Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2026/5290)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Nuits-Saint-Georges”

PDO-FR-A0579-AM02

Data przekazania informacji: 24.7.2026

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu:

— dodano tekst: „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.”, ponieważ granice administracyjne obu gmin sprawdzono pod kątem zgodności z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

— uściśla się, że „Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l’origine et de la qualité).

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

2. Wyznaczone działki rolne

Ponieważ właściwy komitet krajowy na posiedzeniu w dniu 25 czerwca 2024 r. dokonał przeglądu objętego nazwą obszaru wyznaczonych działek rolnych do produkcji winogron, w rozdziale I pkt IV ppkt 2 zastępuje się poprzednią datę zatwierdzenia.

Ponieważ właściwy komitet krajowy na posiedzeniu w dniu 25 czerwca 2024 r. dokonał przeglądu objętego nazwą obszaru wyznaczonych działek rolnych do produkcji winogron na wina, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru”, w obrębie działek wyznaczonych do produkcji produktu objętego nazwą, w pkt IV ppkt 2 lit. b) data ta zastępuje poprzednią datę zatwierdzenia.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 wykaz gmin dostosowano do oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r., ponieważ od czasu poprzedniego zatwierdzenia specyfikacji produktu zmieniono nazwy gmin lub połączono je.

Zachowano granice obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

4. Zmiana struktury organów kontroli

Zmieniono rozdział III pkt II specyfikacji produktu, aby wskazać właściwy organ kontrolny, ponieważ zasady redakcyjne uległy zmianie.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Nuits-Saint-Georges”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Wino białe*

KRÓTKI OPIS

Są to niemusujące wina wytrawne.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi co najmniej 11 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” wynosi co najmniej 11,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %.

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru”, nie może przekraczać 14 %.

Wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji osiągają maksymalną zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza):

1. 3 g na litr;
2. lub 4 g na litr, jeżeli kwasowość ogólna, wyrażona w kwasie winowym, jest równa lub większa niż 55,10 miliekwiwalentów na litr, czyli 4,13 g na litr (lub 2,7 g na litr przy kwasowości wyrażonej w H2SO4).

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Wina białe są zrównoważone i pełne, charakteryzują się dużą elegancją.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wino czerwone*

KRÓTKI OPIS

Są to niemusujące wina wytrawne.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych wynosi co najmniej 10,5 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” wynosi co najmniej 11 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %.

Po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru”, nie może przekraczać 14 %.

Na etapie pakowania, maksymalna zawartość kwasu jabłkowego w winach czerwonych wynosi 0,4 g na litr.

Maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) w winach gotowych, przygotowanych do dopuszczenia do konsumpcji wynosi 2 gramy na litr.

Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z przepisami unijnymi.

Wina czerwone charakteryzują się intensywną purpurową barwą zachodzącego słońca. Kiedy wina są młode, zazwyczaj zawierają nuty wiśni, truskawek i czarnej porzeczki. Dojrzewając, nacierają zmysłowej i rasowej krągłości, na obraz producentów, którzy je wytwarzają. Bukiet często dopełnia zapach skóry, trufli, futra i dziczyzny.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

— w przypadku win czerwonych dopuszcza się substraktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %,

— niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

— całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %,

— po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru”, nie może przekraczać 14 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym.

2. Praktyka uprawy

a) Gęstość nasadzeń

— Minimalna gęstość obsady winnicy wynosi 9 000 krzewów na hektar, odstęp między rzędami nie przekracza 1,25 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie jest większy lub równy 0,50 metra,

— Winnice mogą być nasadzane gęsto (fr. en foule) pod warunkiem zachowania minimalnej gęstości obsady i odstępu między krzewami większego niż 0,50 metra.

b) Zasady przycinania

Wina pochodzą z winorośli przycinanych zgodnie z następującymi technikami:

Przepisy ogólne

Wina białe

Winorośl przycina się:

— za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat i sznura dwustronnego), w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na roślinę nie przekracza 10,

— za pomocą cięcia długiego w formie pojedynczego sznura Guyota, w którego przypadku liczba pozostawionych oczek na roślinę nie przekracza 8.

Wina czerwone

Winorośl przycina się na maksymalnie 8 oczek na krzew według następujących technik:

— albo za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat, sznura dwustronnego, w kształcie czaszy i wachlarza),

— albo za pomocą cięcia długiego w formie pojedynczego sznura Guyota.

Przepisy szczególne

Okres formowania sznura jest ograniczony do 2 lat. W tym okresie dopuszcza się cięcie w formie podwójnego sznura Guyota, w którego przypadku maksymalna liczba pozostawionych oczek na każdym długim pędzie wynosi 5.

Cięcie metodą pojedynczego Guyota można dostosować:

— za pomocą drugiego czopa pozwalającego na zmianę położenia strzałki w kolejnych latach,

— za pomocą skróconej strzałki, na której pozostawia się maksymalnie 3 oczka, oraz czopa, na którym pozostawia się maksymalnie 2 oczka.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając dodatkowe oczka, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała liczby pozostawionych oczek określonej w zasadach dotyczących danego cięcia.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Maksymalna wydajność w przypadku wina białego
   64 hektolitry z hektara
2. Maksymalna wydajność w przypadku wina czerwonego
   58 hektolitrów z hektara
3. Maksymalna wydajność w przypadku wina białego „premier cru”
   62 hektolitry z hektara
4. Maksymalna wydajność w przypadku wina czerwonego „premier cru”
   56 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win mają miejsce na obszarze następujących gmin w departamencie Côte-d'Or, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.: Nuits-Saint-Georges i Premeaux-Prissey.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

Chardonnay B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

8. **Opis związku lub związków**

a) *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny znajduje się we francuskim regionie winiarskim „Côte de Nuits", który stanowi wzniesienie rozciągające się w linii prostej na odcinku ok. 25 km w kierunku ogólnym północ/południe. Jest to wzniesienie pochodzenia tektonicznego, które oddziela wapienne płaskowyże regionu winiarskiego „Hautes Côtes", rozpościerające się na zachodzie, na wysokości 400–500 metrów, od położonej na wschodzie równiny Bresse, powstałej w okresie trzeciorzędu w wyniku zapadnięcia rowu, rozciągającej się prostopadle do wzniesienia „Côte" na wysokości ok. 250 metrów. Rozciąga się on zatem na terytorium gmin Nuits-Saint-Georges i Premeaux-Prissey, położonych między miastami Dijon na północy a Beaune w departamencie Côte-d'Or w Burgundii. W przypadku „Nuits-Saint-Georges" czoło wzniesienia „la Côte", o deniwelacji około 150 metrów, zbudowane jest z szeregu wapieni bajosu i batonu (jura środkowa), a szkielet reliefu tworzy szczególnie zwarty „wapień z Comblanchien". W dolnej części zbocza niewielka warstwa margli bajosu (gliniastego wapienia) przeplata się z serią wapieni, tworząc widoczny lekki uskok terenu. Rzeźbę terenu przerywają małe wąwozy – suche, bardzo zacienione i kamieniste doliny, przez które przepływa okresowo niewielka rzeka Meuzin. U jej ujścia tworzy się szeroki stożek napływowy zajęty częściowo przez gminę Nuits-Saint-Georges. Wapienny substrat stoków pokrywają często osady sandrowe z mieszanką piargów, iłów i glin, pochodzących z alteracji podglebia i nadosadowych wzniesień. Charakter osadów sandrowych zależy od ich umiejscowienia na wzgórzu. Na górze zbocza są one kamieniste i dość cienkie, a na nasypie piedmontowym są grubsze i bogatsze w drobniejsze odłamki (od kilku decymetrów do 1 metra). Na szczycie zbocza występuje szczególna formacja, powlekająca twardy wapień, składająca się z żwiru krioklastycznego (powstałego podczas zlodowaceniach czwartorzędowych), bardzo filtrującego i niezbyt żyznego. Stożek napływowy Meuzin składa się ze żwirowych i wapiennych formacji aluwialnych, z dobrym odpływem wody. Działki wyznaczone do zbioru winogron zajmują czołową część „la Côte", po obu stronach doliny Meuzin, o ile formacje powierzchniowe są wystarczająco rozwinięte, aby umożliwić zarówno ukorzenienie, jak i zadowalające odpływ wody, a także stożek napływowy, w górnej części rzeki. Gleby są tu słabo rozwinięte, na ogół zawierają węglany i są płytkie oraz dobrze odwodnione, zwłaszcza na podłożu wapiennym. Układają się one w toposekwencje, od bardzo wapiennych, ubogich gleb na szczycie zbocza, schodząc w dół stopniowo wzbogacają się gliną, stając się stosunkowo głębokimi glebami (0,50 m), odwęglone na powierzchni na nasypie piedmontowym. Klimat jest chłodny oceaniczny, zakłócony wpływami kontynentalnymi lub śródziemnomorskimi, napływającymi osią Rodan-Saona. Oceaniczny klimat regionu przejawia się umiarkowanymi i regularnymi opadami (około 750 milimetrów na rok), bez intensywnych letnich susz. Zakres temperatur odzwierciedla chłodnawy charakter klimatu – średnia roczna wynosi 10,5 °C. Na wschód od pasma górskiego Morvan i płaskowzgórzy Burgundii wzniesienie („la Côte") korzysta z osłony klimatycznej, która zapewnia mu korzystniejsze temperatury, a także cechuje się zauważalnym na tle regionu niedoborem opadów.

b) *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Gmina Nuits-Saint-Georges jest historycznym ośrodkiem uprawy winorośli. Wydaje się, że podobnie jak sąsiadująca z nią Beaune, leży w centrum winnic „la Côte" i od rozkwitu średniowiecza gości u siebie znaczącą działalność winiarską. Niektóre wina „crus" wytwarzane w tej gminie są znane od wielu stuleci. Według DANGUY i AUBERTIN (1892 r.) winorośl sadzi się w obszarach produkcji „Saint-Georges"od roku 1000. Od XV wieku zwane „de Beaune", które faktycznie produkowane są na całym obszarze „la Côte", są wprowadzane do obrotu w całej Europie. Kojarzą się one z osiągnięciami księstwa Burgundii w okresie jego największego rozkwitu. Są to wina czerwone, „pinots vermeils", niezbyt taninowe i intensywne, jedyne, które dobrze znoszą transport. W XVIII wieku producenci rozwinęli działalność handlową w regionie, nadając winom z Burgundii nowy wizerunek i doprowadzając do ich powszechnej dystrybucji w całej Europie. W tym czasie w gminie Nuits otworzono domy kupieckie, które istotnie wpłyną na historię uprawy winorośli w regionie. Gmina Nuits była wówczas drugim co do wielkości ośrodkiem handlu winem w Burgundii, obok Beaune. „La Côte" zaopatruje w „wina szlachetne" domy kupieckie z Baune, które mają duży udział w rynku. Gmina Nuits została nazwana imieniem najbardziej prestiżowego „cru" w 1892 r. i stała się Nuits-Saint-Georges, co świadczy o ugruntowanym wizerunku doskonałości. W 1934 r. granice geograficzne nazwy pochodzenia „Nuits-Saint-Georges" zostały ustalone w wyroku sądu cywilnego w Beaune. Kontrolowana nazwa pochodzenia „Nuits-Saint-Georges" została uznana dekretem z dnia 11 września 1936 r. na podstawie tego wyroku. Od XVIII wieku winnice i fundamenty ich jakości są przedmiotem szeroko zakrojonych badań, a wielu autorów ustanawiało klasyfikacje burgundzkich „crus". Zwieńczeniem tych badań jest klasyfikacja przeprowadzona przez Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune z 1860 r. Dla każdej zbadanej gminy każde wino z określonego „climat" –miejsca produkcji (nazwa zwyczajowa, zazwyczaj nazwa miejsca) dla działki obsadzonej wyborną odmianą winorośli sklasyfikowano wg skali jakości. W 1943 r. uznano wykaz win z określonego miejsca produkcji kwalifikujących się do określenia „premier cru" dla „Nuits-Saint-Georges". Są to najbardziej znane „crus", zidentyfikowane w szczególności w 1860 r. Odmiana pinot noir N stanowi podstawę odmian winorośli wykorzystywanych w winnicach. Odmiana Chardonnay B jest jednak również obecna, ale stanowi jedynie 2 % odmian winorośli, głównie w sektorze Premeaux-Prissey. Winnice są prowadzone zgodnie z praktykami obowiązującymi w całym regionie winiarskim „Côte", z gęstością nasadzeń powyżej 9 000 roślin na hektar i przycinaniem w formie sznura Guyota. Mając świadomość wrażliwości swoich gleb na erozję, producenci zwracają

szczególną uwagę na zachowanie ich integralności. Zwyczajem jest dojrzewanie win, które nadaje im dobre zdolności do przechowywania, w zależności od cech rocznika i „climat". W 2009 r. winnice zajmowały powierzchnię około 300 hektarów, z czego 148 hektary sklasyfikowano jako „premier cru", a średnia roczna produkcja wynosiła 13 400 hektolitrów. Produkcja win białych wynosi zaledwie 300 hektolitrów na 6 hektarów. Prawie dwie trzecie win jest wprowadzanych do obrotu przez producentów.

c) *Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu*

Wina czerwone charakteryzują się intensywną purpurową barwą zachodzącego słońca. Kiedy wina są młode, zazwyczaj zawierają nuty wiśni, truskawek i czarnej porzeczki. Dojrzewając, nacierają zmysłowej i rasowej krągłości, na obraz producentów, którzy je wytwarzają. Bukiet często dopełnia zapach skóry, trufli, futra i dziczyzny. Wina opatrzone określeniem „premier cru" charakteryzują się mocą i silną strukturą taninową. Wina te ewoluują długo w butelce i dobrze znoszą długie dojrzewanie. Wina białe są zrównoważone i pełne, charakteryzują się dużą elegancją.

d) *Zależności przyczynowe*

Gmina Nuits-Saint-Georges, położona w centrum winnic „Côte de Nuits", jest całkowicie zorientowana na gospodarkę win najlepszej jakości z Burgundii. Jako stolica win „Côte de Nuits" gmina ta łączy w sobie prestiż winnic. Winnice te rosną na rozległym zboczu, wyeksponowanym na wschód słońca i przedwzgórze. Morfologia ta wiąże się z obfitością światła i wczesnym ociepleniem gleby. Poranne mgły, powszechne na równinach, nie docierają do zbocza. Najczęściej wapienne podłoże zbocza i podłoże formacji przedwzgórza zapewniają skuteczny drenaż i umiarkowaną żyzność gleby. Jest to wyborny obszar, w którym rodzima odmiana Pinot Noir N może w pełni wyrazić swój potencjał. Dzięki temu ciepłemu mezoklimatowi i umiarkowanej żyzności gleby wina czerwone charakteryzują się równowagą i koncentracją, które z czasem uwypuklają złożoną i rozwijającą się paletę aromatów. Odmiana Chardonnay B, pochodząca również z Burgundii, nadaje się również do niektórych ekspozycji z bardziej marglowymi glebami. Dojrzewanie pozwala zachować wystarczającą kwasowość, która nadaje winom białym elegancję i długowieczność. Producenci dążą do jak najskuteczniejszego uwypuklenia szczególnych cech środowiska naturalnego „Nuits-Saint-Georges" i wybierają praktyki zarówno do winorośli, jak i wytwórni wina, które są w stanie odkryć ten potencjał. Duże zagęszczenie nasadzeń, kontrola wydajności i dbałość o zbiory są uzupełnione tradycyjnymi technikami produkcji wina i długimi okresami dojrzewania. Ukształtowanie terenu, różnorodność geologiczna i różnorodność związanych z nią gleb sprzyjają więc rozwijaniu się w winach szerokiej gamy odcieni smakowych, co od dawna zachęcało producentów w kolejnych pokoleniach do różnicowania „climats", wchodzących w skład obszaru uprawy winorośli. W związku z tym wskazanie na etykiecie butelek nazwy „climat" pochodzenia winogron jest powszechną praktyką. Określenie „premier cru" pozwala również na podkreślenie nazw najbardziej znanych „climats", często znanych od dawna. Już w 1816 r. Jullien wymienił w pierwszej klasie swojej klasyfikacji miejsce „Saint-Georges" w gminie Nuits-Saint-Georges oraz „Clos de Premeau" w gminie Premeaux-Prissey, a w drugiej klasie cały obszar winnic w obu gminach. W 1860 r. *Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune* sklasyfikował około 300 hektarów winnic jako winnice, gdzie uprawia się „wina szlachetne" w odniesieniu do obu tych gmin, z czego ponad 100,53 hektarów zakwalifikowano do „pierwszej klasy". Ranking ten będzie ukierunkowywał uznawanie przyszłych określonych miejsc produkcji winogron przez użycie określenia „premier cru". W 1934 r., w okresie trudności gospodarczych przeżywanych w Burgundii, kilku producentów „nuitons" połączyło siły, zakładając „Confrérie des chevalier du Tastevin". Bractwo to, będące archetypem konfederacji winiarskich, ma na celu promowanie win z Burgundii na całym świecie. Jego siedziba znajduje się obecnie poza miastem w *Château du Clos de Vougeot*. Konfederacja skutecznie przyczyniła się do utrwalenia prestiżowego wizerunku win z Bourgogne, na czym skorzystały wina „Nuits-Saint-Georges". Wina „Nuits-Saint-Georges" są znane na dnie oceanów i nawet na Księżycu! W 1971 r. misja Apollo 15 stworzyła etykietę dla „Nuits-Saint-Georges", cuvée „Terre-Lune", i nazwała jeden z kraterów „Cratère Saint-Georges". Kontrolowana nazwa pochodzenia „Nuits-Saint-Georges" to również matka chrzestna podwodnego okrętu atomowego „Le Rubis". Wina czerwone „Nuits-Saint-Georges" cieszą się międzynarodową renomą.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić o określenie „premier cru" w przypadku win odpowiadających warunkom produkcji ustalonym dla tego określenia.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić o określenie „premier cru" i dodać po niej nazwę jednego z wyliczonych poniżej klimatów, w przypadku win odpowiadających warunkom produkcji ustalonym dla określenia „premier cru".

Po kontrolowanej nazwie pochodzenia można umieścić nazwę jednego z wyliczonych poniżej klimatów, w przypadku win odpowiadających warunkom produkcji ustalonym dla określenia „premier cru".

Wykaz „climats":

— „Aux Argillas",

— „Aux Boudots",

— „Aux Bousselots",

— „AuxChaignots",

— „AuxChamps Perdrix",

— „AuxCras",

— „Aux Murgers",

— „AuxPerdrix",

— „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”.

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.:

— w departamencie 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 (w odniesieniu do części terytorium odpowiadającej byłej gminie Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot,

— w departamencie 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 (w odniesieniu do części terytorium odpowiadającej byłym gminom-Dareizé, Les Olmes, Saint-Loup),

— w departamencie 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 (w odniesieniu do części terytorium odpowiadającej byłej gminie La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse-sur-Frégande (w odniesieniu do części terytorium odpowiadającej byłym gminom 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,

— w departamencie 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 (w odniesieniu do części terytorium odpowiadającej byłym gminom 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.

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

a) „Nazwę »climat«, która może być powiązana z określeniem »premier cru« zapisuje się bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia".

b) Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to nazwa lokalizacji wpisanej do rejestru katastralnego,

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia

c) Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Bourgogne" lub „Grand Vin de Bourgogne".

d) W przypadku gdy na etykiecie wskazana jest odmiana winorośli, oznaczenia tego nie umieszcza się w tym samym polu widzenia co obowiązkowe dane szczegółowe i jest ono drukowane czcionką o wymiarach nieprzekraczających 2 mm.

Link do specyfikacji produktu

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