C/2026/5290

13.10.2026

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2026/5290)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Nuits-Saint-Georges“

PDO-FR-A0579-AM02

Datum der Mitteilung: 24.7.2026

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 1 der Produktspezifikation:

— wird Folgendes hinzugefügt: „auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2024“, da das geografische Verwaltungsgebiet der zwei Gemeinden anhand des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024 überprüft wurde.

Punkt 6 des Einzigen Dokuments wird wie folgt geändert:

— Es wird darauf hingewiesen, dass die kartografischen Unterlagen zu dem geografischen Gebiet auf der Website des Nationalen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) eingesehen werden können.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2. Abgegrenztes Parzellengebiet

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 2 Buchstabe a wird das bisher angegebene Datum der Genehmigung durch den 25. Juni 2024 ersetzt, da an diesem Tag das Parzellengebiet der Traubenerzeugung für die Ursprungsbezeichnung von dem zuständigen nationalen Ausschuss in seiner Sitzung überarbeitet wurde.

Unter Nummer IV Ziffer 2 Buchstabe b wird das bisher angegebene Datum der Genehmigung durch den 25. Juni 2024 ersetzt, da an diesem Tag das besondere Parzellengebiet innerhalb des Parzellengebiets der Ursprungsbezeichnung, in dem die Trauben für Weine, die mit der Angabe „premier cru“ gekennzeichnet werden dürfen, erzeugt werden, von dem zuständigen nationalen Ausschuss in seiner Sitzung überarbeitet wurde.

Das Einzige Dokument wird von diesen Änderungen nicht berührt.

3. Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

In Kapitel I Nummer IV Ziffer 3 wird die Liste der Gemeinden mit dem amtlichen Gemeindeschlüssel des Jahres 2024 in Einklang gebracht, da einige Gemeinden seit der letzten Genehmigung der Produktspezifikation ihren Namen geändert oder sich mit anderen Gemeinden zusammengeschlossen haben.

Die ursprüngliche Ausdehnung des Gebiets in unmittelbarer Nachbarschaft bleibt unverändert.

Punkt 9 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

4. Änderung der Kontrollstelle

Kapitel III Nummer II der Produktspezifikation wird geändert, um die zuständige Kontrollbehörde anzuführen, da die redaktionellen Vorschriften überarbeitet wurden.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

„Nuits-Saint-Georges“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um trockene Stillweine.

Die Weißweine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol auf.

Weißweine, die mit der Angabe „premier cru“ gekennzeichnet werden dürfen, haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % vol.

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.

Die trinkfertigen Weine weisen den folgenden Höchstgehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) auf:

1. 3 g/l,
2. oder 4 g/l, falls der Gesamtsäuregehalt mindestens 55,10 Milliäquivalent pro Liter beträgt, d. h. 4,13 g/l, ausgedrückt in Weinsäure (oder 2,7 g/l, ausgedrückt in H_2SO_4).

Die anderen Analysekriterien entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die Weißweine sind ausgewogen, vollmundig und von großer Eleganz.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um trockene Stillweine.

Die Rotweine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol auf.

Rotweine, die mit der Angabe „premier cru“ gekennzeichnet werden dürfen, haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol.

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.

Bei der Abfüllung beträgt der Apfelsäuregehalt der Rotweine höchstens 0,4 g/l.

Die trinkfertigen Weine weisen einen Höchstgehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von 2 g/l auf.

Die anderen Analysekriterien entsprechen den europäischen Rechtsvorschriften.

Die Rotweine präsentieren sich in einem kräftigen Purpur, das an die abendliche Dämmerung erinnert. Als junge Weine zeichnen sie sich in der Regel durch Noten von Kirsche, Erdbeere und schwarzer Johannisbeere/Ribisel aus. Mit zunehmender Reife werden sie spürbar runder und zeigen sich rassig, wie die Erzeuger, von denen sie bereitet werden. In ihr Bukett mischen sich häufig Anklänge von Leder, Trüffel, Pelz und Wild.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

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

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Nach der Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt der Weine höchstens 13,5 % vol.

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

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren den europäischen Rechtsvorschriften entsprechen.

2. Anbauverfahren

a) 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.

b) Schnittregeln

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

Allgemeine Bestimmungen

Weißwein

Die Reben werden wie folgt geschnitten:

— entweder kurz (Cordon-de-Royat- oder beidseitige Kordon-Erziehung) mit höchstens zehn Augen je Stock

— oder lang im einfachen Guyot-Schnitt mit höchstens acht Augen je Stock.

Rotweine

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 von der Schnittmethode 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.

5.2. *Höchsterträge*

1. Höchstertrag bei Weißwein
   64 hl/ha
2. Höchstertrag bei Rotwein
   58 hl/ha
3. Höchstertrag bei Weißwein mit der Angabe „premier cru“
   62 hl/ha
4. Höchstertrag bei Rotwein mit der Angabe „premier cru“
   56 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

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: Nuits-Saint-Georges und Premeaux-Prissey.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

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

Das geografische Gebiet liegt innerhalb des Weinanbaugebiets „Côte de Nuits“, einem geradlinigen Relief, das sich über etwa 25 km im Allgemeinen in Nord-Süd-Richtung erstreckt. Dieses Relief tektonischen Ursprungs trennt die Kalksteinplateaus der „Hautes Côtes“ im Westen, die auf 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 geografische Gebiet erstreckt sich somit über das Gebiet der Gemeinden Nuits-Saint-Georges und Premeaux-Prissey, die zwischen den Städten Dijon im Norden und Beaune im Departement Côte-d'Or in Burgund gelegen sind. Im Weinbaugebiet „Nuits-Saint-Georges“ besteht die Linie der „Côte“, die einen Höhenunterschied von etwa 150 m aufweist, aus einer Abfolge von Kalkstein aus dem Bajocium und dem Bathonium (Mitteljura), deren Tragwerk der besonders kompakte „Comblanchien-Kalkstein“ bildet. In der Kalksteinabfolge im unteren Hangbereich ist eine Mergelschicht (Tonkalkstein) aus dem Bajocium vorhanden, die sich topografisch als leichte Verflachung zeigt. Das Relief wird durch ein tief eingeschnittenes Tal unterbrochen, in dem ein kleiner intermittierender Fluss, der Meuzin, fließt, durch den das Hinterland entwässert wird. An seiner Mündung befindet sich ein breiter Schwemmkegel, der zum Teil von der Gemeinde Nuits-Saint-Georges eingenommen wird. Das Kalksteinsubstrat der Hänge 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 Ablagerungen hängt von ihrer Lage am Hang ab. Sie sind im oberen Bereich des Hangs sehr steinig und eher flachgründig, am Hangfuß hingegen zeichnen sie sich durch einen höheren Gehalt an feinen Partikeln aus und sind tiefgründiger (einige Dezimeter bis 1 m). Der obere Hangbereich ist durch eine besondere Formation geprägt, die als plattenartige Schicht auf dem harten Kalkstein zutage tritt und aus kryoklastischem Kies besteht (der sich während der Eiszeiten des Quartärs gebildet hat), der stark filtrierend und wenig fruchtbar ist. Der Schwemmkegel des Meuzin besteht aus kiesigen, kalkhaltigen und gut entwässerten Schwemmlandformationen. Die für die Traubenernte abgegrenzten Parzellen sind zum einen entlang der Linie der „Côte“ auf beiden Seiten des Tals des Meuzin, wo die Oberflächenformationen so gestaltet sind, dass sie sowohl eine gute Verwurzelung als auch eine zufriedenstellende Entwässerung ermöglichen, und zum anderen im oberen Bereich des Schwemmkegels gelegen. Die Böden sind dort wenig entwickelt und im Allgemeinen kohlensauer und flachgründig sowie gut entwässert, insbesondere auf dem Kalksteinsubstrat. Sie sind durch Toposequenzen geprägt, die von kargen, sehr kalkhaltigen Böden im oberen Hangbereich, deren Tongehalt nach unten hin zunimmt, bis zu relativ tiefgründigen (0,50 m) und an der Oberfläche entkalkten Böden reichen, die sich auf den Ablagerungen am Hangfuß und dem Schwemmkegel gebildet haben. Es herrscht ein eher kühles ozeanisches Klima, das durch kontinentale oder Mittelmeereinflüsse geprägt ist, die durch die Rhône-Saône-Achse in das Gebiet geleitet werden. Der regionale ozeanische Charakter zeigt sich in Form von moderaten und regelmäßigen Niederschlägen (ca. 750 mm pro Jahr) ohne ausgeprägte Sommertrockenheit. Die Temperaturen sind mit einem Jahresdurchschnitt von 10,5 °C recht frisch. Die „Côte“ östlich des Massivs des Morvan und der Plateaus des Burgunds liegt klimatisch geschützt, was ihr einen Vorteil mit Blick auf die Temperaturen sowie ein im Vergleich zu der Region erhebliches Niederschlagsdefizit verschafft.

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

Die Gemeinde Nuits-Saint-Georges ist ein historisches Zentrum des Weinbaus. Sie ist, ebenso wie die Nachbarstadt Beaune, im Herzen des Weinbaugebiets der „Côte“ gelegen und scheint bereits seit dem Mittelalter durch eine bedeutende Weinbautätigkeit geprägt zu sein. Einige Weinlagen („crus“) der Gemeinde sind seit vielen Jahrhunderten bekannt. Die Lagen „Saint-Georges“ sind gemäß DANGUY und AUBERTIN (1892) seit dem Jahr 1000 mit Reben bepflanzt. Ab dem 15. Jahrhundert wurden die sogenannten Beaune-Weine, die in Wirklichkeit auf dem gesamten Gebiet der „Côte“ erzeugt wurden, 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 das Modell der Weinmacher, die das Lesegut kauften und die Weine dann selbst ausbauten und vermarkteten, was den Weinen aus Burgund ein neues Ansehen verlieh und ihre europaweite Verbreitung förderte. In dieser Zeit entstanden in der Gemeinde Nuits Handelshäuser, die von da an die Weinbaugeschichte der Region prägten. Nuits positionierte sich somit neben Beaune als zweites Handelszentrum für Wein aus Burgund. Die Handelshäuser, die einen großen Marktanteil hielten, wurden mit „Weinen gehobener Qualität“ von der „Côte“ beliefert. Als Zeichen des fest etablierten herausragenden Images verband die Gemeinde Nuits ihren Namen im Jahr 1892 mit dem Namen ihres renommiertesten „cru“ und heißt seither Nuits-Saint-Georges. 1934 wurden die geografischen Grenzen der Ursprungsbezeichnung „Nuits-Saint-Georges“ durch ein Urteil des Tribunal Civil (Gericht für Zivilsachen) in Beaune festgelegt. Auf der Grundlage dieses Urteils wurde die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Nuits-Saint-Georges“ durch ein Dekret vom 11. September 1936 anerkannt. Seit dem 18. Jahrhundert wurden die Weinberge und die Grundlagen für die Qualität von deren Weinen umfassend untersucht und zahlreiche Autoren nahmen für das Burgund Einstufungen der „crus“ vor. Ergebnis dieser Studien war die Einstufung durch den Ausschuss für Weinbau des Bezirks Beaune (Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune) im Jahr 1860. Jedes „climat“ (gebräuchlicher Name, meistens der Name der Einzellage) der untersuchten Gemeinden, auf dem eine „feine Rebsorte“ angepflanzt war, wurde in eine Qualitätsskala eingestuft. 1943 wurde eine Liste von im Weinbaugebiet „Nuits-Saint-Georges“ gelegenen „climats“ anerkannt, deren Weine mit der Angabe „premier cru“ gekennzeichnet werden durften. Dabei handelt es sich um die bekanntesten Einzellagen („crus“), die insbesondere im Rahmen der Einstufung im Jahr 1860 identifiziert worden waren. Die Grundlage des Rebsortenbestands in dem Weinbaugebiet bildet die Rebsorte Pinot noir N. Daneben wird auch die Rebsorte Chardonnay B angepflanzt, sie macht jedoch nur 2 % des Rebsortenbestands aus und ist hauptsächlich in dem Gebiet um

Premeaux-Prissey zu finden. Die Rebenerziehung erfolgt nach den im gesamten Gebiet der „Côte“ geltenden Gepflogenheiten, und zwar insbesondere mit einer Pflanzdichte von mehr als 9 000 Stöcken je Hektar. Die Erzeuger sind sich bewusst, dass ihre Böden erosionsanfällig sind, und achten daher besonders auf die Erhaltung von deren Unversehrtheit. Es ist üblich, die Weine lange auszubauen, was ihnen eine gute Lagerfähigkeit verleiht, die durch die Eigenschaften von Jahrgang und „climat“ beeinflusst wird. Im Jahr 2009 umfasste das Weinbaugebiet etwa 300 ha – von denen 148 ha als „premier cru“ eingestuft waren – mit einer durchschnittlichen Jahreserzeugung von insgesamt 13 400 hl. Nur etwa 300 hl entfielen auf Weißweine, die auf einer Fläche von 6 ha erzeugt wurden. Die Vermarktung der Weine erfolgt zu fast zwei Dritteln direkt durch die Erzeuger.

c) *Angaben zur Qualität und zu den Eigenschaften der Erzeugnisse*

Die Rotweine präsentieren sich in einem kräftigen Purpur, das an die abendliche Dämmerung erinnert. Als junge Weine zeichnen sie sich in der Regel durch Noten von Kirsche, Erdbeere und schwarzer Johannisbeere/Ribisel aus. Mit zunehmender Reife werden sie spürbar runder und zeigen sich rassig, wie die Erzeuger, von denen sie bereitet werden. In ihr Bukett mischen sich häufig Anklänge von Leder, Trüffel, Pelz und Wild. Weine mit der Angabe „premier cru“ sind durch ihre Zugkraft und ihre üppige Tanninstruktur geprägt. Nach der Abfüllung reifen sie noch lange in der Flasche weiter und weisen ein beträchtliches Alterungspotenzial auf. Die Weißweine sind ausgewogen, vollmundig und von großer Eleganz.

d) *Kausale Wechselwirkungen*

Die inmitten des Weinbaugebiets Côte de Nuits gelegene Gemeinde Nuits-Saint-Georges ist ganz auf die Weinwirtschaft und Vermarktung großer Weine aus Burgund ausgerichtet. Sie vereint ihren Status als Hauptstadt der Côte de Nuits mit dem Prestige ihres Weinbaugebiets. Dieses erstreckt sich weitgehend an einem ausgedehnten, nach Osten ausgerichteten Hang und an dessen Hangfuß. Durch diese Morphologie profitiert das Gebiet von reichlich Licht und die Böden erwärmen sich früh. Der Morgennebel, der sich in der Ebene häufig bildet, erreicht den Hang nicht. Das überwiegend kalkhaltige Substrat des Hangs und das Substrat der Formationen am Hangfuß sorgen für eine wirksame Entwässerung und mäßig fruchtbare Böden. Diese Gegebenheiten machen das Gebiet zu einem begehrten Standort, an dem die autochthone Rebsorte Pinot noir N ihr Potenzial voll entfalten kann. Die Rotweine sind dank dieses warmen Mesoklimas und der gemäßigten Bodenfruchtbarkeit durch Ausgewogenheit und Konzentration geprägt, die im Laufe der Zeit eine komplexe und sich beständig weiterentwickelnde Aromenvielfalt zutage bringen. Die ebenfalls aus Burgund stammende Rebsorte Chardonnay B ist in bestimmten Lagen angepflanzt, deren Böden sich durch einen höheren Mergelgehalt auszeichnen. Diese sorgen dafür, dass bei der Reifung eine ausreichende Säure erhalten bleibt, die den Weißweinen Eleganz verleiht und sie alterungsfähig macht. Die Erzeuger sind bestrebt, die besonderen Merkmale der natürlichen Umgebung von „Nuits-Saint-Georges“ bestmöglich hervorzuheben und richten ihre Verfahren sowohl im Weinberg als auch in der Weinkellerei so aus, dass dieses Potenzial zur Geltung kommt. Die hohe Pflanzdichte, Ertragsregulierung und Pflege der Trauben werden durch traditionelle Weinbereitungsverfahren und einen langen Ausbau ergänzt. Das Relief, die geologische Vielfalt und die verschiedenartigen Böden, die sich hier entwickelt haben, verleihen den Weinen zudem ein breites Spektrum an Nuancen, das die Erzeuger im Laufe der Generationen dazu veranlasst hat, zwischen den „climats“, aus denen das Weinbaugebiet besteht, zu differenzieren. Daher wird auf dem Flaschenetikett üblicherweise der Name des „climat“, aus dem die Trauben stammen, angegeben. Durch die Angabe „premier cru“ ist es außerdem möglich, die Namen der angesehensten „climats“, die oftmals seit Langem bekannt sind, hervorzuheben. Bereits 1816 stufte Jullien die Einzellagen „Saint-Georges“ in der Gemeinde Nuits-Saint-Georges und „Clos de Premeau“ in der Gemeinde Premeaux-Prissey in die erste Klasse und das gesamte übrige Weinbaugebiet der beiden Gemeinden in die zweite Klasse ein. Im Jahr 1860 verzeichnete der Ausschuss für Weinbau des Bezirks Beaune (Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune) in den beiden Gemeinden rund 300 Hektar Rebfläche für „feine Weine“, von denen 100,53 Hektar als „erstklassig“ eingestuft wurden. Diese Einstufung bildete die Grundlage für die spätere Anerkennung der „climats“, die als „premier cru“ bezeichnet werden durften. Im Jahr 1934, in Zeiten wirtschaftlicher Schwierigkeiten in Burgund, schlossen sich einige Erzeuger aus Nuits zusammen und gründeten die „Confrérie des chevaliers du tastevin“. Diese Vereinigung, ein Archetyp der Weinbruderschaften, setzte sich für die Förderung der Weine aus dem Burgund ein, um so für deren weltweite Verbreitung zu sorgen. Heute hat sie ihren Sitz außerhalb der Stadt, im Château du Clos de Vougeot. Die Bruderschaft hat wirksam dazu beigetragen, das herausragende Image der Weine aus Burgund aufrechtzuerhalten, und die Weine aus dem Gebiet „Nuits-Saint-Georges“ haben davon profitiert. Die Weine mit dem Namen „Nuits-Saint-Georges“ sind weltweit bekannt – vom Meeresboden bis zum Mond! Im Rahmen der Mission Apollo 15 wurde 1971 ein Etikett des Weins mit dem Namen „Nuits-Saint-Georges“ Cuvée „terre-lune“ (Erde & Mond) auf dem Mond niedergelegt und einer der Mondkrater erhielt den Namen „Cratère Saint-Georges“. Außerdem übernahm die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Nuits-Saint-Georges“ die Patenschaft für das Atom-U-Boot „Le Rubis“ (Rubin). Die Rotweine mit dem Namen „Nuits-Saint-Georges“ genießen internationales Ansehen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

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

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die Angabe „premier cru“ und den Namen eines der nachstehend angeführten „climats“ ergänzt werden, wenn die Weine den für die Angabe „premier cru“ festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch den Namen eines der nachstehend angeführten „climats“ ergänzt werden, wenn die Weine den für die Angabe „premier cru“ festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen.

Liste der Einzellagen:

— „Aux Argillas“

— „Aux Boudots“

— „Aux Bousselots“

— „Aux Chaignots“

— „Aux Champs Perdrix“

— „Aux Cras“

— „Aux Murgers“

— „Aux Perdrix“

— „Aux Thorey“

— „Aux Vignerondes“

— „Chaines Carteaux“

— „Château Gris“

— „Clos Arlot“

— „Clos de la Maréchale“

— „Clos des Argillières“

— „Clos des Corvées“

— „Clos des Corvées Pagets“

— „Clos des Forêts Saint-Georges“

— „Clos des Grandes Vignes“

— „Clos des Porrets-Saint-Georges“

— „Clos Saint-Marc“

— „En la Perrière Noblot“

— „La Richemone“

— „Les Argillières“

— „Les Cailles“

— „Les Chabœufs“

— „Les Crots“

— „Les Damodes“

— „Les Didiers“

— „Les Hauts Pruliers“

— „Les Perrières“

— „Les Porrets-Saint-Georges“

— „Les Poulettes“

— „Les Procès“

— „Les Pruliers“

— „Les Saints-Georges“

— „Les Terres Blanches“

— „Les Vallerots“

— „Les Vaucrains“

— „Roncière“

— „Rue de Chaux“

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bevy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Citeaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, La-Rochepot, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, L'Etang-Vergy, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merceuil, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Molesme, Montagny-lès-Beaune, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Nicey, Noiron-sur-Seine, Nolay, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poincon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Prusly-sur-Ource, Puligny-Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Saint-Philibert, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (in Bezug auf den Teil des Gebiets, der der ehemaligen Gemeinde Clémencey entspricht), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— Departement Rhône: Alix, Anse, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, L'Arbresle, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Le Breuil, Le Perréon, Légny, Les Ardillats, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Vérand, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Sainte-Paule, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val-d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villefranche, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (in Bezug auf den Teil des Gebiets, der den ehemaligen Gemeinden Dareizé, Les Olmes, 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-Saint-Ythaire, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Châlon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crèches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Macon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-la-Loyère (in Bezug auf den Teil des Gebiets, der der ehemaligen Gemeinde La Loyère entspricht), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (in Bezug auf den Teil des Gebiets, der den ehemaligen Gemeinden Donzy-le-National, La Vineuse, 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-Jean-de-Trézy, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saisy, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Sancé, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, Vinzelles, Viré;

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

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

a) 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.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b1623bde-4ee9-46cb-806e-556ec29a84a4