C/2026/5290

13.10.2026

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

(C/2026/5290)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Nuits-Saint-Georges»

PDO-FR-A0579-AM02

Fecha de comunicación: 24.7.2026

DESCRIPCION Y MOTIVOS DE LA MODIFICACION APROBADA

1. **Zona geográfica**

En el capítulo I, sección IV, apartado 1, del pliego de condiciones:

— Se añaden lo siguiente: «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2024», dado que los límites administrativos de los dos municipios se cotejaron con el nomenclátor geográfico oficial de 2024.

Se modifica el punto 6 del documento único.

— Se aclara que los documentos cartográficos que representan la zona geográfica están disponibles en el sitio web del Instituto Nacional de Origen y Calidad.

La modificación no afecta al documento único.

2. **Zona parcelaria delimitada**

Dado que el comité nacional competente revisó la zona parcelaria delimitada para el cultivo de la uva de la denominación en una reunión celebrada el 25 de junio de 2024, la fecha de aprobación anterior, que figuraba en el capítulo I, sección IV, apartado 2, letra a), se sustituye por esa fecha.

Puesto que el comité nacional competente revisó la zona parcelaria especial (dentro de la zona parcelaria de la denominación) delimitada para el cultivo de la uva de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» en una reunión celebrada el 25 de junio de 2024, la fecha de aprobación anterior, que figura en el capítulo I, sección IV, apartado 2, letra b), se sustituye por esa fecha.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

3. **Zona de proximidad inmediata**

En el capítulo I, sección IV, apartado 3, la lista de municipios se ajusta al nomenclátor geográfico oficial de 2024, dado que algunos municipios han cambiado de nombre o se han fusionado desde la última aprobación del pliego de condiciones.

El perímetro inicial de la zona de proximidad inmediata se mantiene exactamente igual.

Se modifica el punto 9 del documento único.

4. **Cambio de organismo de control**

A la vista de las normas de redacción revisadas, se modifica el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones para indicar la autoridad de control competente.

La modificación no afecta al documento único.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

«Nuits-Saint-Georges»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

• 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

4. **Descripción del vino o vinos**

1. *Vino blanco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos secos.

Los vinos blancos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Los vinos blancos que pueden acogerse a la mención «premier cru» presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

Tras el enriquecimiento, su grado alcohólico volumétrico total no rebasa el 13,5 %.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» no debe superar el 14 %.

Los vinos acabados, listos para su despacho al consumo, presentan un contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) de:

1. 3 gramos por litro;
2. o 4 gramos por litro, si la acidez total es igual o superior a 55,10 miliequivalentes por litro, o 4,13 gramos por litro, expresada en ácido tartárico (o 2,7 gramos por litro, expresada como H_2SO_4).

Los demás criterios analíticos cumplen los límites establecidos en la normativa de la UE.

Los vinos blancos son equilibrados y generosos, caracterizados por una gran elegancia.

Características analíticas generales

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

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

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

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

2. *Vino tinto*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Se trata de vinos tranquilos secos.

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 10,5 %.

Los tintos que pueden acogerse a la mención «premier cru» presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Tras el enriquecimiento, su grado alcohólico volumétrico total no rebasa el 13,5 %.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» no debe superar el 14 %.

En la fase de envasado, los vinos tintos tienen un contenido máximo de ácido málico de 0,4 gramos por litro.

Los vinos acabados, listos para su despacho al consumo, presentan un contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) de 2 gramos por litro.

Los demás criterios analíticos cumplen los límites establecidos en la normativa de la UE.

Los vinos tintos se caracterizan por un intenso color púrpura luminoso. Cuando son jóvenes, suelen expresar notas de cereza, fresa y grosella negra. A medida que maduran, adquieren una redondez sensual refinada, al igual que los productos con los que se elaboran. El cuero, la trufa, la piel y la caza suelen complementar sus aromas.

Características analíticas generales

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

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

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

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

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica

— Se autorizan técnicas sustractivas de enriquecimiento en los vinos tintos, siempre que no se supere una tasa de concentración del 10 %.

— Queda prohibido el uso de trozos de madera.

— Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 13,5 %.

— Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos que pueden acogerse a la mención «premier cru» no debe superar el 14 %.

Además de las disposiciones anteriores, todas las prácticas enológicas deben respetar los requisitos previstos a escala de la UE.

2. Método de cultivo

a) Densidad de plantación:

— La densidad mínima de plantación de las vides es de 9 000 cepas por hectárea, con una distancia máxima de 1,25 metros entre hileras y una distancia mínima de 0,50 metros entre plantas de una misma hilera.

— No es obligatorio plantar las vides en hileras siempre que se respete la densidad mínima de plantación y que las plantas estén a más de 0,50 metros de distancia entre sí.

b) Normas de poda:

Los vinos proceden de vides podadas con arreglo a las siguientes disposiciones:

Disposiciones generales

Vinos blancos

Las vides se podan:

— bien en poda corta (en cordón de Royat y cordón bilateral), con un número de yemas francas por cepa no superior a diez;

— en poda larga Guyot simple con un número de yemas francas por cepa no superior a ocho.

Vinos tintos

Las vides se podan con un máximo de ocho yemas francas por cepa;

— bien en poda corta (en cordón de Royat, cordón bilateral, vaso y sistemas de abanico);

— o en poda larga Guyot simple.

Disposiciones específicas

El período de aplicación de la poda en cordón se limita a dos años como máximo. Durante este período, se permite la poda Guyot doble con un máximo de cinco yemas francas por vara.

La poda Guyot simple puede adaptarse:

— con un segundo pulgar para alternar de año en año la posición de la vara;

— con una vara recortada a tres yemas francas máximo y un pulgar limitado a dos yemas francas.

Independientemente del método de poda, las vides podrán podarse con más yemas francas siempre que, en la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas, el número de varas con fruto del año por cepa no supere el número de yemas francas definido para las normas de poda.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento máximo de los vinos blancos
   64 hectolitros por hectárea
2. Rendimiento máximo de los vinos tintos
   58 hectolitros por hectárea
3. Rendimiento máximo de los vinos blancos «premier cru»
   62 hectolitros por hectárea
4. Rendimiento máximo de los vinos tintos «premier cru»
   56 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Côte-d'Or, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2024: Nuits-Saint-Georges y Premeaux-Prissey.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Descripción de los vínculos**

a) *Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo*

La zona geográfica se sitúa en la zona vitícola de Côte de Nuits y presenta un relieve rectilíneo que se extiende unos 25 kilómetros en dirección aproximadamente norte/sur. Esta topografía de origen tectónico separa las mesetas de caliza de las «Hautes Côtes», al oeste, con una altitud de entre 400 y 500 metros, de la llanura de Bresse hacia el este al este, una fosa tectónica terciaria con unos 250 metros de altitud, formando un ángulo recto respecto a la «Côte» (pendiente). La zona se extiende sobre el territorio de los municipios de Nuits-Saint-Georges y Premeaux-Prissey, situados entre las ciudades de Dijon, al norte, y Beaune, en el departamento de Côte-d'Or, en Borgoña. En «Nuits-Saint-Georges», el borde superior de la «Côte», a una altura de unos 150 metros, está formado por capas de piedra caliza bajociense y bathoniense (Jurásico Medio), cuya estructura principal está formada por piedra caliza de Comblanchien especialmente compacta. Una fina capa de marga bajociense (piedra caliza arcillosa) se interpone entre las capas calizas de la parte inferior de la pendiente, formando un leve banco en el paisaje. El paisaje se ve interrumpido por un valle cerrado que drena el interior, por el que fluye ocasionalmente un arroyo, el Meuzin. Al final se encuentra un gran cono de deyección, ocupado en parte por el municipio de Nuits-Saint-Georges. El sustrato calcáreo de las cuencas queda a menudo enmascarado por capas que combinan coluviones de arcilla y limo, surgidas de la alteración del subsuelo y del relieve que lo cubre. La naturaleza de dichas capas depende de su posición en las pendientes. En la parte superior, son muy pedregosas y escasas. En las estribaciones, contienen más partículas finas y son más densas, desde unas decenas de centímetros hasta un metro. En la pendiente superior aparece una formación característica: una capa de grava crioclástica sobre la piedra caliza dura. Formada durante las glaciaciones del cuaternario, esta grava tiene excelentes cualidades de drenaje y baja fertilidad. El cono de deyección del Meuzin se compone de formaciones calizas aluviales bien drenadas y pedregosas. Las parcelas delimitadas para la vendimia se encuentran en el borde superior de la «Côte», a ambos lados del valle de Meuzin, donde los suelos superficiales están lo suficientemente desarrollados como para permitir la penetración de las raíces y un drenaje adecuado, y también en la parte superior del cono de deyección. Los suelos están poco desarrollados y generalmente carbonatados, son poco profundos y presentan un buen drenaje, especialmente en el sustrato calcáreo. Los suelos se organizan en toposecuencias, que van desde suelos pobres y muy calcáreos en la parte superior de la pendiente, pasando por suelos arcillosos más abajo hasta llegar a suelos relativamente profundos (0,50 m) lixiviados en la superficie en las secciones de las estribaciones y el cono de deyección. El clima es marítimo y fresco, alterado por las influencias continentales y meridionales que atraviesan los corredores del Ródano-Saona. El carácter oceánico regional se refleja en una pluviometría moderada y regular (aproximadamente 750 milímetros al año), sin sequías estivales importantes. Las temperaturas son bastante frescas, con una media anual de 10,5 °C. La «Côte» se encuentra al este del macizo de Morvan y de las mesetas de Borgoña. Su posición protegida le confiere una ventaja térmica, así como una pluviometría especialmente baja para la región.

b) *Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo*

El municipio de Nuits-Saint-Georges, en un centro vitícola histórico. Al igual que su vecino Beaune, está situado en el centro de los viñedos de la «Côte». Parece haber sido muy activo en la viticultura desde la Alta Edad Media. Algunos de los «crus» del municipio han sido famosos durante muchos siglos. Según Danguy y Aubertin, en su obra de 1892, los viñedos de «Saint-Georges» existen desde el año 1000. Desde el siglo XV, los vinos denominados «Beaune», que realmente se producen en toda la «Côte», se comercializan en toda Europa. y fueron la «imagen de marca» del Ducado de Borgoña en su apogeo. Se trataba de vinos tintos intensos y poco tánicos, conocidos como «pinots vermeils» [*pinots* bermellón], y eran los únicos capaces de viajar largas distancias. En el siglo XVIII, el número de productores y comerciantes de vino aumentó en la región, lo que dio a los vinos de «Bourgogne» una nueva identidad y consolidó su amplia distribución por Europa. En este período, en el municipio de Nuits, se formaron las casas de comerciantes que configurarían la historia vitícola de la región. Nuits se convirtió entonces en el segundo centro del comercio del vino de Borgoña, en las laderas de Beaune. La «Côte» suministraba «vinos finos» a las casas de comerciantes, que abarcaban una gran cuota de mercado. En 1892, como signo de una imagen consolidada de excelencia, el municipio de Nuits añadió el nombre de su «cru» más prestigioso a su propio nombre, convirtiéndose en Nuits-Saint-Georges. En 1934, los límites geográficos de la denominación de origen «Nuits-Saint-Georges» se establecieron mediante una sentencia del tribunal civil de Beaune. Sobre la base de esta sentencia, la denominación de origen controlada «Nuits-Saint-Georges» fue reconocida mediante resolución de 11 de septiembre de 1936. Los viñedos y los factores que contribuyen a su calidad se han estudiado ampliamente desde el siglo XVIII, y muchos autores elaboraron clasificaciones para los «crus» de Borgoña. Este trabajo culminó en 1860 con la clasificación elaborada por el Comité de Viticultura del Condado de Beaune. Para cada municipio examinado, cada «climat» [viñedo] [normalmente el nombre de un «lieu-dit» (parcela)] plantado con una «variedad elegante» se clasificó en una escala de calidad. En 1943, se estableció una lista de «climats» que podían acogerse a la mención «premier cru» para Nuits-Saint-Georges. Se trataba de los «crus» mejor valorados, identificados en su mayor parte en 1860. La principal variedad de uva cultivada en los viñedos es *pinot noir N*. Sin embargo, la variedad *chardonnay B* también está presente, pero solo representa el 2 % de las uvas cultivadas, principalmente agrupadas en la zona de Premeaux-Prissey. Las vides se cultivan de acuerdo con las prácticas actuales en toda la región de la «Côte», en particular con densidades de plantación superiores a 9 000 cepas por hectárea. Los productores son conscientes de la vulnerabilidad de sus suelos a la erosión y tienen mucho cuidado de preservar la integridad del suelo. Por tradición, los vinos maduran en la

bodega, lo que les confiere buenas cualidades de conservación, dependiendo de las características tanto de la añada como del «climat». En 2009, los viñedos abarcaban una superficie de unas 300 hectáreas, de las cuales 148 estaban clasificadas como «premier cru». El volumen de producción anual medio fue de 13 400 hectolitros. La producción de vino blanco solo representa unos 300 hectolitros de 6 hectáreas. Alrededor de dos tercios de los vinos son vendidos por los productores.

c) *Información sobre la calidad y las características del producto*

Los vinos tintos se caracterizan por un intenso color púrpura luminoso. Cuando son jóvenes, suelen expresar notas de cereza, fresa y grosella negra. A medida que maduran, adquieren una redondez sensual refinada, al igual que los productos con los que se elaboran. El cuero, la trufa, la piel y la caza suelen complementar sus aromas. Los vinos con la mención «premier cru» se caracterizan por su potencia y su enorme estructura tánica. Se desarrollan durante un largo período en botella y poseen una gran capacidad de envejecimiento. Los vinos blancos son equilibrados y generosos, caracterizados por una gran elegancia.

d) *Interacciones causales*

El municipio de Nuits-Saint Georges, situado en el corazón de los viñedos de Côte de Nuits, está totalmente dedicado a la actividad de los vinos finos de Borgoña. Combina su condición de capital de la Côte de Nuits con el prestigio de sus viñedos. Estos viñedos se extienden por una amplia pendiente orientada al este y sus estribaciones. Este paisaje da lugar a una abundante luz y a un calentamiento temprano de los suelos. Las nieblas matutinas son frecuentes en la llanura, pero no llegan a las zonas más altas. El sustrato principalmente calcáreo de la ladera y el sustrato de sus estribaciones proporcionan un drenaje eficaz y una fertilidad moderada del suelo. Esta disposición ofrece un lugar privilegiado en el que la variedad *pinot noir N*, una variedad local, puede expresar plenamente su potencial. Este mesoclima cálido y la fertilidad moderada del suelo dotan a los vinos tintos de un equilibrio y una concentración que se manifiestan en la persistencia de su compleja y evolutiva gama de aromas. La variedad *chardonnay B* también es originaria de Borgoña y se encuentra en algunos lugares con suelos más margosos. La maduración conserva una acidez suficiente para conferir elegancia y longevidad a los vinos blancos. Los productores buscan resaltar las características específicas del entorno natural de «Nuits-Saint-Georges» y sus prácticas, tanto en el viñedo como en la bodega, pretenden aprovechar este potencial. Plantación de alta densidad, control del rendimiento, recolección cuidadosa: esto se complementa con técnicas tradicionales de vinificación y una larga maduración en la bodega. El relieve, la diversidad geológica y la variedad de los suelos que se han desarrollado favorecen, en los vinos, una amplia paleta de matices que desde hace mucho tiempo han llevado a generaciones de productores a diferenciar los *climats* que componen el territorio vitícola. Las etiquetas de las botellas en las que figura el nombre del «climat» del que proceden las uvas eran una práctica habitual. Además, el término «premier cru» permitió destacar los «climats» más famosos, a menudo conocidos desde la antigüedad. En 1816, Jullien mencionó el «lieu-dit» de «Saint-Georges», en el municipio de Nuits-Saint-George, junto con el «Clos de Premeau» como primera clase, y el resto de los viñedos de los dos municipios como segunda clase. En 1860, el Comité Vitivinícola del Distrito de Beaune clasificó alrededor de 300 hectáreas de viñedos como «viñedos de vino fino», en los dos municipios, de las cuales 100,53 hectáreas fueron calificadas de «primera clase». Esta clasificación orientaría el posterior reconocimiento de los climats como «premier cru». En 1934, un período de grandes dificultades económicas para Borgoña, algunos productores de Nuits se reunieron para crear la «Confrérie des Chevaliers du Tastevin» (Hermandad de los Caballeros de la Cata). Esta asociación, prototipo de hermandades relacionadas con el vino, tenía por objeto promover y dar a conocer los vinos de Borgoña en todo el mundo. Ahora tiene su sede fuera de la ciudad, en Château du Clos de Vougeot. La hermandad ha contribuido con éxito a perpetuar la prestigiosa imagen de los vinos de Borgoña, y los vinos de «Nuits-Saint-Georges» se han beneficiado de sus esfuerzos. Los vinos de «Nuits-Saint-Georges» son conocidos desde las profundidades de los océanos hasta la luna. De hecho, en 1971, la misión Apolo 15 colocó una etiqueta «Nuits-Saint-Georges», del vino base «Terre-Lune» y dio a uno de los cráteres lunares el nombre de «cráter Saint-Georges». La denominación de origen protegida «Nuits-Saint-Georges» es también madrina del submarino nuclear «Le Rubis». La reputación de los vinos tintos de «Nuits-Saints-Georges» es internacional.

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

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición

El nombre de la denominación de origen protegida podrá completarse con la mención «premier cru» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para dicha mención.

El nombre de la denominación de origen protegida podrá completarse con la mención «premier cru» e ir seguida del nombre de uno de los «climats» que constan a continuación, en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para el término «premier cru».

El nombre de la denominación de origen protegida podrá ir seguido del nombre de uno de los «climats» que constan a continuación, en el caso de los vinos que cumplan las condiciones de producción establecidas para el término «premier cru».

Lista de «climats»:

— «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»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios, con arreglo al código geográfico oficial de 2024, que se indican a continuación:

— Departamento de Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-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 (la parte correspondiente al territorio del antiguo municipio de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée y Vougeot.

— Departamento de 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 y Vindry-sur-Turdine (la parte correspondiente a los antiguos municipios de Dareizé, Les Olmes y Saint-Loup).

— Departamento de Saône-et-Loire: Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Beaumont-sur-Grosne, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay-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 (la parte correspondiente al antiguo municipio de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Donzy-le-National, La Vineuse y 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 y Viré.

— Departamento de Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, 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 (la parte correspondiente al territorio de los antiguos municipios de Champvallon, Villiers-sur-Tholon y 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 e Yrouerre.

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición

a) El nombre de un *climat* que pueda asociarse con la mención tradicional «premier cru» se imprimirá inmediatamente después del nombre de la denominación de origen protegida en caracteres cuyas dimensiones no superen, tanto en altura como en anchura, los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida.

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

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

— dicho lugar figure en la declaración de vendimia.

El nombre del lugar registrado en el catastro se deberá imprimir en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida.

c) El etiquetado de los vinos amparados por la DOP puede indicar la unidad geográfica mayor, a saber, «Vin de Bourgogne» o «Grand Vin de Bourgogne».

d) Cuando la variedad de vid se indique en el etiquetado, esta no deberá figurar en el mismo campo visual que las indicaciones obligatorias, y deberá imprimirse en caracteres de un tamaño que no supere los 2 mm.

Enlace al pliego de condiciones

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