C/2025/1841

1.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1841)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Saint-Amour»

PDO-FR-A1028-AM03

Data della comunicazione: 6.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica

Al capitolo I, sezione IV, punto 1, del disciplinare, il riferimento all'anno «2019» è sostituito con «2022».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione vigente nel 2022 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare quindi giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è modificato al punto 6.

2. Zona di prossimità immediata

Al capitolo I, sezione IV, punto 3, del disciplinare, il riferimento all'anno «2019» è sostituito con «2022».

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona di prossimità immediata con riferimento alla versione vigente nel 2022 del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE.

L'aggiunta di questo riferimento consente di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona di prossimità immediata.

L'elenco e i nomi dei comuni che compongono la zona di prossimità immediata sono stati aggiornati, senza modificare il perimetro della zona, per tener conto delle modifiche amministrative intervenute.

La voce «Condizioni supplementari» del documento unico è modificata.

3. Densità d'impianto

Al capitolo I, sezione VI, punto 1, lettera a), del disciplinare di produzione sono aggiunte, alla voce «Disposizioni particolari», disposizioni specifiche per i vigneti terrazzati.

I viticoltori, infatti, desiderano poter creare dei terrazzamenti che facilitino l'uso di mezzi meccanici su parcelle situate su pendii molto scoscesi. Poiché le norme generali riguardanti la densità non si adattano a questo modo di coltivazione della vite, sono aggiunte al disciplinare disposizioni specifiche approvate dal comitato nazionale competente dell'INAO.

Il documento unico è modificato alla voce «Pratiche enologiche specifiche».

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Norme riguardanti l'altezza del fogliame**

Al capitolo I, sezione VI, punto 1, lettera c), del disciplinare di produzione è aggiunta una norma specifica riguardante l'altezza del fogliame per i vigneti terrazzati, in cui la distanza interfilare non è definita.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

5. **Divieto di immissione di terra esogena**

Il capitolo I, sezione VI, punto 2, del disciplinare è modificato come segue:

— è aggiunta una nuova lettera a) che vieta l'immissione di terra esogena negli appezzamenti della DOP,

precisando che per terra esogena s'intende quella non proveniente dalla superficie parcellare delimitata della denominazione di origine controllata «Saint-Amour»;

— l'attuale lettera a) diventa quindi lettera b).

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

6. **Trattamento con acqua calda**

Il capitolo I, sezione VI, punto 2, del disciplinare è modificato come segue:

— l'attuale lettera b) diventa lettera c).

— la lettera c) è modificata come segue: «Il trattamento con acqua calda delle piantine standard e delle piantine provenienti dai vivai privati è obbligatorio».

Con questa disposizione, corrispondente alla nuova norma introdotta dal comitato nazionale competente dell'INAO per contrastare lo sviluppo della flavescenza dorata, si intende limitare le possibilità di trattamento al solo trattamento con acqua calda al fine di vietare trattamenti alternativi che non offrano le stesse garanzie di efficacia.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

7. **Resa e resa limite**

Il capitolo I, sezione VIII, punto 1, del disciplinare è modificato come segue:

— le attuali disposizioni sono riprese in un paragrafo citato come lettera a);

— è aggiunta una lettera b) che definisce la norma di calcolo della resa autorizzata per i vigneti terrazzati. La resa massima di queste parcelle terrazzate corrisponde a quella definita alla lettera a).

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

8. **Misure transitorie**

Il capitolo I, sezione XI, punto 1, lettera a), del disciplinare, corrispondente alla misura transitoria relativa alla densità minima d'impianto, è modificato.

L'autorizzazione all'estirpazione parziale delle viti esistenti alla data del 28 novembre 2004 è infatti prorogata dal 2015 al 2031. Per le viti che saranno oggetto di nuova estirpazione si applica un coefficiente di riduzione specifico. L'obiettivo è accelerare la ristrutturazione dei vigneti in un contesto economico difficile che non consente reimpianti su larga scala e facilitare la meccanizzazione della viticoltura, riducendo così l'uso del glifosato.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

9. **Obblighi di dichiarazione**

Il capitolo II, sezione I, del disciplinare è modificato come segue:

— ai punti 2, 3, 5 e 6 sono modificate le disposizioni relative alle scadenze degli obblighi di dichiarazione al fine di facilitare l'esecuzione dei controlli;

— al punto 2 si specifica che il ritiro dei prodotti può avvenire solo previa conoscenza del seguito dato alla dichiarazione in questione dall'organismo di controllo riconosciuto;

— al punto 4 si indica che il sistema di dichiarazione riepilogativa trimestrale delle dichiarazioni previste ai punti 3 e 6 è ormai disponibile indipendentemente dai volumi o dal numero di transazioni effettuate dagli operatori; si precisa inoltre che tali dichiarazioni riepilogative devono essere trasmesse all'organismo di controllo non oltre i 10 giorni successivi alla fine del trimestre;

— al punto 5 si specifica che il ritiro dei lotti destinati a una spedizione fuori dal territorio nazionale di un vino non confezionato può avvenire solo previa conoscenza del seguito dato dall'organismo di controllo autorizzato alla dichiarazione relativa alla spedizione all'estero;

— al punto 6 sono introdotte precisazioni riguardanti le modalità inerenti alla dichiarazione di riclassificazione;

— al punto 9 sono apportate modifiche volte a specificare le operazioni autorizzate in relazione ai lavori da effettuarsi sulle parcelle.

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

10. **Riferimenti relativi alla struttura di controllo**

Al capitolo III, sezione II, del disciplinare di produzione, l'organismo di controllo citato è sostituito.

Il primo paragrafo è modificato e il secondo è soppresso per conformarsi alle nuove norme redazionali.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Saint-Amour

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini secchi fermi rossi con titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. In seguito all'arricchimento non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. In fase di confezionamento presentano un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 g/l. I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, rispondono alle seguenti norme analitiche: tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a 3 grammi per litro; gli altri criteri analitici sono conformi ai valori stabiliti dalla normativa europea. I vini prodotti per un

consumo rapido hanno un colore rubino brillante. Sono carnosi, teneri e fruttati, originali e complessi. Eleganti, spesso sviluppano aromi sottili e delicati di frutti rossi, fiori e talvolta frutti del frutteto. I vini destinati a una conservazione più lunga hanno un colore intenso che va dal porpora al granato scuro. Al naso presentano spesso profumi di kirsch e spezie. La struttura al palato è voluttuosa e corposa, con un equilibrio tra potenza, complessità ed eleganza.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 14,17

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

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

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

— I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

2. Pratica colturale

— Densità d'impianto

La densità minima d'impianto della vigna è di 6 000 ceppi per ettaro.

Nei vigneti la distanza tra i filari è pari o inferiore a 2,10 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,80 metri.

A condizione che venga rispettata la densità minima di 6 000 ceppi per ettaro, e a fini di meccanizzazione, i vigneti possono presentare interfilari con una distanza pari o inferiore a 3 metri.

Queste disposizioni non si applicano alle parcelle terrazzate. Per parcelle terrazzate si intendono parcelle disposte in modo particolare a causa della pendenza del terreno preesistente e così sistemate prima dell'impianto della vigna. La struttura a gradoni comporta una discontinuità nella consueta distanza d'impianto e l'impossibilità di ricorrere a mezzi meccanici tra due livelli successivi.

Per i vigneti coltivati a terrazza, la distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,80 metri.

3. Pratica colturale

— Norme di potatura

— La potatura è completata entro il 15 maggio;

— i vini provengono da vigneti sottoposti a potatura corta (alberello, ventaglio o cordone di Royat semplice, doppio o «charmet») con un massimo di 10 gemme franche per ceppo;

— ciascun ceppo ha da 3 a 5 speroni, ognuno dei quali reca al massimo 2 gemme franche; nella prospettiva di un rinnovo, ciascun ceppo può avere anche uno sperone recante al massimo 2 gemme franche, potato su un succhione derivante da un ramo vecchio;

— in caso di potatura di formazione o di una modifica della modalità di potatura, le viti sono potate con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

È vietata l'irrigazione.

— Disposizioni relative alla raccolta meccanica:

— nei contenitori in cui si effettua il trasporto dalla parcella alla cantina, le uve vendemmiate non superano, in altezza, 0,50 metri;

— i contenitori sono fatti di materiale inerte ad uso alimentare;

— le macchine e le attrezzature per la raccolta e il trasporto delle uve vendemmiate sono dotate di un sistema di scarico dell'acqua o di protezione adeguato.

5.2. *Rese massime*

61 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio del comune seguente del dipartimento della Saône-et-Loire, sulla base del codice geografico ufficiale del 2022: Saint-Amour-Bellevue.

7. **Varietà di uve da vino**

Gamay N

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica si estende sui versanti orientali a nord dei «Monts du Beaujolais», a 12 km a sud-ovest di Mâcon e a 30 km a nord di Villefranche-sur-Saône.

Si estende unicamente sul territorio del comune di Saint-Amour-Bellevue, a sud del dipartimento della Saône-et-Loire.

Occupa principalmente i pendii orientali del «Mont de Bessay» (478 metri di altitudine) e la «Colline de l'Eglise» (310 metri di altitudine), dolcemente degradanti verso la pianura della Saona. Il paesaggio è collinare con, da un lato, pendii non molto scoscesi che sovrastano il borgo e, dall'altro, pendii più dolci e terrazze.

La maggior parte della zona geografica poggia su un substrato granitico che produce, per alterazione, arene (sabbie silicee grossolane), chiamate localmente «grès» o «gore». In alcuni punti affiorano scisti micacei caratterizzati da alterazioni più fini e argillose. Sul fianco del «Mont de Bessay», la trasformazione di un deposito di arenaria del triassico dà luogo a suoli sabbiosi molto poveri. Scendendo il pendio, una serie scistosa si trasforma in suoli più argillosi.

Le parti orientali e meridionali della zona geografica riposano su colluvi o conoidi di deiezione provenienti da rocce granitiche e triassiche dell'entroterra.

La superficie parcellare delimitata per la vendemmia delle uve privilegia le parcelle con terreni sviluppatisi, in prevalenza, su prodotti di alterazione dei graniti e delle arenarie, come le arene molto filtranti sui versanti scoscesi e i terreni argillo-silicei, ghiaiosi in superficie, sui colluvi e i conoidi di deiezione dell'area pedemontana. Queste parcelle sono distribuite ad altitudini comprese tra 250 e 380 metri, con esposizioni orientate principalmente verso levante.

Il clima, di tipo oceanico attenuato, subisce influssi continentali e meridionali (calura estiva, precipitazioni massime in autunno e primavera). Questo clima contrastante, caratterizzato da una forte calura estiva che spesso dura fino all'autunno, va a pieno vantaggio della vigna.

I «Monts du Beaujolais» svolgono un ruolo essenziale di protezione dai venti provenienti da ovest, attenuando così l'influsso oceanico. L'effetto «Föhn» da essi originato rende più secca l'aria umida e, contemporaneamente, aumenta la luminosità e riduce le precipitazioni.

Anche l'ampia valle della Saona svolge un ruolo importante nell'ottimizzazione dell'intercettazione della luce e nell'attenuazione delle escursioni termiche.

8.2. *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Nel 286, a Saint-Maurice-en-Valais, un legionario romano chiamato AMOR fugge da un massacro in cui molti dei suoi compagni muoiono. Rifugiatosi in Gallia il soldato diventa missionario e dà il suo nome al villaggio di Saint-Amour.

Questa zona vitivinicola conosce uno sviluppo significativo a partire dalla fine del XV secolo, sotto l'impulso della borghesia lionese arricchitasi con l'industria della seta e l'attività bancaria. Il commercio dei vini della regione del Beaujolais si sviluppa nel corso del XVIII secolo, portando a grandi trasformazioni della zona vitivinicola. Le grandi proprietà vengono frazionate con l'introduzione della «mezzadria», forma di conduzione ancora molto presente in questa zona geografica.

Negli anni '30, l'*Union des producteurs* (Unione dei produttori), animata dalla fede e dalla passione di Louis Dailly, ha avviato la procedura di riconoscimento della denominazione di origine controllata che ha portato al decreto dell'8 febbraio 1946.

Il vigneto è esclusivamente destinato alla produzione di vini rossi ottenuti principalmente dalla varietà Gamay N.

I produttori, alla ricerca di un vino di qualità, hanno imparato a controllare la crescita di questo vitigno, ricorrendo nello specifico a una densità d'impianto elevata e alla potatura corta, principalmente con allevamento ad alberello.

Per garantire la buona maturazione delle uve, il produttore si accerta che la superficie fogliare esposta sia sufficiente. Per la coltivazione delle viti è quindi possibile utilizzare il palizzamento fisso che facilita anche la meccanizzazione.

Per garantire un'estrazione ottimale dei composti aromatici e polifenolici delle uve, molti produttori utilizzano tecniche consistenti nell'immergere le uve nel succo durante la fermentazione. Queste tecniche garantiscono una buona estrazione, preservando nel contempo il carattere fruttato dei vini. Poiché la varietà Gamay N è sensibile all'ossidazione, i produttori fanno tutto il possibile per garantire l'integrità delle uve e trasportarle rapidamente alla cantina.

Talvolta i produttori accorciano i tempi di macerazione per produrre vini più leggeri, che possono essere apprezzati rapidamente.

Conformemente agli usi, i produttori sono attenti a isolare la vendemmia proveniente dalle parcelle migliori e ad apporre sulle etichette i nomi delle località più rinomate.

Nel 1838, dei 509 ettari del comune, 268 erano coltivati a vite. Queste cifre non sono cambiate di molto: nel 2010 i vigneti coprivano una superficie di circa 300 ettari, con una produzione media annua di 12 000 ettolitri, prodotti da 160 produttori. La vendita diretta nelle cantine di proprietà rappresentava il 17 % del volume totale.

8.3. *Interazioni causali*

L'ubicazione del vigneto, a mezza costa e protetto dai venti occidentali dai «Monts du Beaujolais», consente di evitare il più delle volte le gelate di primavera e le nebbie mattutine della pianura della Saona e di beneficiare di un soleggiamento ottimale, mentre i pendii garantiscono il rapido drenaggio dell'eventuale eccesso di acqua piovana.

L'apertura del sito sulla vasta pianura della Saona ne garantisce una luminosità che favorisce l'attività clorofilliana della vite. Le situazioni di moderata altitudine e di esposizione a sud garantiscono una maturazione ottimale e omogenea delle uve per la produzione di vini con sfumature originali e una bella complessità aromatica.

La superficie parcellare delimitata per la vendemmia delle uve offre suoli sviluppatisi su un substrato granitico, argillo-silicei, poveri e filtranti, che determinano una produzione ragionevole di uva e che incidono sull'originalità gustativa dei vini.

In queste particolari condizioni geografiche, nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato tecniche che consentono di sfruttare al meglio il potenziale della varietà Gamay N, particolarmente adatta al clima e ai suoli originati da arene granitiche.

Conformemente agli usi, i produttori si avvalgono dell'esperienza maturata nella potatura corta a speroni con vigne potate ad «alberello», nel ricorso a una densità d'impianto elevata, a pratiche colturali che limitano l'erosione del suolo e a tecniche di vinificazione adattate, con l'obiettivo di produrre una materia prima ricca di colore e di garantire nel contempo la finezza, il carattere fruttato e l'eleganza dei vini.

Le parcelle con terreni sviluppatisi sulle sabbie triassiche, in particolare sui versanti del «Mont de Bessay», consentono di produrre vini piuttosto tannici, mentre le parcelle con terreni argillo-silicei presenti alla base dei versanti producono vini più leggeri.

I vini «Saint-Amour» sono sempre stati apprezzati e godono di una buona reputazione. Già nel 1816, Jullien, nella sua «*Topographie de tous les vignobles connus*», classificava i piacevoli vini «Saint-Amour» come vini di «quarta classe».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

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 2022:

— dipartimento della 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, Digione, 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 (esclusivamente per la parte che corrisponde al territorio dell'ex comune di Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée e Vougeot

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

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 2022:

— dipartimento del Rodano (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 (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di 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 e Vindry-sur-Turdine (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio degli ex comuni di Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup)

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

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 2022:

— dipartimento della 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 (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio dell'ex comune di 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 (esclusivamente per la parte corrispondente ai territori degli ex comuni di Donzy-le-National, Massy e La Vineuse), Vinzelles e Viré

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione

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 2022:

— Dipartimento della 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 (esclusivamente per la parte corrispondente al territorio degli ex comuni di Champvallon, Villiers sur Tholon e 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 e Yrouerre

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione

a) 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 del nome di una località accatastata;

— che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è menzionato 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 l'unità geografica più ampia «Vin du Beaujolais», «Grand Vin du Beaujolais» oppure «Cru du Beaujolais».

Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

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