C/2025/1841

1.4.2025

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1841)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Saint-Amour»

PDO-FR-A1028-AM03

Fecha de comunicación: 6.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Zona geográfica

En el capítulo IV, apartado 1, del pliego de condiciones, la cifra «2019» se sustituye por la cifra «2022».

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2022 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística francés (INSEE) y también garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

Se modifica el punto 6 del documento único.

2. Zona de proximidad inmediata

En el capítulo IV, apartado 3, del pliego de condiciones, la cifra «2019» se sustituye por la cifra «2022».

Este cambio de redacción permite referenciar la zona de proximidad inmediata con la versión vigente en 2022 del nomenclátor geográfico oficial, publicado por el INSEE.

La incorporación de esta referencia permite garantizar jurídicamente la definición de la zona de proximidad inmediata.

La lista de municipios que componen la zona de proximidad inmediata, así como sus nombres, se ha actualizado, sin modificar el perímetro de esa zona, para tener en cuenta los cambios administrativos realizados.

Se modifica el apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

3. Densidad de plantación

En el capítulo I, sección VI, apartado 1a), del pliego de condiciones, se añaden disposiciones específicas sobre los viñedos en bancales a la rúbrica de «Disposiciones particulares».

Los viticultores desean que se permita el abancalamiento para facilitar la mecanización en las parcelas con fuertes pendientes. Las normas generales de densidad de plantación no son adecuadas para el cultivo del viñedo en bancales, por lo que se incorporan al pliego de condiciones las disposiciones específicas al respecto, aprobadas por el comité nacional competente del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

Se modifica el apartado «Prácticas enológicas específicas» del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Normas sobre la altura foliar**

En el capítulo I, sección VI, apartado 1c), del pliego de condiciones, se incorpora una norma específica sobre la altura foliar aplicable a los viñedos en bancales, puesto que no se encuentra definida la distancia entre hileras para este tipo de viñedo.

Esta modificación no afecta al documento único.

5. **Prohibición de aporte de tierras ajenas a la zona**

El capítulo I, sección VI, apartado 2, del pliego de condiciones se modifica de la siguiente manera:

— Se añade un nuevo subapartado a) al objeto de prohibir que se aporten tierras ajenas a la zona a las parcelas amparadas por la denominación.

Se precisa que las tierras ajenas son las no procedentes de la superficie parcelaria definida de la denominación de origen controlada «Saint-Amour».

— El subapartado a) existente pasa a ser el subapartado b).

Estas modificaciones no afectan al documento único.

6. **Tratamiento con agua caliente**

El capítulo I, sección VI, apartado 2, del pliego de condiciones se modifica de la siguiente manera:

— El subapartado b) existente pasa a ser el subapartado c).

— El subapartado c) se modifica para establecer que: «Es obligatorio el tratamiento con agua caliente tanto de las plantas ordinarias como de las procedentes de viveros privados.».

Esta disposición obedece a una nueva norma emitida por el comité nacional competente del Instituto Nacional de Origen y Calidad para luchar contra la propagación de la flavescencia dorada. Tiene por objetivo limitar los tratamientos posibles, dejando solo el tratamiento con agua caliente, con la prohibición de los tratamientos alternativos que no ofrezcan las mismas garantías de eficacia.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

7. **Rendimiento y rendimiento límite**

El capítulo I, sección VIII, apartado 1, del pliego de condiciones se modifica de la siguiente manera:

— Las disposiciones existentes se recogen en un nuevo subapartado a);

— Se añade un subapartado b) que define la forma de calcular el rendimiento autorizado de los viñedos en bancales. A la parcelas en bancales se aplica el rendimiento máximo definido en el subapartado a).

Estas modificaciones no afectan al documento único.

8. **Medidas transitorias**

Se modifica la medida transitoria relativa a la densidad mínima de plantación contemplada en el capítulo I, sección XI, apartado 1a), del pliego de condiciones.

En efecto, la autorización del arranque parcial de vides vigente con fecha del 28 de noviembre de 2004 se prorroga del año 2015 al año 2031. Se aplica un coeficiente de reducción específico para las vides que se van a arrancar de nuevo, con el fin de acelerar la reestructuración del viñedo, en un contexto económico difícil que no permite la replantación a gran escala, y para facilitar la mecanización del viñedo y reducir así el uso de glifosato.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

9. **Obligaciones de declaración**

El capítulo II, sección I, del pliego de condiciones se modifica de la siguiente manera:

— En los apartados 2, 3, 5 y 6, se han modificado las disposiciones relativas a los plazos de las obligaciones de declaración para facilitar la realización de los controles.

— En el apartado 2, se especifica que los productos solo se podrán retirar después de que el organismo de control autorizado haya sido informado del resultado de la declaración.

— En el apartado 4, el sistema de declaración recapitulativa trimestral para las declaraciones mencionadas en los apartados 3 y 6 ya está disponible, independientemente de los volúmenes o del número de operaciones realizadas por los operadores. Se especifica que estas declaraciones recapitulativas deben enviarse al organismo de control en el plazo máximo de diez días desde el cierre del trimestre.

— En el apartado 5, se especifica que la retirada de los lotes destinados a la expedición fuera del territorio nacional de un vino sin envasar solo podrá efectuarse después de que el organismo de control autorizado haya sido informado del resultado de la declaración relativa a la expedición fuera del territorio nacional.

— En el apartado 6, se recogen las modalidades de la declaración de retirada.

— Se modifica el apartado 9 al objeto de precisar las operaciones autorizadas en el marco de la concentración parcelaria.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

10. **Referencias relativas a la estructura de control**

El capítulo III, sección II, del pliego de condiciones se ha sustituido la referencia a la estructura de control.

Se ha modificado el primer párrafo y se ha suprimido el segundo, con el fin de observar las nuevas normas de redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Saint-Amour

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos son vinos tintos tranquilos y secos. Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %. En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro. Los vinos acabados, ya preparados para el consumo, presentan los parámetros analíticos siguientes: Contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): 3 gramos por litro Los demás criterios analíticos cumplen los valores

fijados por la normativa europea. Los vinos producidos para un consumo rápido tienen color rubí resplandeciente. Son carnosos, tiernos y frutados, originales y complejos. Elegantes, a menudo desarrollan aromas finos y delicados de frutos rojos, flores y a veces de frutas de árbol. Los vinos destinados a un almacenamiento más largo tienen un color intenso que va del púrpura al granate intenso. En nariz suelen tener aromas de kirsch y especias. La estructura en boca es voluptuosa y grasa, con un buen equilibrio entre potencia, complejidad y elegancia.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (% vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) 14,17

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

— Está prohibido el empleo de trozos de madera.

— Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no supera el 13 %.

— Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento (TES) hasta un grado de concentración máximo del 10 %.

— Los vinos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas por la normativa comunitaria y en el código rural y de pesca marítima.

2. Práctica de cultivo

— Densidad de plantación

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas por hectárea.

Las hileras de las viñas no pueden estar separadas más de 2,10 m y la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 m.

Siempre que se respete la densidad mínima de 6 000 cepas por hectárea, y a efectos de mecanización, el espacio entre las hileras de viñas podrá ser inferior o igual a 3 metros.

Estas disposiciones no son aplicables a las parcelas en bancales. Por parcela vitícola en bancales se entiende una parcela que, debido a la pendiente existente y de forma previa a la plantación del viñedo, se ha sometido a una transformación específica, que implica que se rompa con la separación habitual entre las filas y que los equipos mecanizados no puedan pasar de un nivel a otro.

En lo que respecta a las parcelas vitícolas en bancales, la distancia entre cepas de la misma hilera es superior o igual a 0,80 metros.

3. Práctica de cultivo

— Normas de poda

— La poda finaliza el 15 de mayo.

— Los vinos proceden de vides de poda corta (conducción en vaso, en abanico o en cordón de Royat simple, doble o «Charmet») con un máximo de 10 yemas francas por cepa.

— Cada cepa presentará de 3 a 5 pulgares de 2 yemas francas cada uno como máximo. Para la renovación de la planta, cada cepa puede además presentar un pulgar con 2 yemas francas como máximo, podado sobre un chupón brotado del tronco viejo.

— A la hora de realizar la poda de formación o una transformación de la modalidad de poda, las vides se podarán con un máximo de 12 yemas francas por cepa.

Se prohíbe el riego.

— Disposiciones relativas a la vendimia mecánica

— La altura de la cosecha en los contenedores para el transporte desde la parcela hasta la bodega de vinificación no superará los 0,50 metros.

— Los contenedores estarán fabricados con material inerte y apto para uso alimentario.

— El material de vendimia y transporte de la cosecha presentará un sistema adecuado de desagüe o de protección.

5.2. *Rendimientos máximos*

61 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tienen lugar en el territorio del municipio siguiente del departamento de Saône-et-Loire, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2022: Saint-Amour-Bellevue.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Gamay N

8. **Descripción de los vínculos**

8.1. *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica está situada en las laderas orientales del norte de los «Monts du Beaujolais», 12 kilómetros al sudoeste de Mâcon y 30 kilómetros al norte de Villefranche-sur-Saône.

Está situada en el territorio del único municipio de Saint-Amour-Bellevue, al sur del departamento de Saône-et-Loire.

Ocupa principalmente las laderas orientales del «Mont de Bessay» (478 metros de altitud) y la «Colline de l'Eglise» (310 metros de altitud), inclinándose lentamente hacia la llanura del Saône. El paisaje es montañoso y presenta, por un lado, lomas poco pronunciadas que dominan el municipio urbano y, por otro, pendientes más suaves y terrazas.

La mayor parte de la zona geográfica se halla sobre un sustrato granítico que da lugar, por alteración de las arenas, a arenas silíceas gruesas, conocidas localmente como grès o gore. En algunos lugares afloran esquistos micáceos con productos de alteraciones más finos y arcillosos. En la ladera del «Mont de Bessay», la transformación de una capa de arenisca del Triásico produce suelos arenosos muy pobres. Esta capa corona una serie esquistosa que se transforma en suelos más arcillosos.

Las partes oriental y meridional de la zona geográfica se hallan sobre coluviones o conos de deyección procedentes de las rocas graníticas y triásicas del interior.

En la superficie parcelaria definida para la vendimia revisten una importancia particular las parcelas con suelos desarrollados, sobre todo, en productos de la transformación de los granitos y las areniscas, como las arenas de alto filtrado, en las lomas de pendiente acusada y los suelos arcillo-silíceos, de superficie pedregosa, y en los coluviones y conos de deyección a pie de monte. Estas parcelas se extienden a altitudes comprendidas entre 250 y 380 metros, con exposiciones orientadas principalmente hacia el levante.

El clima oceánico degradado está sujeto a claras influencias continentales y meridionales (calor estival, abundantes precipitaciones en otoño y primavera). Este clima de contrastes, con un marcado calor estival que a menudo se prolonga hasta el otoño, es muy beneficioso para la vid.

Los «Monts du Beaujolais» desempeñan una función esencial de protección contra los vientos provenientes del Oeste, atenuando de esta forma la influencia oceánica. El efecto de Foehn que inducen seca la humedad del aire, aumenta al mismo tiempo la luminosidad y reduce las precipitaciones.

El amplio valle del Saône también desempeña un papel destacado a la hora de optimizar la captación de la luz y mitigar las variaciones de temperatura.

8.2. *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

En 286, en Saint-Maurice-en-Valais, un legionario romano denominado Amor escapó a una masacre de la que fueron víctimas muchos de sus compañeros. Refugiado en la Galia, el soldado se convierte en misionero y da su nombre a la localidad de Saint-Amour.

El viñedo experimenta un auge importante a partir de finales del siglo XV, gracias a la burguesía de Lyon que se había enriquecido gracias a la sedería y a la actividad bancaria. El comercio de vinos de la región de Beaujolais se desarrolla durante el siglo XVIII, desencadenando grandes transformaciones en el viñedo. Por aquel entonces, las grandes propiedades están divididas en aparcerías, régimen de explotación aún muy presente en la zona geográfica.

Durante la década de 1930, la «Union des producteurs» (Unión de Productores), impulsada por la fe y la pasión de un hombre, Louis Dailly, presentó el expediente de reconocimiento de la denominación de origen controlada, que desembocará en el Decreto de 8 de febrero de 1946.

El viñedo está dedicado exclusivamente a la elaboración de vinos tintos obtenidos principalmente a partir de la variedad Gamay N.

Deseosos de obtener un vino de calidad, los productores han aprendido a dominar el crecimiento de esta variedad, en particular mediante una densidad de plantación elevada y de una poda corta, acompañadas principalmente de una conducción en vaso.

Para garantizar una correcta madurez de la uva, el productor debe asegurarse de que la superficie foliar expuesta sea suficiente. De esta forma, las viñas pueden conducirse con una espaldera fija que también facilite la mecanización.

Para garantizar una extracción óptima de los compuestos aromáticos y polifenólicos de la uva, muchos productores utilizan técnicas que consisten en sumergir las uvas en el zumo durante la fermentación. Estas técnicas garantizan una buena extracción, preservando al mismo tiempo el carácter frutado de los vinos. Dado que la variedad Gamay N es sensible a la oxidación, los productores hacen todo lo posible por respetar la integridad de las uvas y transportarlas rápidamente a la bodega.

A veces, los productores acortan el tiempo de maceración para elaborar vinos más ligeros, que pueden consumirse rápidamente.

De acuerdo con la práctica habitual, los productores se preocupan mucho por aislar la cosecha de las mejores parcelas, así como por hacer constar en las etiquetas los nombres de los pagos de mayor reputación.

En 1838, de las 509 hectáreas del municipio, 268 estaban plantadas de vid. Estas cifras han cambiado poco, ya que, en 2010, la vid cubre una superficie de alrededor de 300 hectáreas. La producción media anual es de 12 000 hectolitros, producidos por 160 productores. La venta directa en la propiedad representa el 17 % de los volúmenes.

8.3. *Interacciones causales*

Gracias a su ubicación, en la zona media de la ladera, al abrigo de los vientos del Oeste gracias a los «Monts du Beaujolais», el viñedo escapa en la mayoría de los casos a las heladas primaverales y a las nieblas matutinas de la llanura del Saône y goza de una insolación óptima, mientras que la inclinación de las laderas le garantizan un drenaje rápido de cualquier exceso de agua de lluvia.

La apertura del terreno a la inmensa llanura del Saône garantiza una luminosidad que favorece la actividad clorofílica de la viña. Las situaciones de altitud moderada y de exposición al Sur garantizan la maduración óptima y homogénea de las uvas para la elaboración de vinos con unos matices originales y una hermosa complejidad aromática.

Las parcelas delimitadas para la vendimia ofrecen suelos desarrollados sobre un sustrato de granito, arcillo-silíceos, pobres y filtrantes, lo que da lugar a una producción razonable de uvas, y que repercuten en la originalidad gustativa de los vinos.

En estas condiciones geográficas particulares, los productores han desarrollado durante generaciones técnicas que permiten sacar el máximo partido a la variedad Gamay N, especialmente adaptada al clima y a los suelos derivados de arena granítica.

Su saber hacer se expresa, conforme a los usos, mediante la práctica de la poda corta de pulgares, con conducción en vaso, las densidades de plantación elevadas, las prácticas de cultivo que limitan la erosión del suelo y las técnicas de vinificación adaptadas, con el objetivo de producir una materia prima rica en color y garantizando al mismo tiempo la finura y el sabor frutado de los vinos.

Las parcelas con suelos desarrollados sobre las arenas triásicas, en particular en las laderas del «Mont de Bessay», permiten producir vinos más bien tánicos, mientras que las parcelas con suelos arcillo-silíceos de la base de las laderas producen vinos más ligeros.

Los vinos de «Saint-Amour» siempre han sido valorados y gozan de una gran reputación. En su Topographie de tous les vignobles connus (Topografía de todos los viñedos conocidos), Jullien, ya en 1816, clasificó los agradables vinos de «Saint-Amour» como vinos de «cuarta clase».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2022, que se indican a continuación:

— 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, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, 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-Vauchignon, 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, 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, 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 (solo la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée y Vougeot

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2022, que se indican a continuación:

— Departamento de Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (solamente en el caso de la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, 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, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (solamente en el caso de la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Dareizé, Les Olmes y Saint-Loup)

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2022, que se indican a continuación:

— 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, 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-les-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 (solamente en el caso de la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de La Loyère) Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, 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-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, La Vineuse sur Fregande (solamente en el caso de la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Donzy-le-National, Massy y La Vineuse), Vinzelles, Viré

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2022, que se indican a continuación:

— 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, 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, Montigny-la-Resle, Montholon (solamente en el caso de la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Champvallon, Villiers sur Tholon y Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, 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, Yrouerre

Etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

a) En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate del nombre de un pago registrado en el catastro;

— figure en la declaración de vendimia.

El nombre del pago registrado en el catastro se inscribe inmediatamente después del nombre de la denominación de origen controlada y se imprime en caracteres cuyas dimensiones no serán superiores, tanto en altura como en anchura, a las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

b) El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Vin du Beaujolais» o «Grand Vin du Beaujolais» o «Cru du Beaujolais».

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no será superior, ni en altura ni en anchura, a los dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1c62365f-4b31-4968-ae2c-015eba7aba0d