C/2026/5290

13.10.2026

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2026/5290)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Nuits-Saint-Georges»

PDO-FR-A0579-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 24.7.2026

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV παράγραφος 1 των προδιαγραφών:

— προστίθενται τα ακόλουθα: η φράση «βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024», δεδομένου ότι τα διοικητικά όρια των δύο δήμων ελέγχθηκαν με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 6.

— προσδιορίζεται ότι το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Δεδομένου ότι η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για την καλλιέργεια σταφυλιών για την ονομασία αναθεωρήθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή στη συνεδρίαση της 25ης Ιουνίου 2024, η προηγούμενη ημερομηνία έγκρισης που αναφέρεται στο κεφάλαιο I ενότητα IV παράγραφος 2 στοιχείο α) αντικαθίσταται από την ημερομηνία αυτή.

Δεδομένου ότι η ειδική οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για την καλλιέργεια σταφυλιών για την παραγωγή των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru» —εντός της περιοχής αμπελοτεμαχίων της ονομασίας— αναθεωρήθηκε από την αρμόδια εθνική επιτροπή στη συνεδρίαση της 25ης Ιουνίου 2024, η προηγούμενη ημερομηνία έγκρισης που αναφέρεται στο κεφάλαιο I ενότητα IV παράγραφος 2 στοιχείο β) αντικαθίσταται από την ημερομηνία αυτή.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

3. **Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV παράγραφος 3, ο κατάλογος των δήμων ευθυγραμμίστηκε με τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2024, δεδομένου ότι ορισμένοι δήμοι είχαν αλλάξει ονομασία ή είχαν συγχωνευθεί μετά την τελευταία έγκριση των προδιαγραφών προϊόντος.

Τα αρχικά γεωγραφικά όρια της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής παραμένουν όπως ακριβώς έχουν.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 9.

4. **Τροποποίηση του οργανισμού ελέγχου**

Λαμβανομένων υπόψη των αναθεωρημένων κανόνων διατύπωσης, το κεφάλαιο III ενότητα II των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ώστε να αναφέρεται η αρμόδια αρχή ελέγχου.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

«Nuits-Saint-Georges»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Λευκός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι ξηροί και μη αφρώδεις.

Οι λευκοί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Οι λευκοί οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru» έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru», μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη):

1. 3 γραμμάρια ανά λίτρο·
2. ή 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εάν η ολική οξύτητα είναι τουλάχιστον 55,10 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο ή 4,13 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ (ή 2,7 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε H_2SO_4).

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι λευκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι, χαρακτηρίζονται από μεγάλο σώμα και έχουν ιδιαίτερα κομψό χαρακτήρα.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι ξηροί και μη αφρώδεις.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10,5 % κατ' όγκο.

Οι ερυθροί οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru» έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru», μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

Στο στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι οίνοι που είναι έτοιμοι προς κατανάλωση έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια είναι σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φωτεινό πορφυρό χρώμα. Όταν είναι νεαροί, εκφράζουν συνήθως νότες κερασιού, φράουλας και μαύρου φραγκοστάφυλου. Αποκτούν μια εξευγενισμένη αισθησιακή στρογγυλάδα καθώς ωριμάζουν, όπως και οι παραγωγοί που τους παρασκευάζουν. Τα αρώματά τους συχνά συμπληρώνονται από νότες δέρματος, τρούφας, γούνας και κυνηγιού.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Οι αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού επιτρέπονται για τους ερυθρούς οίνους με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %·

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου·

— Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %·

— Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru», μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

Επιπλέον των ανωτέρω διατάξεων, όλες οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που καθορίζονται σε επίπεδο ΕΕ.

2. Μέθοδος καλλιέργειας

α) Πυκνότητα φύτευσης

— Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 9 000 πρέμνα ανά εκτάριο, με μέγιστη απόσταση 1,25 μέτρων μεταξύ των σειρών και ελάχιστη απόσταση 0,50 μέτρων μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς·

— Δεν απαιτείται η φύτευση των αμπέλων σε σειρές, εφόσον τηρείται η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων είναι μεγαλύτερη από 0,50 μέτρα.

β) Κανόνες κλαδέματος

Οι οίνοι προέρχονται από αμπέλια που κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

Γενικές διατάξεις

Λευκοί οίνοι

Τα αμπέλια κλαδεύονται:

— είτε με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat και αμφίπλευρο κορδόνι), ώστε το κάθε πρέμνο να φέρει έως δέκα οφθαλμούς·

— είτε με μακρό κλάδεμα με τη μέθοδο του μονόπλευρου Guyot, ώστε το κάθε πρέμνο να φέρει έως οκτώ οφθαλμούς.

Ερυθροί οίνοι

Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμνο:

— είτε με βραχύ κλάδεμα (μόρφωση των αμπέλων σε κορδόνι τύπου Royat, αμφίπλευρο κορδόνι, κυπελλοειδές σχήμα ή σχήμα παλμέτας)·

— είτε με μακρό κλάδεμα με τη μέθοδο του μονόπλευρου κλαδέματος Guyot.

Ειδικές διατάξεις

Η περίοδος για το κλάδεμα σε σχήμα κορδονιού περιορίζεται σε δύο έτη. Κατά την περίοδο αυτήν, επιτρέπεται το κλάδεμα σε αμφίπλευρο Guyot, με ανώτατο όριο τους πέντε οφθαλμούς σε κάθε αμολυτή.

Είναι δυνατή η προσαρμογή του μονόπλευρου Guyot:

— μέσω μιας δεύτερης κεφαλής που καθιστά δυνατή την αλλαγή της θέσης της αμολυτής από έτος σε έτος·

— με αμολυτή κλαδεμένη σε έως τρεις οφθαλμούς και με κεφαλή κλαδεμένη στους δύο οφθαλμούς.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με πρόσθετους οφθαλμούς, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο δεν υπερβαίνει τον αριθμό των οφθαλμών που ορίζεται στους κανόνες κλαδέματος.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μέγιστη απόδοση για τους λευκούς οίνους
   64 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
2. Μέγιστη απόδοση για τους ερυθρούς οίνους
   58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
3. Μέγιστη απόδοση για τους λευκούς οίνους «premier cru»
   62 εκατόλιτρα ανά εκτάριο
4. Μέγιστη απόδοση για τους ερυθρούς οίνους «premier cru»
   56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στους ακόλουθους δήμους του νομού Côte-d'Or, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024: Nuits-Saint-Georges και Premeaux-Prissey.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Chardonnay B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

α) *Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στην αμπελουργική περιοχή «Côte de Nuits» και αποτελεί ένα επίπεδο ανάγλυφο που εκτείνεται κατά μήκος 25 χιλιομέτρων περίπου κατά τον άξονα Βορρά–Νότου. Το συγκεκριμένο ανάγλυφο τεκτονικής προέλευσης χωρίζει τα ασβεστολιθικά οροπέδια της περιοχής «Hautes Côtes» στα δυτικά, της οποίας το υψόμετρο κυμαίνεται από 400 έως 500 μέτρα, από την πεδιάδα Bresse, τεκτονική τάφρο του Τριτογενούς, στα ανατολικά, της οποίας το υψόμετρο στο ύψος της κουέστας «Côte» φτάνει περίπου τα 250 μέτρα. Η περιοχή εκτείνεται στο έδαφος των δήμων Nuits-Saint-Georges και Premeaux-Prissey, οι οποίοι βρίσκονται μεταξύ των πόλεων Ντιζόν στα βόρεια και Beaune στον νομό Côte-d'Or, στη Βουργουνδία. Στον δήμο Nuits-Saint-Georges, το μέτωπο της κουέστας, κλίσης περίπου 150 μέτρων, αποτελείται από στρώματα ασβεστόλιθων του Βαγιόσιου και του Βαθόνιου (Μέσο Ιουρασικό), των οποίων ραχοκοκαλιά αποτελεί το ιδιαίτερα συμπαγές ασβεστολιθικό πέτρωμα «Comblanchien». Ένα στρώμα μάργας του Βαγιόσιου (αργιλώδης ασβεστόλιθος) παρεμβάλλεται μεταξύ των ασβεστολιθικών στρωμάτων στο χαμηλότερο τμήμα του πρανούς, το οποίο είναι ορατό στο τοπίο ως μια μικρή προεξοχή. Το τοπίο διακόπτεται από μια περίκλειστη κοιλάδα, η οποία αποστραγγίζει την ενδοχώρα, και από όπου διέρχεται κατά διαστήματα ένα ρεύμα, το Meuzin. Στο άκρο αυτού του ρεύματος βρίσκεται ένας μεγάλος αλλουβιακός κώνος, μέρος του οποίου καταλαμβάνει ο δήμος Nuits-Saint-Georges. Το ασβεστολιθικό υπόστρωμα των πλαγιών καλύπτεται συχνά από αποπλυμένα εδάφη στα οποία περιέχονται μείγματα λιθών με άργιλο και ιλύ, τα οποία προκύπτουν από την εξαλλοίωση του υπεδάφους και των υπερκείμενων αναγλύφων. Η σύσταση των εν λόγω αποπλυμένων εδαφών εξαρτάται από τη θέση τους στο πρανές. Στο άνω πρανές, τα αποπλυμένα εδάφη είναι ιδιαίτερα πετρώδη και λεπτά, ενώ είναι πλουσιότερα σε σωματίδια και πιο παχιά (με πάχος από μερικά δεκατόμετρα έως ένα μέτρο) στους πρόποδες. Στο άνω πρανές εμφανίζεται ένας χαρακτηριστικός σχηματισμός: ένα στρώμα κρυοκλαστικών χαλίκων πάνω από τον σκληρό ασβεστόλιθο. Οι χάλικες αυτοί, οι οποίοι σχηματίστηκαν κατά τη διάρκεια των παγετώνων του Τεταρτογενούς, παρουσιάζουν εξαιρετικές ιδιότητες αποστράγγισης και χαμηλά επίπεδα γονιμότητας. Ο αλλουβιακός κώνος του Meuzin αποτελείται από καλά στραγγιζόμενους και χαλικώδεις αλλουβιακούς ασβεστολιθικούς σχηματισμούς. Τα αμπελοτεμάχια που έχουν οριοθετηθεί για τη συγκομιδή των σταφυλιών βρίσκονται στο μέτωπο της κουέστας, σε αμφότερες τις πλευρές της κοιλάδας Meuzin, όπου οι επιφανειακοί σχηματισμοί είναι επαρκώς αναπτυγμένοι ώστε να καθιστούν δυνατή τόσο την ανάπτυξη ριζών όσο και την ικανοποιητική αποστράγγιση, καθώς επίσης και στο άνω τμήμα του αλλουβιακού κώνου. Τα εδάφη έχουν εξελιχθεί ελάχιστα, συνήθως είναι ανθρακικά, μικρού πάχους και καλά στραγγιζόμενα, ιδίως στο ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Τα εδάφη είναι οργανωμένα σε τοποσειρές, από φτωχά και πολύ ασβεστούχα εδάφη στο άνω πρανές, εδάφη εμπλουτισμένα με άργιλο χαμηλότερα, έως σχετικά βαθιά εδάφη (0,50 μ), αποπλυμένα στην επιφάνεια, στους πρόποδες και στον αλλουβιακό κώνο. Το ψυχρό ωκεάνιο κλίμα διαταράσσει η έλευση των ηπειρωτικών και νότιων επιρροών μέσω των διαδρομών των ποταμών Ροδανού και Σον. Ο χαρακτήρας του ωκεάνιου κλίματος της περιοχής αντανακλάται στην παρουσία μέτριων και τακτικών βροχοπτώσεων (με ύψος περίπου 750 χιλιοστόμετρων ετησίως), ελλείψει έντονης ξηρασίας το καλοκαίρι. Με μέση ετήσια τιμή 10,5 °C, οι θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές του σχετικά ψυχρού κλίματος. Η κουέστα βρίσκεται στα ανατολικά του ορεινού όγκου Morvan και των οροπεδίων της Βουργουνδίας. Η θέση της την προφυλάσσει από τις κλιματικές συνθήκες καθώς της εξασφαλίζει το πλεονέκτημα του θερμού κλίματος καθώς και ένα σημαντικό έλλειμμα βροχοπτώσεων για τα δεδομένα της περιοχής.

β) *Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό*

Ο δήμος Nuits-Saint-Georges βρίσκεται σε ένα ιστορικό αμπελουργικό κέντρο. Όπως και ο γειτονικός του δήμος Beaune, βρίσκεται στην καρδιά των αμπελώνων της κουέστας. Φαίνεται ότι δραστηριοποιείται πολύ ενεργά στην αμπελουργία από τον Πρώιμο Μεσαίωνα. Ορισμένοι από τους οίνους «crus» του δήμου είναι διάσημοι εδώ και πολλούς αιώνες. Σύμφωνα με το έργο των Danguy και Aubertin του 1892, οι αμπελώνες «Saint-Georges» υφίστανται από το έτος 1000. Από τον 15ο αιώνα, οι οίνοι που φέρουν την ονομασία «Beaune», οι οποίοι στην πραγματικότητα παράγονται σε ολόκληρη την κουέστα, πωλούνται σε ολόκληρη την Ευρώπη. Αποτέλεσαν την «εμπορική ταυτότητα» του Δουκάτου της Βουργουνδίας την περίοδο της μέγιστης ακμής του. Αυτοί οι απολαυστικοί ερυθροί οίνοι με χαμηλή περιεκτικότητα σε τανίνες, γνωστοί ως «pinots vermeils» [pinot χρώματος βερμιγιόν], αποτελούσαν τους μόνους οίνους που ήταν κατάλληλοι για μεταφορά. Ο 18ος αιώνας χαρακτηρίστηκε από την αύξηση των εμπόρων-παραγωγών στην περιοχή, κάτι που προσέδωσε στους οίνους της Βουργουνδίας μια νέα ταυτότητα και καθιέρωσε την ευρεία διάδοσή τους σε ολόκληρη την Ευρώπη. Κατά την περίοδο αυτή, στον δήμο Nuits ιδρύθηκαν εμπορικοί οίκοι οι οποίοι θα διαμόρφωναν την αμπελουργική ιστορία της περιοχής. Στη συνέχεια, ο δήμος Nuits καθιερώθηκε ως το δεύτερο κέντρο του εμπορίου οίνου της Βουργουνδίας, στις πλαγιές του δήμου Beaune. Η κουέστα προμήθευε «εκλεκτούς οίνους» στους εμπορικούς οίκους, οι οποίοι κατείχαν μεγάλο μερίδιο της αγοράς. Το 1892, ως ένδειξη της εδραιωμένης εικόνας αριστείας, ο δήμος Nuits πρόσθεσε στο όνομά του την ονομασία του πιο φημισμένου οίνου «cru», με αποτέλεσμα τη μετονομασία του σε Nuits-Saint-Georges. Το 1934 τα γεωγραφικά όρια της ονομασίας προέλευσης «Nuits-Saint-Georges» καθορίστηκαν με απόφαση του πολιτικού δικαστηρίου του δήμου Beaune. Βάσει της απόφασης αυτής, η τότε ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Nuits-Saint-Georges» αναγνωρίστηκε με απόφαση της 11ης Σεπτεμβρίου 1936. Οι αμπελώνες και οι παράγοντες που συμβάλλουν στην ποιότητά τους μελετήθηκαν ευρέως ήδη από τον 18ο αιώνα, καθώς πολλοί συγγραφείς προέβησαν σε κατατάξεις των «crus» της Βουργουνδίας. Επιστέγασμα αυτών των εργασιών ήταν η κατάταξη που έγινε το 1860 από την επιτροπή αμπελουργίας της κομητείας Beaune. Για κάθε δήμο που εξετάστηκε, κάθε «κλίμα» [αμπελώνας] (συνήθως η ονομασία ενός «lieu-dit» [αμπελοτεμαχίου]) στο οποίο φυτεύτηκε μια «κομψή ποικιλία» ταξινομήθηκε με βάση μια κλίμακα ποιότητας. Το 1943 αναγνωρίστηκε κατάλογος των «κλιμάτων» που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «premier cru» για τον δήμο Nuits-Saint-George. Αποτελούσαν τους πλέον εκλεκτούς αμπελώνες υψηλής ποιότητας (crus), οι οποίοι αναγνωρίστηκαν στο σύνολό τους το 1860. Η Pinot Noir N είναι η κύρια ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται στους αμπελώνες. Ωστόσο, η ποικιλία Chardonnay B είναι επίσης παρούσα, αλλά αντιπροσωπεύει μόνο το 2 % των σταφυλιών που καλλιεργούνται, τα οποία συγκεντρώνονται κυρίως στην περιοχή

Premeaux-Prissey. Η διαμόρφωση των αμπελώνων πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τρέχουσες πρακτικές σε ολόκληρη την περιοχή της κουέστας, ιδίως με πυκνότητα φύτευσης άνω των 9 000 φυτών ανά εκτάριο. Οι παραγωγοί γνωρίζουν την ευπάθεια των εδαφών τους στη διάβρωση και μεριμνούν ιδιαίτερα για τη διατήρηση της ακεραιότητας του εδάφους. Παραδοσιακά, οι οίνοι ωριμάζουν στο οινοποιείο, κάτι που τους προσδίδει καλές ιδιότητες διατήρησης, ανάλογα με τα χαρακτηριστικά τόσο του έτους συγκομιδής όσο και του «κλίματος». Το 2009 οι αμπελώνες κάλυπταν έκταση περίπου 300 εκταρίων, από τα οποία 148 εκτάρια είχαν ταξινομηθεί ως «premier cru». Ο μέσος ετήσιος όγκος παραγωγής ήταν 13 400 εκατόλιτρα. Η παραγωγή λευκών οίνων αντιπροσωπεύει μόλις περίπου 300 εκατόλιτρα από 6 εκτάρια. Περίπου τα δύο τρίτα των οίνων πωλούνται από τους παραγωγούς.

γ) *Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φωτεινό πορφυρό χρώμα. Όταν είναι νεαροί, εκφράζουν συνήθως νότες κερασιού, φράουλας και μαύρου φραγκοστάφυλου. Αποκτούν μια εξευγενισμένη αισθησιακή στρογγυλάδα καθώς ωριμάζουν, όπως και οι παραγωγοί που τους παρασκευάζουν. Τα αρώματά τους συχνά συμπληρώνονται από νότες δέρματος, τρούφας, γούνας και κυνηγιού. Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «premier cru» χαρακτηρίζονται από τον δυναμικό τους χαρακτήρα και τη μαζική τανική δομή τους. Αναπτύσσονται στη φιάλη για μεγάλο χρονικό διάστημα και έχουν μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Οι λευκοί οίνοι είναι ισορροπημένοι, χαρακτηρίζονται από μεγάλο σώμα και έχουν ιδιαίτερα κομψό χαρακτήρα.

δ) *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Ο δήμος Nuits-Saint Georges, ο οποίος βρίσκεται στην καρδιά των αμπελώνων της Côte de Nuits, δραστηριοποιείται αποκλειστικά στον τομέα των εκλεκτών οίνων της Βουργουνδίας. Συνδυάζει το καθεστώς του ως πρωτεύουσας της Côte de Nuits με το κύρος των αμπελώνων του. Οι αμπελώνες αυτοί εκτείνονται σε μια ευρεία πλαγιά με ανατολικό προσανατολισμό και στους πρόποδες της. Σε αυτό το τοπίο οφείλεται το άφθονο φως και η πρώιμη θέρμανση των εδαφών. Η πρωινή ομίχλη αποτελεί συχνό φαινόμενο στην πεδιάδα, αλλά δεν φθάνει στις υψηλότερες περιοχές. Το κυρίως ασβεστολιθικό υπόστρωμα της πλαγιάς και το υπόστρωμα των προπόδων της προσφέρουν αποτελεσματική αποστράγγιση και μέτρια γονιμότητα του εδάφους. Η διάταξη αυτή προσφέρει μια προνομιακή τοποθεσία όπου η ποικιλία Pinot Noir N, μια τοπική ποικιλία, μπορεί να εκφράσει πλήρως τις δυνατότητές της. Αυτό το θερμό μεσοκλίμα και η μέτρια γονιμότητα του εδάφους προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους ισορροπία και συγκέντρωση, στοιχεία που είναι εμφανή στη διάρκεια του σύνθετου και εξελισσόμενου εύρους αρωμάτων. Η ποικιλία Chardonnay B προέρχεται επίσης από τη Βουργουνδία και ευδοκιμεί σε ορισμένες τοποθεσίες με πιο μαργώδη εδάφη. Η ωρίμαση διατηρεί επαρκή οξύτητα ώστε να προσδίδει κομψότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής στους λευκούς οίνους. Στόχος των παραγωγών είναι να αναδείξουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του φυσικού περιβάλλοντος του δήμου «Nuits-Saint-Georges», ενώ οι πρακτικές τους, τόσο στον αμπελώνα όσο και στο οινοποιείο, αποσκοπούν στην αξιοποίηση αυτού του δυναμικού. Φύτευση υψηλής πυκνότητας, έλεγχος της απόδοσης, προσεκτική συγκομιδή: οι πρακτικές αυτές συμπληρώνονται από παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης και μακρά ωρίμαση στο οινοποιείο. Το ανάγλυφο, η γεωλογική ποικιλομορφία και η ποικιλία των εδαφών που έχουν αναπτυχθεί επιφέρουν ευρύ φάσμα διαφοροποιήσεων στους οίνους, οι οποίες ενθαρρύνουν εδώ και καιρό τους παραγωγούς να αναδεικνύουν την ιδιαιτερότητα του κάθε «κλίματος» που απαρτίζει την αμπελουργική περιοχή. Η χρήση ετικετών στις φιάλες με την ονομασία του «κλίματος» από το οποίο προέρχονταν τα σταφύλια αποτελούσαν συνήθη πρακτική. Επιπλέον, ο όρος «premier cru» κατέστησε δυνατή την ανάδειξη των πιο φημισμένων «κλιμάτων», τα οποία ήταν συχνά γνωστά από την αρχαιότητα. Το 1816 ο Jullien ανέφερε το «lieu-dit» του «Saint-Georges», στον δήμο Nuits-Saint-George, μαζί με το «Clos de Premeau» ως πρώτη κατηγορία, και τους υπόλοιπους αμπελώνες των δύο δήμων ως δεύτερη κατηγορία. Το 1860 η επιτροπή αμπελουργίας του διαμερίσματος Beaune κατέταξε περίπου 300 εκτάρια ως «αμπελώνες εκλεκτού οίνου», στους δύο δήμους, εκ των οποίων 100,53 εκτάρια κατατάχθηκαν στην «πρώτη κατηγορία». Η ταξινόμηση αυτή έθεσε τις βάσεις για τη μελλοντική αναγνώριση των «κλιμάτων» ως «premier cru». Το 1934, σε μια περίοδο σημαντικών οικονομικών προβλημάτων για τη Βουργουνδία, ορισμένοι παραγωγοί από τον δήμο Nuits συσπειρώθηκαν για να δημιουργήσουν την «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» [Αδελφότητα των Ιπποτών του κυπέλλου γευσιγνωσίας]. Στόχος της ένωσης αυτής, η οποία υπήρξε πρότυπο για τις αδελφότητες που σχετίζονταν με τον οίνο, ήταν η προώθηση και η διάδοση των οίνων της Βουργουνδίας σε ολόκληρο τον κόσμο. Η ένωση έχει πλέον την έδρα της εκτός της πόλης, στο Château du Clos de Vougeot. Η αδελφότητα συνέβαλε επιτυχώς στη διαιώνιση της φήμης των οίνων της Βουργουνδίας, ενώ οι οίνοι του δήμου «Nuits-Saint-Georges» επωφελήθηκαν από τις προσπάθειές της. Οι οίνοι του δήμου «Nuits-Saint-Georges» είναι γνωστοί από τα βάθη των ωκεανών μέχρι και τη Σελήνη! Πράγματι, το 1971 η αποστολή Απόλλων 15 δανείστηκε την ετικέτα «Nuits-Saint-Georges» του προϊόντος βάσης «Terre-Lune» και ονόμασε έναν από τους σεληνιακούς κρατήρες «Crater Saint-Georges». Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Nuits-Saint-Georges» είναι επίσης η ανάδοχος του πυρηνικού υποβρυχίου «Le Rubis». Οι ερυθροί οίνοι «Nuits-Saints-Georges» χαίρουν διεθνούς φήμης.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρώνεται με την ένδειξη «premier cru» για τους οίνους που πληρούν τους όρους παραγωγής που προβλέπονται για την εν λόγω ένδειξη.

Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρώνεται με την ένδειξη «premier cru» και να ακολουθείται από το όνομα ενός εκ των «κλιμάτων» που αναφέρονται κατωτέρω, αν οι οίνοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για την ένδειξη «premier cru».

Η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ονομασία ενός εκ των «κλιμάτων» που παρατίθενται κατωτέρω, αν οι οίνοι πληρούν τις προϋποθέσεις παραγωγής που προβλέπονται για την ένδειξη «premier cru».

Κατάλογος των «κλιμάτων»:

— «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»

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

— νομός 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 (για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée και Vougeot·

— νομός 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 και Vindry-sur-Turdine (για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Dareizé, Les Olmes και Saint-Loup)·

— νομός 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 (για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος του πρώην δήμου La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Donzy-le-National, La Vineuse και Massy), Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Mellecey, Mercurey, Messey-sur-Grosne, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-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 και Viré·

— νομός 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 (για το τμήμα που αντιστοιχεί στο έδαφος των πρώην δήμων Champvallon, Villiers-sur-Tholon και Volgré), 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 και Yrouerre.

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

α) Η ονομασία του «κλίματος» που μπορεί να συνοδεύει την ένδειξη «premier cru» αναγράφεται αμέσως μετά την ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης και είναι τυπωμένη με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τις διαστάσεις των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

β) Στις ετικέτες των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιέχεται στη δήλωση συγκομιδής.

Το τοπωνύμιο πρέπει να αναγράφεται όπως έχει καταχωριστεί στο κτηματολόγιο με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

γ) Στις ετικέτες των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης επιτρέπεται να προσδιορίζεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Bourgogne» ή «Grand Vin de Bourgogne».

δ) Όταν η ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου προσδιορίζεται στην επισήμανση, η εν λόγω ένδειξη δεν πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με τις υποχρεωτικές πληροφορίες ούτε να τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις υπερβαίνουν τα 2 mm.

Συνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφεσ προϊοντοσ

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