C/2026/5290

13.10.2026

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

(C/2026/5290)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Nuits-Saint-Georges»

PDO-FR-A0579-AM02

Data della comunicazione: 24.7.2026

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica**

Al capitolo I, sezione IV, paragrafo 1°, del disciplinare:

— è aggiunta la frase «sulla base del codice geografico ufficiale del 2024», in quanto i confini amministrativi dei due comuni sono stati verificati in base al codice geografico ufficiale del 2024.

Il documento unico è modificato al punto 6.

— Si precisa che i documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

2. **Superficie parcellare delimitata**

Il comitato nazionale competente ha riesaminato la superficie parcellare di produzione delle uve della denominazione in occasione della riunione del 25 giugno 2024 e ha sostituito tale data a quella precedente di approvazione contenuta nel capitolo I, sezione IV, punto 2.

Il comitato nazionale competente ha riesaminato la superficie parcellare di produzione specifica delle uve per i vini che possono beneficiare della menzione «premier cru» all'interno della superficie parcellare della denominazione in occasione della riunione del 25 giugno 2024 e ha sostituito tale data a quella precedente di approvazione contenuta nella sezione IV, punto 2, lettera b).

Il documento unico non è interessato da queste modifiche.

3. **Zona di prossimità immediata**

Al capitolo I, sezione IV, punto 3, l'elenco dei comuni è stato allineato al codice geografico ufficiale del 2024 in quanto alcuni comuni hanno modificato il loro nome o si sono fusi dopo la precedente approvazione del disciplinare.

Viene mantenuto il perimetro iniziale della zona di prossimità immediata.

Il documento unico è modificato al punto 9.

4. **Modifica della struttura di controllo**

Il capitolo III, sezione II, del disciplinare è stato modificato per indicare l'autorità di controllo competente in seguito alla modifica delle norme redazionali.

Il documento unico non è interessato da questa modifica.

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

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

«Nuits-Saint-Georges»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

• 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

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

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini secchi fermi.

I vini bianchi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

I vini bianchi che possono beneficiare della menzione «premier cru» hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

I vini che possono beneficiare della menzione «premier cru» non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a:

1. 3 grammi per litro; oppure
2. 4 grammi per litro, se l'acidità totale è pari o superiore a 55,10 milliequivalenti per litro, corrispondenti a 4,13 grammi per litro, espressa in acido tartarico (o 2,7 grammi per litro, espressa in H2SO4).

Gli altri criteri analitici sono conformi alla legislazione europea.

I vini bianchi sono equilibrati e ampi, caratterizzati da grande eleganza.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

2. *Vino rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini secchi fermi.

I vini rossi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

I vini rossi che possono beneficiare della menzione «premier cru» hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

I vini che possono beneficiare della menzione «premier cru» non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

In fase di confezionamento i vini rossi presentano un tenore massimo di acido malico pari a 0,4 g/l.

I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a 2 grammi per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi alla legislazione europea.

I vini rossi sono caratterizzati da un intenso colore porpora scuro. I vini giovani presentano solitamente note di ciliegia, fragola e ribes nero. La maturazione conferisce loro un carattere rotondo sensuale ed elegante, eleganza caratteristica anche dei produttori che li elaborano. Cuoio, tartufo, pelliccia e selvaggina ne completano spesso il bouquet.

Caratteristiche analitiche generali

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

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

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

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

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

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

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

— Dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale dei vini non supera il 13,5 %.

— I vini che possono beneficiare della menzione «premier cru» non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti nella legislazione europea.

2. Pratica colturale

a) Densità di impianto

— I vigneti presentano una densità minima di impianto di 9 000 ceppi per ettaro; la distanza tra i filari è pari o inferiore a 1,25 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,50 metri.

— Le viti possono essere piantate alla rinfusa purché sia rispettata la densità minima di impianto e la distanza tra i ceppi sia superiore a 0,50 metri.

b) Norme di potatura

I vini sono ottenuti da viti potate in base alle disposizioni riportate di seguito.

Disposizioni generali

Vini bianchi

Le viti sono sottoposte:

— a potatura corta (viti allevate a cordone di Royat e cordone bilaterale), con un numero di gemme franche per ceppo pari o inferiore a dieci; oppure

— a potatura lunga a Guyot semplice, con un numero di gemme franche per ceppo pari o inferiore a otto.

Vini rossi

Le viti sono potate con un massimo di otto gemme franche per ceppo:

— con potatura corta (viti allevate a cordone di Royat, a cordone bilaterale, ad alberello e a ventaglio); oppure

— con potatura lunga a Guyot semplice.

Disposizioni speciali

Il periodo di costituzione del cordone è limitato a due anni. Durante tale periodo è autorizzata la potatura a Guyot doppio, con un massimo di cinque gemme franche su ciascun capo a frutto.

La potatura a Guyot semplice può essere adattata:

— con un secondo sperone che permetta di alternare di anno in anno la posizione del capo a frutto;

— con un tralcio accorciato a un massimo di tre gemme franche e uno sperone limitato a due gemme franche.

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con gemme franche aggiuntive per ceppo, a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie, il numero di tralci fruttiferi dell'anno per ceppo sia inferiore o uguale al numero di gemme franche definito dalle norme di potatura.

5.2. *Rese massime*

1. Resa massima – Vino bianco
   64 ettolitri per ettaro
2. Resa massima – Vino rosso
   58 ettolitri per ettaro
3. Resa massima – Vino bianco «premier cru»
   62 ettolitri per ettaro
4. Resa massima – Vino rosso «premier cru»
   56 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento della Côte-d'Or, sulla base del codice geografico ufficiale del 2024: Nuits-Saint-Georges e Premeaux-Prissey.

7. **Varietà di uve da vino**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

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

a) *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica si trova nella zona vitivinicola della «Côte de Nuits», rilievo rettilineo che si estende per circa 25 chilometri perlopiù lungo la direttrice nord-sud. Tale altura di origine tettonica separa gli altipiani calcarei delle «Hautes Côtes», a ovest, con un'altitudine compresa tra i 400 e i 500 metri, e la pianura di Bresse, a est, fossa tettonica dell'era terziaria la cui altitudine, a destra della «Côte», è di circa 250 metri. Si estende quindi nel territorio dei comuni di Nuits-Saint-Georges e Premeaux-Prissey, situati tra le città di Digione, a nord, e di Beaune, nel dipartimento della Côte-d'Or, in Borgogna. A «Nuits-Saint-Georges», il fronte della «Côte», con un dislivello di circa 150 metri, è costituito da una serie di calcari del Baiociano e del Batoniano (Giurassico medio), tra cui il «calcare di Comblanchien», particolarmente compatto, che ne rappresenta l'ossatura. Uno strato di marne (calcari argillosi) del Baiociano s'inserisce all'interno della serie calcarea nella parte inferiore del versante, distinguendosi nella topografia per un lieve ripiano. Il rilievo è interrotto da una valle incassata che drena l'entroterra, in cui scorre un piccolo fiume dal flusso discontinuo, il Meuzin, al cui sbocco si trova un ampio cono di deiezione occupato, in parte, dal comune di Nuits-Saint-Georges. Il substrato calcareo dei versanti è spesso coperto da depositi di ghiaione misto ad argille e limo, generati dall'alterazione del sottosuolo e dei rilievi sovrastanti. La natura di tali depositi dipende dalla loro posizione rispetto alla scarpata. Molto sassosi e poco spessi in cima al versante, sono più ricchi di particelle fini e più spessi (da qualche decimetro a 1 metro) nell'area pedemontana. In cima al versante è presente una particolare formazione, che si sviluppa su calcare duro, costituita da ghiaia crioclastica (generata durante le glaciazioni quaternarie), molto filtrante e poco fertile. Il cono di deiezione del Meuzin è costituito da formazioni alluvionali ghiaiose, calcaree e ben drenate. Le parcelle delimitate per la vendemmia occupano il fronte della «Côte», su entrambi i lati della valle del Meuzin, quando le formazioni superficiali sono sufficientemente sviluppate per consentire sia l'attecchimento che un drenaggio soddisfacente, nonché il tratto a monte del cono di deiezione. I suoli sono poco evoluti, generalmente carbonatici, poco spessi e molto drenanti, in particolare sul substrato calcareo. Sono disposti in toposequenze che vanno da terreni molto calcarei e magri in cima al pendio, arricchiti da argilla man mano che si scende, fino a terreni relativamente profondi (0,50 m), privi di carbonati in superficie, sui depositi pedemontani e sul cono. Il clima è di tipo oceanico fresco, con influssi continentali o meridionali che si sviluppano lungo l'asse Rodano-Saona. Il carattere oceanico della regione trova espressione in un regime pluviometrico moderato e regolare (circa 750 millimetri l'anno), senza siccità marcate durante l'estate. Le temperature sono piuttosto fresche, con una media annuale di 10,5 °C. La «Côte», a est del massiccio del Morvan e degli altipiani della Borgogna, è in una posizione riparata che le garantisce un vantaggio termico, come pure una scarsità di precipitazioni notevole per la regione.

b) *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

Il comune di Nuits-Saint-Georges è un centro viticolo storico. Situato, proprio come la vicina Beaune, nel cuore della zona vitivinicola della «Côte», sembra caratterizzato da un'intensa attività vitivinicola fin dall'Alto Medioevo. Alcuni «cru» del comune sono rinomati da diversi secoli. Secondo Danguy e Aubertin (1892), a «Saint-Georges» la vite si coltiva dall'anno 1000. A partire dal XV secolo, i vini «de Beaune», prodotti di fatto nell'intera «Côte», sono commercializzati in tutta Europa. Rappresentano il simbolo del Ducato di Borgogna al culmine del suo splendore. Si tratta di vini rossi, i «pinots vermeils», poco tannici e forti, gli unici in grado di viaggiare. Nel XVIII secolo nella regione si diffonde la figura del commerciante-viticoltore che dà ai vini di Borgogna una nuova immagine e ne organizza l'ampia distribuzione in tutta Europa. In quel periodo, nel comune di Nuits, nascono alcune *maison de négoce* (aziende che commercializzano vini) che segneranno la storia vitivinicola della regione. Nuits si afferma così come secondo centro commerciale del vino di Borgogna, dopo Beaune. La «Côte» fornisce vini pregiati alle *maison de négoce*, le quali detengono un'ampia quota di mercato. A testimonianza di un'immagine di eccellenza ormai consolidata, nel 1892 il comune di Nuits aggiunge al proprio nome quello del suo «cru» più prestigioso, diventando così Nuits-Saint-Georges. Nel 1934 i limiti geografici della denominazione di origine «Nuits-Saint-Georges» sono stabiliti in una sentenza del tribunale civile di Beaune. La denominazione di origine controllata «Nuits-Saint-Georges» è riconosciuta con decreto dell'11 settembre 1936, sulla base di tale sentenza. Fin dal XVIII secolo, i vigneti e i fondamenti della loro qualità sono ampiamente studiati e numerosi autori forniscono classificazioni dei «cru» della Borgogna. La classificazione effettuata dal *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune* nel 1860 è il risultato di tali studi. Per ogni comune studiato, ciascun «climat» (nome usato solitamente per indicare una località) coltivato con vitigni pregiati viene classificato in base a una scala di qualità. Nel 1943, per «Nuits-Saint-Georges», è riconosciuto un elenco di «climat» che possono beneficiare della menzione «premier cru». Si tratta dei «cru» più rinomati, identificati in particolare nel 1860. Il vitigno Pinot noir N costituisce la base dell'assortimento varietale dei vigneti. È tuttavia presente anche il vitigno Chardonnay B ma rappresenta solo il 2 % dell'assortimento varietale, localizzato principalmente nella zona di Premeaux-Prissey. Le viti sono allevate in linea con le pratiche previste in tutta la «Côte», in particolare con una densità di impianto superiore a 9 000 ceppi per ettaro. Consapevoli della sensibilità dei loro terreni all'erosione, i produttori prestano particolare attenzione alla tutela della loro integrità. La consuetudine

prevede un affinamento dei vini, che li rende particolarmente adatti alla conservazione, a seconda delle caratteristiche dell'annata e del «climat». Nel 2009 i vigneti coprivano una superficie di circa 300 ettari, di cui 148 ettari classificati come «premier cru», per una produzione media annua di 13 400 ettolitri, di cui solo 300 ettolitri circa e 6 ettari per la produzione di vino bianco. Quasi due terzi dei vini sono commercializzati dai produttori stessi.

c) *Informazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti*

I vini rossi sono caratterizzati da un intenso colore porpora scuro. I vini giovani presentano solitamente note di ciliegia, fragola e ribes nero. La maturazione conferisce loro un carattere rotondo sensuale ed elegante, eleganza caratteristica anche dei produttori che li elaborano. Cuoio, tartufo, pelliccia e selvaggina ne completano spesso il bouquet. I vini che beneficiano della menzione «premier cru» sono caratterizzati dalla potenza e dalla struttura tannica imponente. Evolvono a lungo in bottiglia e si prestano a un affinamento notevole. I vini bianchi sono equilibrati e ampi, caratterizzati da grande eleganza.

d) *Legami causali*

Il comune di Nuits-Saint-Georges, situato nel cuore della zona vitivinicola della «Côte de Nuits», è interamente orientato all'economia dei grandi vini della Borgogna. Al suo ruolo di capoluogo della «Côte de Nuits» si aggiunge il prestigio dei suoi vigneti, che si estendono in gran parte su un ampio versante esposto a est e nella zona pedemontana. Questa morfologia comporta un'abbondante luminosità e un riscaldamento precoce dei terreni. Le nebbie mattutine, frequenti in pianura, non raggiungono la collina. Il substrato del versante, prevalentemente calcareo, e quello delle formazioni pedemontane garantiscono un drenaggio efficace e conferiscono ai suoli una fertilità moderata. Tale contesto costituisce il luogo ideale in cui il vitigno autoctono Pinot noir N può esprimere appieno il suo potenziale. I vini rossi traggono da questo mesoclima caldo e dalla moderata fertilità dei suoli un equilibrio e una concentrazione che rivelano, nel tempo, una gamma aromatica complessa e in continua evoluzione. Il vitigno Chardonnay B, anch'esso originario della Borgogna, trova la sua collocazione in alcune zone con terreni più marnosi. La maturazione ne preserva un livello di acidità sufficiente a conferire ai vini bianchi eleganza e longevità. I produttori cercano di valorizzare al meglio le caratteristiche peculiari dell'ambiente naturale di «Nuits-Saint-Georges» e orientano le proprie pratiche, sia in vigna che in cantina, con l'obiettivo di esaltarne il potenziale. Le elevate densità di impianto, il controllo delle rese e la cura della vendemmia sono integrati da tecniche di vinificazione tradizionali e da lunghi periodi di affinamento. Inoltre l'orografia, la diversità geologica e la conseguente varietà dei terreni generano un'ampia gamma di sfumature nei vini, che da generazioni incoraggiano i produttori a differenziare i «climat» che compongono il territorio viticolo. Pertanto l'indicazione sull'etichetta delle bottiglie del nome del «climat» di provenienza delle uve è una prassi corrente. La menzione «premier cru» consente inoltre di mettere in evidenza i nomi dei «climat» più rinomati, spesso noti da tempo. Già nel 1816 Jullien cita, nella prima classe, la località «Saint-Georges» nel comune di Nuits-Saint-Georges e il «Clos de Premeau» nel comune di Premeaux-Prissey e, nella seconda classe, tutti i vigneti dei due comuni. La classificazione effettuata dal *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune* nel 1860 rileva circa 300 ettari di «vigneti destinati alla produzione di vini pregiati» per i due comuni, di cui oltre 100,53 ettari nella «prima classe». Su tale classificazione si baserà il riconoscimento dei successivi «climat» con la menzione «premier cru». Nel 1934, in un periodo di difficoltà economiche per la Borgogna, alcuni produttori di Nuits-Saint-Georges si uniscono per creare la *Confrérie des chevaliers du tastevin*. Questa associazione, archetipo delle confraternite vinicole, si propone di promuovere e diffondere i vini della Borgogna in tutto il mondo. Ora ha sede fuori città, nello *Château du Clos de Vougeot*. La confraternita ha contribuito efficacemente a perpetuare l'immagine prestigiosa dei vini della Borgogna e i vini di «Nuits-Saint-Georges» ne hanno tratto vantaggio. I vini di «Nuits-Saint-Georges» sono noti dal fondo degli oceani alla luna! Infatti, nel 1971, la missione Apollo 15 ha deposto un'etichetta di «Nuits-Saint-Georges», della cuvée «terre-lune», e ha battezzato uno dei crateri lunari «Cratere Saint-Georges». La denominazione di origine controllata «Nuits-Saint-Georges» è inoltre la madrina del sottomarino nucleare «Rubis». La reputazione dei vini rossi di «Nuits-Saint-Georges» è internazionale.

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

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato dalla menzione «premier cru» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per la menzione in questione.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato dalla menzione «premier cru» ed essere seguito dal nome di uno dei «climat» elencati di seguito per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per la menzione «premier cru».

Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dal nome di uno dei «climat» elencati di seguito per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per la menzione «premier cru».

Elenco dei «climat»:

— «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».

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

— dipartimento 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, Gommeville, 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 (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— dipartimento 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 (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Dareizé, Les Olmes, Saint-Loup);

— dipartimento 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 (per la parte di territorio corrispondente all'ex comune di La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Donzy-le-National, La Vineuse, 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, Viré;

— dipartimento 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 (per la parte di territorio corrispondente agli ex comuni di Champvallon, Villiers-sur-Tholon, 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, Yrouerre.

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

a) Il nome di un «climat» che può accompagnare la menzione «premier cru» è indicato subito dopo il nome della denominazione di origine controllata e stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti del nome di una località accatastata;

— che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

c) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bourgogne» o «Grand Vin de Bourgogne».

d) Qualora l'indicazione del vitigno sia precisata sull'etichetta, tale indicazione non compare nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie ed è stampata in caratteri le cui dimensioni non superano i 2 millimetri.

Link al disciplinare del prodotto

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