C/2026/2986

1.6.2026

**Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission** [1]

(C/2026/2986)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)**

**„Volnay“**

**EU-Nr.: PDO-FR-A0198-AM01 — 6.3.2026**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Volnay“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

*Name*

Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerium für Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährungssouveränität, Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Volnay“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

*Titel*

Geografisches Gebiet

*Beschreibung*

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation werden die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024“ hinzugefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung können die Gemeinden, aus denen sich das geografische Gebiet zusammensetzt, unter Bezugnahme auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2024 angegeben und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt werden. Der Umfang des geografischen Gebiets wird nicht verändert.

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 der Produktspezifikation wird folgender Absatz angefügt, um über die Verfügbarkeit der Karte des geografischen Gebiets auf der Website des Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO, Nationales Institut für Ursprung und Qualität) hinzuweisen: „Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO abrufbar.“

Es erfolgt eine entsprechende Änderung des Einzigen Dokuments unter dem Punkt „Kurzbeschreibung des geografischen Gebiets“.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Abgegrenztes Parzellengebiet

*Beschreibung*

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 Buchstaben a und b der Produktspezifikation wird der letzte Satz durch folgenden Wortlaut ersetzt: „Die kartografischen Unterlagen zum abgegrenzten Parzellengebiet sind auf der Website des INAO abrufbar.“

Das Institut hat seine Verfahren nach einem Beschluss des zuständigen nationalen Ausschusses dahin gehend geändert, dass die Pläne für die Parzellenabgrenzung nicht mehr in den betreffenden Gemeindeverwaltungen, sondern direkt auf seiner Website hinterlegt werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

*Beschreibung*

In Kapitel I Abschnitt IV Nummer 3 der Produktspezifikation werden nach den Worten „das Gebiet der folgenden Gemeinden“ die Worte „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024“ eingefügt.

Mit dieser redaktionellen Änderung können die Gemeinden, aus denen sich das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft zusammensetzt, unter Bezugnahme auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2024 angegeben werden. Durch die Ergänzung dieser Bezugnahme wird die Abgrenzung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Die Namen der Gemeinden, aus denen das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht, wurden ohne Änderung der Ausdehnung des Gebiets aktualisiert, um den erfolgten administrativen Änderungen Rechnung zu tragen.

Der Punkt „Weitere geltende Anforderungen“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Andere Anbauverfahren

*Beschreibung*

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 2 Buchstabe a der Produktspezifikation werden zwei Bestimmungen hinzugefügt:

— „Die chemische und mechanische Unkrautbekämpfung auf den Vorgewenden ist untersagt, mit Ausnahme eines pflugbreiten Streifens entlang der Reihenanfänge, der ausschließlich für die mechanische Unkrautbekämpfung vorgesehen ist."

Diese Bestimmung verbietet den Einsatz von Chemikalien und fördert die Begrünung auf den Vorgewenden, wodurch Pflanzenschutzmittel aufgefangen werden können, was dem Umweltschutz dient.

— „Auf Parzellen zur Erzeugung von Weinen, die die traditionelle Bezeichnung ‚premier cru' führen dürfen, ist die Unkrautbekämpfung mit Chemikalien, einschließlich Biokontrollmitteln, verboten."

Diese Bestimmung verbietet den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zur Unkrautbekämpfung bei der Erzeugung von Trauben für Weine, die diese Bezeichnung führen dürfen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Andere Anbauverfahren

*Beschreibung*

In Kapitel I Abschnitt VI Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation wird die Möglichkeit, zur Behandlung von Rebpflanzen gegen die Goldgelbe Vergilbung andere Methoden als die Heißwasserbehandlung anzuwenden, gestrichen, da für keine andere Methode ihre Wirksamkeit nachgewiesen werden konnte.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

*Titel*

Verweise auf die Kontrollstelle

*Beschreibung*

In Kapitel III Abschnitt II der Produktspezifikation werden die Bestimmungen über die Kontrollstelle geändert, um den neuen redaktionellen Vorgaben gerecht zu werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein**

**„Volnay"**

**EU-Nr.: PDO-FR-A0198-AM01 — 6.3.2026**

1. **Name(n)**

„Volnay"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

*Weinbauerzeugnis*

Rotweine

*Organoleptische Eigenschaften*

Aussehen

Die Weine haben eine rubinrote Farbe.

Aroma/Bouquet

Aufgrund ihres fruchtigen Charakters können sie gut jung getrunken und sehr gut in der Flasche gelagert werden (zehn Jahre bzw. bei Weinen mit der Angabe „premier cru“ sogar bis zu zwanzig Jahren). Dadurch kommen komplexere Noten von Gewürzen und Wild zum Vorschein, während die Weine gleichzeitig ihre Eleganz bewahren.

Geschmack/Gaumen

Die Weine zeichnen sich geschmacklich durch ihre große Finesse aus, indem ihre Tanninstruktur durch eine dezente Säure ausgeglichen wird.

*Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften*

—

*Analysemerkmale*

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | — |
| Mindestgesamtsäure: | — |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | — |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | — |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): | — |

*Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen*

—

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren:**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Anbauverfahren

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

— Pflanzdichte

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 9 000 Stöcken je Hektar auf, wobei der Abstand zwischen den Rebzeilen höchstens 1,25 m betragen darf und die Stöcke einer Rebzeile in einem Abstand von mindestens 0,50 m gepflanzt werden müssen. — Die Reben können sehr dicht gepflanzt werden, sofern die Mindestpflanzdichte eingehalten wird und der Abstand zwischen den Stöcken mindestens 0,50 m beträgt.

— Schnittregeln

Die Weine stammen von Rebstöcken, die gemäß den folgenden Vorgaben geschnitten werden:

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN: Die Reben werden auf höchstens acht Augen je Stock zurückgeschnitten: — entweder kurz (Cordon-de-Royat- oder beidseitige Kordon-Erziehung, Gobelet- oder Fächererziehung) — oder lang im einfachen Guyot-Schnitt.

BESONDERE BESTIMMUNGEN: Der Zeitraum für die Ausbildung des Kordons ist auf zwei Jahre begrenzt. Während dieses Zeitraums ist der doppelte Guyot-Schnitt mit höchstens fünf Augen pro Strecker zulässig. Der einfache Guyot-Schnitt kann wie folgt angepasst werden: — mit einem zweiten Zapfen, der es ermöglicht, die Position des Streckers von Jahr zu Jahr zu wechseln, — mit einem verkürzten Strecker mit höchstens drei Augen und einem Zapfen mit maximal zwei Augen. Unabhängig vom Schnittverfahren können die Reben mit zusätzlichen Augen geschnitten werden, unter dem Vorbehalt, dass in dem phänologischen Stadium, das elf oder zwölf Blättern entspricht, die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock kleiner oder gleich der in den Schnittregeln festgelegten Augenzahl ist.

— Die Bewässerung ist untersagt.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von 10 % vol zulässig.

— Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten.

— Weine, die mit der Angabe „premier cru“ gekennzeichnet werden dürfen, weisen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 14 % vol auf.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung

Die Verwendung von Holzchips ist nicht erlaubt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rotweine

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag: | 58 |
| Einheit des Höchstertrags: | Hektoliter je Hektar |

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Ertrag der Rotweine, die die Bezeichnung „premier cru“ führen dürfen

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag: | 56 |
| Einheit des Höchstertrags: | Hektoliter je Hektar |

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Chardonnay B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Côte-d'Or auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024 statt: Meursault und Volnay.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO abrufbar.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

*Kategorie des Weinbauerzeugnisses*

1. Wein

*Zusammenfassung des Zusammenhangs*

Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet liegt innerhalb des Weinanbaugebiets „Côte de Beaune“, eines geradlinigen Reliefs, das sich über etwa 25 km nordöstlich-südwestlicher Richtung erstreckt. Dieses Relief tektonischen Ursprungs trennt die Kalksteinplateaus der „Hautes Côtes“ im Westen, die in einer Höhe zwischen 400 m und 500 m gelegen sind, und die Bresse-Ebene im Osten. Bei Letzterer handelt es sich um einen Senkungsgraben aus dem Tertiär, dessen Höhe im rechten Bereich der „Côte“ knapp 250 m beträgt. Das Relief ist erosionsbedingt von Tälern durchzogen, die das Plateau der „Hautes Côtes“ entwässern, sowie von den sogenannten „combes“, bei denen es sich um kleine, trockene und manchmal kaum ausgeprägte Talmulden handelt, wodurch Hänge mit unterschiedlichen Ausrichtungen entstehen. Das von Rebflächen umgebene Dorf liegt selbst am Eingang einer kleinen Talmulde. Die Rebflächen

befinden sich an der Vorderseite der „Côte“. Das geografische Gebiet erstreckt sich über die Gemeinden Volnay und Meursault, die südlich der Stadt Beaune im Departement Côte-d'Or in der Region Burgund gelegen sind. Das Relief der „Côte“ weist einen Höhenunterschied von etwa 150 m auf und ist von Sedimentformationen aus dem Jura gekennzeichnet. Am Fuße des Hangs finden sich Kalksteinplatten aus dem Callovium (Mitteljura), während im oberen Teil der Hänge Mergelböden (Tonkalkstein) aus dem Oxfordium (Oberjura) auftreten. Das Mergel-Kalkstein-Substrat ist oftmals mit Ablagerungen aus mit Ton und Schluff vermischtem Geröll bedeckt, die durch die Verwitterung des Untergrunds und der darüber liegenden Reliefs entstanden sind. Die Art der Ablagerung hängt von der Lage am Hang ab. Im oberen Hangbereich auf dem Mergel sind sie sehr steinig und eher flachgründig, während sie am Fuße des Hanges mehr feine Partikel aufweisen und tiefgründiger sind (einige Dezimeter bis 1 Meter). Die Böden sind wenig entwickelt und im Allgemeinen kalkhaltig, flachgründig und gut durchlässig. Ihre Eigenschaften variieren je nach topografischer Lage. Während sie im oberen Hangbereich eher steinig und mager sind, sind sie auf den Terrassen und am Fuße des Hanges tiefgründiger und lehmiger und teilweise an der Oberfläche leicht entkalkt. Die für die Traubenernte abgegrenzten Parzellen befinden sich in dem Gebiet größtenteils auf dem mergelhaltigen Untergrund des Oxfordiums und im unteren Hangbereich auf den Kalksteinplatten des Calloviums. Der Untergrund ist meist einige Dezimeter mit lehmigen Kolluvien bedeckt, die für eine gute Entwässerung und Bodenfruchtbarkeit sorgen. Das Klima neigt vorwiegend zu ozeanischer Frische, wobei kontinentale oder südliche Einflüsse von der Rhône-Saône-Achse sich durchaus bemerkbar machen. Die Niederschläge sind moderat und gleichmäßig über das Jahr verteilt (ca. 750 mm pro Jahr). Die „Côte“ östlich des Morvan-Massivs und der Hochebenen von Burgund liegt klimatisch geschützt. Dies verschafft ihr einen Vorteil hinsichtlich der Temperaturen und führt im Vergleich zur Region zu einem erheblichen Niederschlagsdefizit, was einem hochwertigen Weinbau förderlich ist.

Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Laut einer Studie von Pierre Forgeot kam der Weinbau in der Region „Côte de Beaune“ im zweiten Jahrhundert v. Chr. auf. Das Dorf Volnay entstand im Mittelalter rund um das Schloss der damaligen Grafen von Burgund, die dort bereits einen Weinberg besaßen. Die Herzöge von Burgund, die sich später in Dijon niederließen, behielten diese Besitztümer. Auch wenn das Schloss nicht mehr existiert, zeugen zahlreiche Ortsnamen noch heute der herzöglichen Vergangenheit. Ab dem 15. Jahrhundert wurden die sogenannten „Weine aus Beaune“ in ganz Europa vermarktet. Sie waren das Aushängeschild des Herzogtums Burgund auf dem Höhepunkt seiner Macht. Es handelte sich hierbei um Rotweine, bzw. genauer um „pinots vermeils“, die wenig tanninhaltig und alkoholreich waren und sich als einzige Weine für längere Transporte eigneten. Im 18. Jahrhundert entwickelte sich in der Region Burgund das Modell der Weinmacher, die das Lesegut kauften und die Weine dann selbst ausbauten und vermarkteten. Es verlieh den Weinen aus Burgund ein neues Ansehen und förderte ihre weite Verbreitung auf europäischer Ebene. Die „Côte de Beaune“ belieferte die Handelshäuser von Beaune, die einen großen Marktanteil hatten, mit „feinen Weinen“. Zu jener Zeit genossen die Weine aus „Volnay“ einen hervorragenden Ruf und waren das Aushängeschild der „Côte de Beaune“. Für die Autoren des 19. Jahrhunderts stand „Volnay“ in der Hierarchie der Weine aus dem Burgund ganz oben, und mehrere Einzellagen, die sogenannten „climats“ (gebräuchliche Bezeichnung, meist ein Ortsname), erhielten ebenfalls Spitzenplätze. Dabei wurden die Einzellagen „Caillerets“ und „Santenots“ regelmäßig besonders hervorgehoben. In der Einstufung durch den Ausschuss für Weinbau des Bezirks Beaune (Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune) im Jahr 1860 bekamen die Einzellagen von Volnay einen guten Platz. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Volnay“ wurde per Dekret vom 9. September 1937 anerkannt. 1943 wurde eine Liste von Einzellagen – die sogenannten „climats“ – erstellt, deren Weine mit der Angabe „premier cru“ gekennzeichnet werden durften. Dabei handelt es sich um die bekanntesten Einzellagen („crus“), die großteils im Rahmen der Einstufung im Jahr 1860 identifiziert worden waren. Der Rebsortenbestand basiert im Wesentlichen auf der Rebsorte Pinot noir N. Die Reberziehung erfolgt nach den im Gebiet „Côte de Beaune“ geltenden Praktiken, insbesondere mit einer Pflanzdichte von mehr als 9 000 Stöcken je Hektar und Guyot-Schnitt. Die Weine werden in der Regel über einen Zeitraum von mindestens acht Monaten ausgebaut. Im Jahr 2008 umfasste das Weinbaugebiet eine Fläche von ca. 210 Hektar, von denen 144 Hektar als „premier cru“ eingestuft waren. Die durchschnittliche Jahreserzeugung betrug 7 700 Hektoliter.

Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften der Erzeugnisse

Die Weine haben eine rubinrote Farbe und zeichnen sich geschmacklich durch ihre große Finesse aus, indem ihre Tanninstruktur durch eine dezente Säure ausgeglichen wird. Aufgrund ihres fruchtigen Charakters können sie gut jung getrunken und sehr gut in der Flasche gelagert werden (zehn Jahre bzw. bei Weinen mit der Angabe „premier cru“ sogar bis zu zwanzig Jahren). Dadurch kommen komplexere Noten von Gewürzen und Wild zum Vorschein, während die Weine gleichzeitig ihre Eleganz bewahren.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das frische Meeresklima, die durch Täler und Schluchten geprägte Topografie der „Côte“ sowie die mergel- und kalkhaltigen Juraböden tragen zur optimalen Entfaltung der heimischen burgundischen Rebsorte Pinot Noir N bei. Die außergewöhnliche Qualität der Naturlandschaft „Volnay“ ist seit langem anerkannt. Die allgemeine Ausrichtung nach Osten und die topografische Lage der für die Traubenernte abgegrenzten Parzellen sorgen für besondere mesoklimatische Bedingungen, sodass sie vor Frost und Morgennebel geschützt sind und gleichzeitig eine frühzeitige Erwärmung des Bodens sichergestellt wird. Die Winzer setzen sich daher dafür ein, das Ansehen dieser

hochgeschätzten Weine zu bewahren und damit eine Tradition fortzuführen, die aus der Zeit der Herzöge von Burgund stammt. Das Relief, die geologische Vielfalt und die Vielfalt der Böden, die sich hier entwickelt haben, begünstigen in den Weinen ein breites Aromenspektrum, das die Erzeuger im Laufe der Zeit dazu veranlasst hat, zwischen den „Einzellagen“ bzw. „climats“, aus denen das Weinbaugebiet besteht, zu differenzieren. Nach einigen Jahren der Lagerung kommt dieses Aromenspektrum besonders deutlich zum Ausdruck. Die Parzellen der Einzellagen, die sich auf den Kalkböden der „Dalle nacrée“ befinden, bringen in der Regel Weine von großer Eleganz mit samtigen Tanninen hervor. Die im oberen Hangbereich gelegenen Parzellen der Einzellagen, die sich auf flachgründigem Mergelsubstrat befinden, bringen dichtere und sehr aromatische Weine hervor, insbesondere jene mit Böden, die sich auf den lehmigen Kolluvien des Bergfußes entwickelt haben. Diese Vielfalt wird üblicherweise hervorgehoben, indem auf dem Etikett der Name der „Einzellage“ angegeben wird, aus der die Trauben stammen. Durch den Ausbau der Weine kommt diese bei der Verkostung spürbare Vielfalt stärker zum Ausdruck; außerdem können die Weine dadurch länger in der Flasche gelagert werden.

Im Jahr 1816 stufte Jullien in seinem Werk „Topographie de tous les vignobles connus“ (Topografie aller bekannten Weinbaugebiete) den Rotwein „Volnay“ unter den „feinen Weinen“ aus Burgund in die zweite Klasse ein und beschrieb ihn als „den leichtesten, feinsten und angenehmsten Wein der Côte de Beaune“. Im Jahr 1860 verzeichnete der Ausschuss für Weinbau des Bezirks Beaune (Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune) rund 215 Hektar Rebfläche für „feine Weine“, von denen mehr als 90 Hektar als „erstklassig“ eingestuft wurden. Diese Einstufung bildete die Grundlage für die spätere Anerkennung der „Einzellagen“ unter der Bezeichnung „premier cru“. Im Jahr 1778 schrieb Abbé Courtépée in seiner „Description générale et particulière du Duché de Bourgogne“ (Allgemeine und besondere Beschreibung des Herzogtums Burgund) über das Dorf Volnay: „Dieses Dorf bringt in äußerst reizvoller Lage und bester Ausrichtung die feinsten Weine des Beaunois hervor, worauf das Sprichwort zurückgeht: Es gibt nur ein Vollenay in Frankreich.“

## 11. **Weitere geltende Anforderungen**

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024:

— Departement 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-le-Grand, 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, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (der Teil des Gebiets, der der ehemaligen Gemeinde Clémencey entspricht), Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Vosne-Romanée und Vougeot;

— Departement Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, 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, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Le Perréon, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, 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-Germain-sur-l'Arbresle, 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, Villié-Morgon und Vindry sur Turdine (der Teil des Gebiets, der den ehemaligen Gemeinden Dareize, Les Olmes und Saint Loup entspricht);

— Departement 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, 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 (der Teil des Gebiets, der der ehemaligen Gemeinde La Loyère entspricht), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (der Teil des Gebiets, der den ehemaligen Gemeinden Donzy-le-National, La Vineuse und Massy entspricht), 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, Saint-Ythaire, 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 und Viré;

— Departement Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux-Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montholon (der Teil des Gebiets, der den ehemaligen Gemeinden Champvallon, Villiers-sur-Tholon und Volgré entspricht), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers und Yrouerre.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

Geografische Bezeichnungen und ergänzende Angaben

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

a) Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung kann durch die traditionelle Bezeichnung „premier cru“ ergänzt werden, wenn die Weine den für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung kann durch die Angabe „premier cru“, gefolgt von dem Namen einer der nachstehend aufgeführten Lagen, ergänzt werden, wenn die Weine den für die traditionelle Bezeichnung „premier cru“ festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung kann durch den Namen einer der nachstehend aufgeführten Lagen ergänzt werden, wenn die Weine den für die traditionelle Bezeichnung „premier cru“ festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

— LISTE DER LAGEN – „Carelle sous la Chapelle“; – „Champans“; – „Clos de l’Audignac“; – „Clos de la Barre“; – „Clos de la Bousse-d’Or“; – „Clos de la Cave des Ducs“; – „Clos de la Chapelle“; – „Clos de la Rougeotte“; – „Clos des 60 Ouvrées“; – „Clos des Chênes“; – „Clos des Ducs“; – „Clos du Château des Ducs“; – „Clos du Verseuil“; – „En Chevret“; – „Frémiets“; – „Frémiets – Clos de la Rougeotte“; – „La Gigotte“; – „Lassolle“; – „Le Ronceret“; – „Le Village“; – „Les Angles“; – „Les Brouillards“; – „Les Caillerets“; – „Les Lurets“; – „Les Mitans“; – „Pitures Dessus“; – „Robardelle“; – „Santenots“; – „Taille Pieds“.

— Der Name einer Einzellage, der zusammen mit der Angabe „premier cru“ verwendet werden kann, wird unmittelbar nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angegeben, wobei die Schriftzeichen sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens so groß sein dürfen wie die Schriftzeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

b) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: – es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt, – diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die Schriftgröße der Zeichen für die im Kataster erfasste Einzellage darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Hälfte der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen nicht überschreiten.

c) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Vin de Bourgogne“ oder „Grand Vin de Bourgogne“ angegeben werden.

d) Wenn der Name der Rebsorte auf der Kennzeichnung angegeben ist, darf diese Angabe nicht im gleichen Sichtfeld wie die verpflichtenden Angaben aufgeführt sein und muss in einer Schriftgröße von höchstens 2 mm gedruckt sein.

**Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-3c0ee7f6-d1d2-4a6f-b5ef-592027ddaf01