C/2026/2986

1.6.2026

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/2026/2986)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Volnay»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0198-AM01 — 6.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Volnay»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

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 «Volnay» 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: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Titolo

Zona geografica

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, punto 1, del disciplinare è aggiunta la frase «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

Questa modifica redazionale consente di identificare i comuni che compongono la zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2024 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare 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 seguente paragrafo per informare che la cartina 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».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Superficie parcellare delimitata

Descrizione

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

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Zona di prossimità immediata

Descrizione

Al capitolo I, sezione IV, punto 3, del disciplinare, dopo la frase «costituita dal territorio dei comuni seguenti», è aggiunta la frase «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024».

Questa modifica redazionale consente di identificare i comuni che compongono 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, del disciplinare sono aggiunte due disposizioni:

— «è vietato il diserbo chimico o meccanico delle capezzagne, ad eccezione di una larghezza pari a quella dell'aratro all'inizio dei filari per il solo diserbo meccanico».

Tale disposizione vieta l'uso di sostanze chimiche e promuove l'inerbimento delle capezzagne, consentendo così l'assorbimento dei prodotti fitosanitari al fine di tutelare l'ambiente;

— «è vietato il diserbo chimico, compresi i prodotti di biocontrollo, nelle parcelle in cui si producono vini che possono beneficiare della menzione tradizionale "premier cru"».

Tale disposizione vieta l'uso di prodotti fitosanitari nel controllo delle erbe infestanti per la coltivazione di uve destinate alla produzione di vini che possono beneficare di tale menzione.

☐ 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 ricorrere a metodi diversi dal trattamento delle viti con acqua calda per contrastare la flavescenza dorata, in quanto nessun metodo alternativo si è dimostrato efficace.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti relativi alla struttura di controllo

Descrizione

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

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Volnay»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0198-AM01 — 6.3.2026

1. **Nome**

«Volnay»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

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 sono di colore rosso rubino.

Odore

Piacevoli da bere quando sono giovani, grazie al loro carattere fruttato, i vini si prestano molto bene alla conservazione in bottiglia (10 anni, o addirittura 20 per i vini che beneficiano della menzione «premier cru»), che ne rivela note più complesse di spezie e selvaggina, pur conservandone l'eleganza.

Sapore

In bocca i vini si distinguono per la grande finezza e per la struttura tannica bilanciata da un'acidità discreta.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

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

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

—

☑ 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

— Densità di impianto

I vigneti presentano una densità minima di impianto di 9 000 ceppi per ettaro; la distanza tra i filari è pari o inferiore a 1,25 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,50 metri. - Le viti possono essere piantate alla rinfusa purché sia rispettata la densità minima di impianto e la distanza tra i ceppi sia superiore a 0,50 metri.

— Norme di potatura

I vini sono ottenuti da viti potate in base alle disposizioni riportate di seguito.

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

DISPOSIZIONI SPECIFICHE 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 tralcio accorciato a un massimo di 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.

— È vietata l'irrigazione.

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 %.

— In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

— I vini che possono beneficiare della menzione «premier cru» non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Restrizioni applicabili 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	58
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Resa dei vini rossi che possono beneficiare della menzione «premier cru»

Resa massima

Resa massima	56
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

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

— 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 sono effettuati nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento della Côte-d'Or, sulla base del codice geografico ufficiale del 2024: Meursault e Volnay.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

- Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica si trova nell'area vitivinicola della «Côte de Beaune», rilievo rettilineo che si estende per circa 25 chilometri perlopiù lungo la direttrice nord-est/sud-ovest. Tale altura di origine tettonica separa gli altipiani calcarei delle «Hautes Côtes», a ovest, con un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri, e la pianura di Bresse, a est, fossa tettonica dell'era terziaria la cui altitudine, a destra della «Côte», è di circa 250 metri. A causa dell'erosione, l'altura è solcata da valli che drenano l'altopiano delle «Hautes Côtes» e da piccole combe, ossia valloni secchi talvolta poco pronunciati, che creano versanti con esposizioni variegate. Il villaggio, circondato dai vigneti, si trova allo sbocco di una piccola comba. I vigneti sono situati sulla parte anteriore della «Côte». La zona geografica si estende

sul territorio dei comuni di Volnay e Meursault, a sud della città di Beaune, nel dipartimento della Côte-d'Or, in Borgogna. Il rilievo della «Côte», con un dislivello di circa 150 metri, fa affiorare formazioni sedimentarie del Giurassico. Sulle pendici della collina compaiono placche calcaree del Calloviano (Giurassico medio) e, nella parte alta dei versanti, affiorano marne (calcari argillosi) dell'Oxfordiano (Giurassico superiore). Il substrato calcareo e marnoso è spesso coperto da depositi di ghiaione misto ad argille e limo, creati dall'alterazione del sottosuolo e dei rilievi sovrastanti. La natura di tali depositi dipende dalla loro posizione rispetto alla scarpata. Molto sassosi e poco spessi in cima al versante, sulle marne, sono più ricchi di particelle fini e più spessi (da qualche decimetro a 1 metro) nell'area pedemontana. I terreni sono poco evoluti, generalmente carbonatici, poco spessi e molto drenanti. Le loro caratteristiche variano a seconda della posizione topografica. Piuttosto sassosi e fini in cima al versante, sono più profondi e argillosi, talvolta leggermente privi di carbonati in superficie, sulle distese e nell'area pedemontana. Le parcelle delimitate per la raccolta delle uve poggiano sul substrato marnoso dell'Oxfordiano per la maggior parte del territorio e sulle placche calcaree del Calloviano sulle pendici. Il substrato è solitamente ricoperto da alcuni decimetri di colluvi argillosi che garantiscono un drenaggio efficiente e una buona fertilità. Il clima è prevalentemente di tipo oceanico fresco, con influssi continentali o meridionali che si sviluppano lungo l'asse Rodano-Saona. La piovosità è moderata e ben distribuita nel corso dell'anno (circa 750 millimetri all'anno). La «Côte», a est del massiccio del Morvan e degli altipiani della Borgogna, è in una posizione riparata che le garantisce un vantaggio termico, come pure una scarsità di precipitazioni notevole per la regione, che favorisce una viticoltura di qualità.

- Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Secondo uno studio condotto da Pierre Forgeot, la comparsa della vite nella regione della «Côte de Beaune» risalirebbe al II secolo a.C. Il villaggio di Volnay è fondato nel Medioevo attorno al castello degli allora conti di Borgogna, che già vi possedevano un vigneto. I duchi di Borgogna, che in seguito si stabiliscono a Digione, conservano tali possedimenti. Sebbene il castello sia scomparso, nella toponomastica permangono ancora molte testimonianze della storia ducale. A partire dal XV secolo i vini «de Beaune» sono distribuiti in tutta Europa. Rappresentano il simbolo del Ducato di Borgogna al culmine del suo splendore. Si tratta di vini rossi, i «*pinots vermeils*», poco tannici e forti, gli unici che possono essere trasportati. Nel XVIII secolo nella regione della Borgogna si diffonde la figura del commerciante-viticoltore che dà ai vini di Borgogna una nuova immagine e ne organizza l'ampia distribuzione in tutta Europa. La «Côte de Beaune» fornisce vini pregiati alle *maison de négoce*, aziende che commercializzano vini, di Beaune, le quali detengono un'ampia quota di mercato. In quest'epoca i vini di «Volnay» godono di ottima reputazione e sono il fiore all'occhiello della «Côte de Beaune». Gli autori del XIX secolo, nelle loro classificazioni, collocano il «Volnay» al vertice della gerarchia dei vini di Borgogna, citando molti dei suoi «climat» (nome usato solitamente per indicare una località) tra i migliori. I «climat» «Caillerets» e «Santenots» vengono regolarmente messi in risalto. La classificazione effettuata dal *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune* nel 1860 assegna un posto di rilievo ai diversi «climat» del «Volnay». La denominazione di origine controllata «Volnay» è riconosciuta per decreto il 9 settembre 1937. Nel 1943 è riconosciuto un elenco di «climat» che possono beneficiare della menzione «premier cru». Si tratta dei cru più rinomati, identificati in particolare nel 1860. Il vitigno principale dell'assortimento varietale è il Pinot noir N. Le viti sono allevate in linea con le pratiche previste in tutta la «Côte de Beaune», con densità di impianto superiori a 9 000 ceppi per ettaro e potatura a Guyot. La consuetudine prevede un invecchiamento dei vini per un periodo di almeno otto mesi. Nel 2008 i vigneti coprivano una superficie di circa 210 ettari, di cui 144 classificati come «premier cru», per una produzione media annua di 7 700 ettolitri.

Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti

I vini sono di colore rosso rubino e, in bocca, si distinguono per la grande finezza e per la struttura tannica bilanciata da un'acidità discreta. Piacevoli da bere quando sono giovani, grazie al loro carattere fruttato, si prestano molto bene alla conservazione in bottiglia (10 anni, o addirittura 20 per i vini che beneficiano della menzione «premier cru»), che ne rivela note più complesse di spezie e selvaggina, pur conservandone l'eleganza.

Legami causali

Il clima oceanico fresco, la topografia della «Côte», caratterizzata da combe e valli, e i suoli marnosi e calcarei dell'era giurassica contribuiscono a valorizzare in modo ottimale il vitigno Pinot noir N, varietà autoctona borgognona. L'eccezionale qualità del sito naturale del «Volnay» è riconosciuta da tempo. L'esposizione generale verso est e la posizione topografica delle parcelle delimitate per la vendemmia consentono loro di beneficiare di particolari condizioni mesoclimatiche, che le proteggono dai rischi di gelate e dalle nebbie mattutine, garantendo al contempo un riscaldamento precoce del suolo. I produttori si impegnano quindi a preservare l'immagine di questi

vini che godono di ottima reputazione, portando avanti una tradizione ereditata dall'epoca dei duchi di Borgogna. L'orografia, la diversità geologica e la varietà dei suoli che si sono sviluppati favoriscono un'ampia gamma di sfumature nei vini, che da tempo incoraggiano i produttori a differenziare i «climat» che compongono il territorio viticolo. Queste sfumature si percepiscono particolarmente bene dopo alcuni anni di conservazione. Le parcelle dei «climat» situati sui suoli calcarei del «Dalle nacrée» producono generalmente vini di grande eleganza, con tannini vellutati. Le parcelle dei «climat» situati più in alto sul versante, su un substrato marnoso poco profondo, danno origine a vini più corposi e molto aromatici, in particolare le parcelle con terreni sviluppatisi sui colluvi argillosi dell'area pedemontana. Questa differenziazione è precisata, in linea con le pratiche, con l'indicazione sull'etichetta del nome del «climat» di provenienza delle uve. L'affinamento lungo dei vini, oltre a favorire una buona attitudine alla conservazione in bottiglia, contribuisce a rafforzare l'espressione di questa diversità, percepibile durante la degustazione.

Nel 1816 Jullien, nel suo *Topographie de tous les vignobles connus*, pone il vino rosso di «Volnay» al secondo posto della classifica dei vini pregiati della Borgogna, descrivendolo come «il più leggero, pregiato e gradevole della Côte de Beaune». La classificazione effettuata dal *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune* nel 1860 rileva circa 215 ettari di vigneti destinati alla produzione di vini pregiati, di cui oltre 90 ettari meritano la «1ª classe». Su tale classificazione si baserà il riconoscimento dei successivi «climat» con la menzione «premier cru». Nel 1778 l'abate Courtépée, nella sua *Description générale et particulière du Duché de Bourgogne*, scrive a proposito del villaggio di Volnay: «Questo villaggio, situato in una posizione incantevole e dalla conformazione ideale, produce i vini più pregiati della regione di Beaune, da cui deriva il proverbio: in Francia c'è un solo Vollenay».

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

— dipartimento 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 e 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, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Donzy-le-National, La Vineuse, Massy), Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint- Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de- Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, 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 e Viré;

— dipartimento 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 (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Champvallon, Villiers-sur-Tholon, Volgré),Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte- Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers e Yrouerre.

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

Titolo del requisito / della deroga

Nomi geografici e menzioni complementari

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

a) Il nome della denominazione di origine protetta può essere integrato dalla menzione tradizionale «premier cru» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per tale menzione.

Il nome della denominazione di origine protetta può essere integrato dalla menzione «premier cru» e seguito dal nome di uno dei «climat» elencati di seguito per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per la menzione tradizionale «premier cru».

Il nome della denominazione di origine protetta può essere seguito dal nome di uno dei «climat» elencati di seguito per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste per la menzione tradizionale «premier cru».

— ELENCO DEI «CLIMAT»: - «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».

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

b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

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

d) Qualora l'indicazione del vitigno sia precisata sull'etichetta, tale indicazione non compare nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie ed è stampata in caratteri le cui dimensioni non superano i 2 millimetri.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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