios em causa, publicando-os diretamente no seu sítio Internet.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Área de proximidade imediata

Descrição

No capítulo I, parte IV, ponto 3, do caderno de especificações, após «compreende o território dos seguintes municípios», adita-se a frase «com base no *Code officiel géographique* de 2024».

3. Área de proximidade imediata

No capítulo I, parte IV, ponto 3, alinha-se a lista de municípios pelo *Code officiel géographique* de 2024, dada a sua mudança de nome ou fusão desde a anterior aprovação do caderno de especificações.

— Departamento de Côte-d'Or: Valforêt (a parte correspondente ao antigo município de Clémencey),

— Departamento de Rhône: Vindry-sur-Turdine (a parte correspondente aos antigos municípios de Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup),

— Departamento de Saône-et-Loire: Fragnes-La-Loyère (a parte correspondente ao antigo município de La Loyère) e La Vineuse-sur-Frégande (a parte correspondente aos antigos municípios de Donzy-le-National, La Vineuse e Massy),

— Departamento de Yonne: Montholon (a parte correspondente aos antigos municípios de Champvallon, Villiers-sur-Tholon e Volgré).

Esta alteração textual permite identificar os municípios que compõem a área de proximidade imediata por referência à versão vigente em 2024 do *Code officiel géographique*, publicado pelo INSEE. O aditamento desta referência confere segurança jurídica à definição da referida área.

Atualizam-se os nomes dos municípios que compõem a área, a fim de ter em conta as alterações administrativas. Os seus limites continuam a ser os mesmos.

Altera-se a rubrica «Outros requisitos aplicáveis» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Outras práticas de cultivo

Descrição

No capítulo I, parte VI, ponto 2, alínea b), do caderno de especificações, suprime-se a possibilidade de utilizar métodos diferentes do tratamento com água quente para combater a flavescência dourada, uma vez que nenhum método alternativo se revelou eficaz.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Método de colheita

Descrição

No capítulo I, parte VII, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, a seguir ao termo «vindimadas», na frase «Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas em plena maturação», é aditada a expressão «em cachos inteiros».

Esta alteração visa manter a qualidade dos frutos durante a colheita.

Tal contribui para a imagem nobre e tradicional da denominação.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

No capítulo I, parte X, ponto 1, alínea b), do caderno de especificações, atualizam-se os dados relativos à produção.

Esta alteração formal não altera a relação entre o produto e a sua origem.

Altera-se a rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Pontos principais a verificar

Descrição

Na linha B2 do quadro que consta do capítulo III, parte I, do caderno de especificações, adita-se uma linha intitulada «Colheita» como ponto principal a verificar. Especifica o método de verificação do método de colheita.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Informações sobre o organismo de controlo

Descrição

Alteram-se as disposições relativas ao organismo de controlo no capítulo III, parte II, do caderno de especificações, a fim de dar cumprimento às novas regras de redação.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Clos de Vougeot / Clos Vougeot»

Número de referência da UE: PDO-FR-A0310-AM01 — 10.4.2026

1. **Nome(s)**

Clos de Vougeot / Clos Vougeot

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos são de uma cor vermelha viva.

Nariz

O seu *bouquet* tem uma intensidade aromática excecional, com uma mistura de aromas concentrados de frutos vermelhos e negros, evocativos de cereja, amora ou groselha-negra, e notas de vegetação subarbustiva ou de violeta.

Boca

Na boca, são encorpados, carnudos, longos e, em geral, apresentam um bom equilíbrio entre taninos delicados, paladar redondo e acidez subtil. Os seus aromas são extraordinariamente persistentes.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos melhoram se forem envelhecidos ao longo de muitos anos.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ Quaisquer características analíticas não indicadas na presente secção cumprem os limites fixados na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática de vinificação

Prática de cultivo

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

a) Densidade de plantação — As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 9 000 pés por hectare, com uma distância entre linhas inferior ou igual a 1,25 m e uma distância entre pés da mesma linha superior ou igual a 0,50 m; — Não é obrigatório plantar as vinhas em linhas, desde que seja respeitada a densidade mínima de plantação e a distância entre pés seja superior a 0,50 metros.

b) Regras de poda — Os vinhos provêm de vinhas podadas de acordo com as seguintes regras:

Disposições gerais — As vinhas são podadas com um máximo de oito olhos francos por pé: — em poda curta (vinhas conduzidas em cordão de Royat, em cordão bilateral, em taça e em palmeta), — ou em poda Guyot simples.

Disposições especiais — O período de constituição do cordão está limitado a dois anos. Durante este período, é permitida a poda Guyot dupla, com um máximo de cinco olhos francos por vara. A poda Guyot simples pode ser adaptada: — através de um segundo talão que permita variar a posição da vara de um ano para o outro, — ou através de uma vara reduzida a, no máximo, três olhos francos e um talão limitado a dois olhos francos. Independentemente do método de poda, as vinhas podem ser podadas de forma a deixar olhos francos suplementares, desde que, durante o estado fenológico correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano por metro quadrado seja igual ou inferior ao número de olhos francos permitido nas regras de poda.

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Práticas enológicas específicas

Descrição

— São autorizadas as técnicas de enriquecimento subtrativo com um grau de concentração máxima de 10 %;

— Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não excede os 14,5 %.

As práticas enológicas utilizadas na elaboração dos vinhos estão em conformidade com a regulamentação da UE.

Prática de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

É proibida a utilização de aparas de madeira.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tintos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	49
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Chardonnay* B

— *Pinot-blanc* B

— *Pinot-gris* G

— *Pinot-noir* N

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e o estágio dos vinhos efetuam-se no território do município de Vougeot no departamento de Côte-d'Or, com base no *Code officiel géographique* [código geográfico oficial] de 2024.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

1. Informações sobre a área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica corresponde ao vinhedo da «Côte de Nuits», relevo retilíneo que se estende por cerca de 25 quilómetros, tomando a direção Norte-Sul. Esta paisagem de origem tectónica separa os planaltos calcários das «Hautes Côtes» [encostas altas], a oeste, entre os 400 m e os 500 m de altitude, e a planície de Bresse, a leste, um vale de brecha do Terciário a quase 250 m de altitude, do lado direto da «Côte» [encosta].

O clima é temperado marítimo, moderado por influências continentais ou meridionais, estendendo-se estas últimas pelo corredor do Ródano. O caráter oceânico regional manifesta-se por um regime de precipitação moderada e regular (cerca de 750 milímetros por ano), sem seca estival acentuada. As temperaturas testemunham de um certo grau de frescura, com uma média anual de 10,5 °C. A «Côte», situada a leste do maciço de Morvan e dos planaltos da Borgonha, beneficia de uma posição protegida do vento dominante, que a torna mais quente e seca.

A área geográfica está limitada a um único município, Vougeot, entre a cidade de Dijon e a de Nuits-Saint-Georges, no departamento de Côte-d'Or, na Borgonha.

Em Vougeot, a parte sobranceira da «Côte», a uma altura de cerca de 150 metros, é constituída por camadas de calcário do Bajociano e do Batoniano (Jurássico Médio), cuja espinha dorsal é formada pelo calcário *comblanchien*, particularmente compacto. Uma camada fina de marga bajociana (calcário argiloso) está integrada nas camadas calcárias da parte inferior da encosta, formando um ligeiro banco na paisagem.

A vinha «Clos de Vougeot» encontra-se na base da encosta, no sopé, a uma altitude compreendida entre 240 m e 265 m. Está situada na extremidade de uma comba escarpada que formou um pequeno cone aluvial. O substrato geológico, coberto por formações superficiais, não apresenta afloramentos. A parte inferior do declive assenta num substrato constituído por depósitos de margas, conhecidos como «marnes de Bresse», enquanto a parte superior da encosta assenta numa laje calcária do Jurássico pouco profunda. A parte central tem muitas fissuras e uma estrutura complexa. Em todo o «Clos» existem depósitos aluviais formados por uma mistura de argila e limo, resultantes da alteração do subsolo e do terreno sobrejacente e formando um cone aluvial na parte sul. A natureza dos depósitos varia em função da sua posição. Embora muito pedregosos e finos no topo do «Clos», são mais argilosos e mais espessos nos «marnes de Bresse».

Os solos são pouco desenvolvidos, geralmente carbonatados, pouco profundos e bem drenados sobre o substrato calcário, e relativamente profundos, lixiviados à superfície e pouco drenados na parte oriental.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A história do «Clos de Vougeot» está indissociavelmente ligada à da Abadia de Cîteaux, onde nasceu a Ordem Cisterciana. Pouco depois de 1098, quando a abadia foi fundada, os monges adquiriram parcelas de terreno no município de Vougeot que, ao longo do tempo, se transformariam numa superfície fundiária considerável. Um século mais tarde, a superfície foi murada, mas o «Clos» só ficou sob o pleno controlo da abadia no século XVIII. Ao mesmo tempo, foi construída uma adega de fermentação no centro do «Clos», que se tornou o atual «Château du Clos Vougeot», um centro vitícola da Borgonha. Os monges continuaram a ser os únicos proprietários até à Revolução Francesa de 1789. Foi então apreendido como todas as propriedades eclesiásticas e vendido em hasta pública. Mudou de mãos várias vezes até 1889, altura em que acabou por ser subdividido. Atualmente, é partilhado por cerca de 80 proprietários.

O «Clos de Vougeot» ou «Clos Vougeot» foi reconhecido como denominação de origem controlada por decreto em 1937. Os proprietários e os operadores formaram um consórcio em 1947.

Entre as vinhas da Borgonha, surgiram ao longo do tempo vários «climats» [vinhedos com características específicas] que produzem regularmente vinhos excecionais, como o «Clos de Vougeot». Gozam de situação privilegiada, dispondo de condições pedológicas e climáticas ideais. Fruto de um trabalho rigoroso, tanto na vinha como na adega, estes vinhos foram sendo reconhecidos ao longo do tempo. Ano após ano, estes «climats» produzem vinhos de grande perfeição que ocupam o primeiro lugar na classificação dos grandes vinhos da Borgonha há vários séculos. O termo «grand cru», utilizado para os descrever, figura nos rótulos desde o início do século XX e está bem estabelecido.

As vinhas são conduzidas de acordo com as práticas utilizadas em toda a «Côte de Nuits». Concretamente, a densidade de plantação é superior a 9 000 pés por hectare e a principal casta é a *pinot-noir* N. Os produtores compreendem que os solos representam um património valioso e, por conseguinte, têm grande cuidado em conservá-los. É habitual permitir que os vinhos se desenvolvam durante vários meses, o que lhes permite adquirir um potencial de envelhecimento notável.

Em 2024, as vinhas cobriam uma superfície de cerca de 49 hectares, com uma produção média anual de cerca de 1 804 hectolitros.

2. Informações sobre a qualidade e as características do produto

Os vinhos são de uma cor vermelha viva. O seu *bouquet* tem uma intensidade aromática excecional, com uma mistura de aromas concentrados de frutos vermelhos e negros, evocativos de cereja, amora ou groselha-negra, e notas de vegetação subarbustiva ou de violeta. Na boca, são encorpados, carnudos, longos e, em geral, apresentam um bom equilíbrio entre taninos delicados, paladar redondo e acidez subtil. Os seus aromas são extraordinariamente persistentes. Os vinhos melhoram se forem envelhecidos ao longo de muitos anos.

3. Interações causais

O clima marítimo, com influências meridionais e continentais, combinado com uma situação topográfica particularmente favorável, uma exposição perfeita nas encostas e solos pedregosos resultantes da erosão do calcário do Jurássico, confere a este local cercado por muros todas as vantagens para o cultivo de vinhos de elevada qualidade. O «Clos de Vougeot» é um local ideal para a casta *pinot-noir* N, autóctone da Borgonha. Neste local, desenvolve todo o seu potencial, que se exprime assim com uma elegância particular. O sistema de condução adotado permite um baixo rendimento das plantas, cuidadosamente mantidas pelos produtores.

A vinha do «Clos de Vougeot» só foi subdividida em 1889, embora tenha sido murada pelos monges de Cîteaux em 1198. Estes milhares de anos de história ilustram e transcendem o conceito de «climat» específico da Borgonha. Atualmente, quase 80 proprietários partilham os 50 hectares de vinha, mas o «Clos de Vougeot» continua a ser único e a sua reputação, adquirida pelo menos desde o século XVII, tem-se mantido ao longo do tempo.

Em 1816, Jullien, na sua «Topographie de tous les vignobles connus» [Topografia de todas as vinhas conhecidas], incluiu os vinhos tintos do «Clos de Vougeot» entre os melhores vinhos da Borgonha. Em 1855, o Dr. Lavalle classificou-os como «sem paralelo» e, em 1860, a Comissão de Viticultura do município de Beaune designou todos os vinhos do «Clos de Vougeot» como sendo de «primeira classe». A reputação do «Clos de Vougeot» resulta tanto da sua história prestigiosa como da qualidade notável da sua produção. Os seus vinhos são vendidos e procurados em todo o mundo.

O «Clos», com o seu muro e o seu castelo (ambos reconhecidos como «marcos históricos»), que se encontram no centro de um local excecional, continua a ser o símbolo da grandeza dos vinhos da Borgonha. Desde 1944 que o «Château du Clos Vougeot» é a sede da *Confrérie des Chevaliers du Tastevin* e um local digno da sua ação de promoção dos vinhos da Borgonha em todo o mundo.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação

Derrogação da produção na área geográfica delimitada.

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no Code officiel géographique de 2024:

— Departamento de 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 (a parte correspondente ao território do antigo município de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers--Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— Departamento de 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 (a parte correspondente ao território dos antigos municípios de Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup);

— Departamento de Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé--le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay--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 (a parte correspondente ao território do antigo município de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur--Frégande (a parte correspondente ao território dos antigos municípios de Donzy-le-National, La Vineuse e 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;

— Departamento de 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 (a parte correspondente ao território dos antigos municípios de Champvallon, Villiers-sur-Tholon e 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 e Yrouerre.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

a) O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir a unidade geográfica mais alargada «Vin de Bourgogne» ou «Grand Vin de Bourgogne».

b) Tratando-se de vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada, é proibido indicar a casta no rótulo.

c) O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela menção tradicional «Grand Cru».

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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