Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2026/5290)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Nuits-Saint-Georges»

PDO-FR-A0579-AM02

Data da comunicação: 24.7.2026

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica**

O capítulo I, secção IV, ponto 1, do caderno de especificações, é alterado do seguinte modo:

— Adita-se o seguinte texto: «de acordo com o *Code officiel géographique* de 2024» [código geográfico oficial de 2024], dado o perímetro administrativo dos dois municípios ter sido verificado com base no dito código».

Altera-se o ponto 6 do documento único.

— Precisa-se que os documentos cartográficos que representam a área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* [Instituto nacional da origem e da qualidade].

Esta alteração não afeta o documento único.

2. **Superfície parcelar delimitada**

No capítulo I, secção IV, ponto 2, alínea a), após o comité nacional competente ter revisto (reunião de 25 de junho de 2024) a superfície parcelar de produção de uvas para vinhos da denominação, substitui-se a anterior data de aprovação por esta nova data.

Na secção IV, ponto 2, alínea b), após o comité nacional competente ter revisto (reunião de 25 de junho de 2024) a superfície parcelar dedicada à produção específica de uvas para vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» [vinhedo de excelência], substitui-se a anterior data de aprovação por esta nova data.

O documento único não é afetado por estas alterações.

3. **Área de proximidade imediata**

No capítulo I, secção IV, ponto 3, alinha-se a lista de municípios pelo *Code officiel géographique* de 2024, dadas as mudanças de nome ou fusões ocorridas desde a anterior aprovação do caderno de especificações.

O perímetro inicial da área de proximidade imediata mantém-se.

Altera-se o ponto 9 do documento único.

4. **Mudança de estrutura de controlo**

Na sequência da alteração das regras de redação, altera-se o capítulo III, secção II, do caderno de especificações, a fim de indicar a autoridade de controlo competente.

Esta alteração não afeta o documento único.

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

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Nuits-Saint-Georges

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

• 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho branco*

BREVE DESCRIÇÃO

Trata-se de vinhos tranquilos secos.

Os vinhos brancos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Os vinhos brancos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não pode exceder 13,5 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» não pode exceder 14 %.

Nos vinhos acabados, prontos para consumo, o teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) é de:

1. 3 gramas por litro; ou
2. 4 gramas por litro, se a acidez total for superior ou igual a 55,10 miliequivalentes por litro, ou seja, 4,13 gramas por litro, expressos em ácido tartárico (ou 2,7 gramas por litro, expressos em H2SO4).

Os outros critérios analíticos respeitam o disposto na regulamentação europeia.

Os vinhos brancos são equilibrados e abertos, marcados pela grande elegância.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *Vinho tinto*

BREVE DESCRIÇÃO

Trata-se de vinhos tranquilos secos.

Os vinhos tintos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %.

Os vinhos tintos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não pode exceder 13,5 %.

Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» não pode exceder 14 %.

Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor máximo de ácido málico de 0,4 g por litro.

Nos vinhos acabados, prontos para consumo, o teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) é de 2 gramas por litro.

Os outros critérios analíticos respeitam o disposto na regulamentação europeia.

Os vinhos tintos caracterizam-se pela cor viva, púrpura-escuro. Jovens, apresentam habitualmente notas de cereja, morango e groselha. Com o envelhecimento ficam mais redondos, voluptuosos e com uma personalidade mais vincada, como os produtores que os elaboram, apresentando com frequência notas complementares de couro, trufa, pele e caça.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

— No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE), numa taxa de concentração máxima de 10 %,

— É proibida a utilização de aparas de madeira,

— Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 13,5 %,

— Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» não pode exceder 14 %.

Além das disposições *supra*, os vinhos devem cumprir, em matéria de práticas enológicas, as obrigações estabelecidas na regulamentação europeia.

2. Prática de cultivo

a) Densidade de plantação

— As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 9 000 pés por hectare, com uma distância entre linhas inferior ou igual a 1,25 m e uma distância entre pés da mesma linha superior ou igual a 0,50 m,

— São permitidas as vinhas desordenadas, desde que seja respeitada a densidade mínima de plantação e a distância entre pés seja superior a 0,50 metros.

b) Regras de poda

As vides são podadas de acordo com as seguintes regras:

Disposições gerais

Vinhos brancos

Tipo de poda da vinha:

— poda curta (vides conduzidas em cordão de Royat e em cordão bilateral), com um número de olhos francos por metro quadrado inferior ou igual a 10, ou

— poda longa Guyot simples, com um número de olhos francos por pé não superior a 8.

Vinhos tintos

As vides são podadas com um máximo de 8 olhos francos por pé:

— poda curta (videiras conduzidas em cordão de Royat, cordão bilateral, taça e palmeta),

— poda longa Guyot simples.

Disposições especiais

O período de constituição do cordão está limitado a dois anos. Durante este período, é permitida a poda Guyot dupla, com um máximo de 5 olhos francos por vara.

A poda Guyot simples pode ser adaptada:

— com um segundo talão que permita alternar, de um ano para o outro, a posição da vara,

— com uma vara reduzida a, no máximo, três olhos francos e um talão limitado a dois olhos francos.

Independentemente do método utilizado, as vides podem ser podadas com olhos francos adicionais, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos de fruto por ano, por pé, seja inferior ou igual ao número de olhos francos definidos para as regras de poda.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento máximo — vinho branco
   64 hectolitros por hectare
2. Rendimento máximo — vinho tinto
   58 hectolitros por hectare
3. Rendimento máximo — vinho branco «premier cru»
   62 hectolitros por hectare
4. Rendimento máximo — vinho tinto «premier cru»
   56 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos ocorrem no território dos seguintes municípios do departamento de Côte-d'Or, com base no *Code officiel géographique* de 2024: Nuits-Saint-Georges e Premeaux-Prissey.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Chardonnay B

Pinot-blanc B

Pinot-gris N

Pinot-noir T

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

a) *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica corresponde ao vinhedo da «Côte de Nuits», relevo retilíneo que se estende por cerca de 25 quilómetros, tomando a direção Norte-Sul. Esta fossa tectónica separa os planaltos calcários das «Hautes Côtes», a oeste, entre os 400 m e os 500 m de altitude, e a planície de Bresse, a leste, um vale de brecha do Terciário a cerca de 250 m de altitude, adjacente à «Côte». Ocupa, portanto, o território dos municípios de Nuits-Saint-Georges e Premeaux-Prissey, situados entre as cidades de Dijon, a Norte, e Beaune, no departamento de Côte-d'Or, na Borgonha. Em Nuits-Saint-Georges, a frente da «Côte», com cerca de 150 metros de desnivelado, é constituída por um conjunto de calcários do Bajociano e do Batoniano (Jurássico Médio), com uma ossatura de calcário «de Comblanchien», particularmente compacto. A camada de marga bajociana (calcário argiloso), intercalada nas camadas calcárias da parte inferior da encosta, marca, na paisagem, uma ligeira depressão do terreno. O relevo é interrompido por um vale encastrado, que drena as terras do interior, onde corre, em intermitência, um pequeno curso de água, o Meuzin. O grande cone de defeção junto à sua foz é, em parte, ocupado pelo município de Nuits--Saint-Georges. Os afloramentos, mistura de depósitos de vertente com argilas e limos fruto da alteração do subsolo e dos relevos subjacentes, recobrem frequentemente o substrato calcário das encostas. A natureza dos afloramentos depende da sua posição na encosta. Muito pedregosos e pouco espessos nas zonas altas, são mais ricos em partículas finas nas zonas de sopé, e mais densos (de alguns decímetros a 1 metro). Nas zonas altas, apresentam formação específica, sobrepondo-se ao calcário duro, constituída de gravilha crioclástica (gerada durante as glaciações quaternárias), muito filtrante e pouco fértil. O cone de defeção do rio Meuzin é constituído por formações aluviais saibrosas, calcárias e bem drenadas. As parcelas delimitadas para a vindima ocupam a frente da «Côte» dos dois lados do vale do Meuzin, com formações superficiais suficientemente desenvolvidas para permitir, simultaneamente, o enraizamento e boa drenagem, e o cone de defeção, na parte a montante. Trata-se de solos pouco evoluídos, geralmente carbonatados e finos, muito drenantes, especialmente no substrato calcário. Os solos organizam-se em topo-sequências, indo dos magros muito calcários, nas zonas altas, enriquecidos em argila, até, no sentido descendente, aos relativamente profundos (0,50 metros) e descarbonizados à superfície, nos afloramentos de sopé e no cone. O clima é oceânico fresco, perturbado por influências continentais ou meridionais conduzidas pelo eixo Ródano-Saône. O caráter oceânico regional manifesta-se no regime de precipitação, moderada e regular (cerca de 750 milímetros por ano), sem seca estival acentuada. As temperaturas testemunham de um certo grau de frescura, com uma média anual de 10,5 °C. A «Côte», situada a leste do maciço de Morvan e dos planaltos da Borgonha, beneficia de um abrigo climático que lhe oferece uma vantagem térmica e explica o défice pluviométrico notável para a região.

b) *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

O município de Nuits-Saint-Georges é um centro vitícola histórico. Situado no coração da região vitícola da «Côte», tal como acontece com a cidade vizinha de Beaune, parece ter mantido uma atividade vitícola significativa desde a Idade Média. Alguns dos «crus» produzidos no município são famosos há largos séculos. Segundo Danguy e Aubertin (1892), a localidade de Saint-Georges apresenta plantações de vinha desde o ano 1000. A partir do século XV, os vinhos ditos de «Beaune» mas produzidos em toda a «Côte» e comercializados em toda a Europa são a imagem de marca do ducado da Borgonha no seu apogeu. Trata-se de vinhos tintos, os «pinots vermeils» [*pinots* vermelhos], pouco tânicos e capitosos, os únicos que podem viajar. No século XVIII, a atividade de negociante-produtor floresce na Borgonha, dá aos vinhos da região uma nova imagem e organiza a sua ampla distribuição à escala europeia. É durante essa época que nascem, no município de Nuits, as casas comerciais que irão marcar a história vitícola da região. Nuits passa então a ser o segundo maior centro de negócios de vinho da Borgonha, a seguir a Beaune. A «Côte» abastece as casas comerciais em «vinhos finos», detendo uma grande quota de mercado. Sinal da imagem de excelência bem consolidada, em 1892, o município de Nuits acrescenta o seu nome ao do seu «cru» mais prestigioso, que passa a designar-se «Nuits-Saint-Georges». Em 1934, um acórdão do Tribunal Cível de Beaune fixa os limites geográficos da denominação de origem «Nuits-Saint-Georges». A denominação de origem controlada «Nuits-Saint--Georges», por seu lado, é reconhecida por decreto de 11 de setembro de 1936, com base no mesmo acórdão. Estes vinhedos e os fundamentos da sua qualidade foram sendo tema de inúmeros estudos desde o século XVIII, com muitos autores a qualificarem os vinhos da Borgonha de «crus» [grandes colheitas]. A classificação realizada pelo Comité de Viticultura do distrito de Beaune em 1860 é consequência desses estudos. Para cada município estudado, os «climats» (nomes correntes, geralmente nomes de lugares) plantados com vinha de castas de uvas finas, são classificados numa escala de qualidade. Em 1943, é reconhecida uma lista de «climats» suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» para os vinhos «Nuits-Saint-Georges». Trata-se dos «crus» mais reputados, identificados em especial em 1860. A casta *pinot-noir* N constitui a base do encepamento do vinhedo. A casta *chardonnay* B, que representa apenas 2 % do conjunto, está principalmente agrupada na zona de Premeaux-Prissey. As vinhas são conduzidas de acordo com os usos verificados em toda a «Côte», com uma densidade de plantação superior a 9 000 pés por hectare. Conscientes da sensibilidade dos solos à erosão, os produtores têm especial cuidado em

preservar a integridade dos mesmos. É usual os vinhos passarem por um período de estágio, que potencia a boa capacidade de conservação, conforme o ano de colheita e o «climat». Em 2009, as vinhas cobriam uma superfície de cerca de 300 hectares, dos quais 148 hectares classificados como «premier cru», com uma produção média anual de 13 400 hectolitros. A produção de vinho branco representa apenas 300 hectolitros para cerca de 6 hectares. Cerca de dois terços dos vinhos são comercializados pelos próprios produtores.

c) *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

Os vinhos tintos caracterizam-se pela cor viva, púrpura-escuro. Jovens, apresentam habitualmente notas de cereja, morango e groselha. Com o envelhecimento ficam mais redondos, voluptuosos e com uma personalidade mais vincada, como os produtores que os elaboram, apresentando com frequência notas complementares de couro, trufa, pele e caça. Os vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «premier cru» caracterizam-se pela potência e estrutura tânica pesada. Evoluem por muito tempo em garrafa e suportam um longo período de envelhecimento. Os vinhos brancos são equilibrados e abertos, marcados pela grande elegância.

d) *Interações causais*

O município de Nuits-Saint-Georges, situado no coração do vinhedo da Côte des Nuits, dedica-se em exclusividade à produção de grandes vinhos de Borgonha. Ao estatuto de capital da Côte de Nuits, alia o prestígio do seu vinhedo. A vinha ocupa toda a extensão da grande encosta virada a leste e a zona de sopé. Dada a sua morfologia, a região beneficia de muita luminosidade e do aquecimento precoce dos solos. As neblinas matinais, frequentes na planície, não atingem as partes altas. O substrato da encosta, predominantemente calcária, e o substrato das formações de sopé, permitem a boa drenagem dos solos, conferindo-lhes uma razoável fertilidade. Esta localização privilegiada permite que a casta autóctone *pinot-noir* N exprima todo o seu potencial. Os vinhos tintos retiram deste mesoclima quente e da razoável fertilidade dos solos um equilíbrio e uma concentração que, com o tempo, revelam a sua gama aromática complexa e evolutiva. A casta *chardonnay* B, também originária da Borgonha, marca presença nos terrenos com solos mais margosos. Com a maturação, as uvas desta casta conservam acidez suficiente para conferir elegância e longevidade aos vinhos brancos. Os produtores procuram a melhor expressão das características específicas do meio natural de «Nuits-Saint-Georges» e orientam as suas práticas, tanto nas vinhas como nas adegas, para revelar esse potencial. A grande densidade de plantação, o controlo do rendimento e os cuidados tidos com a vindima são completados com técnicas de vinificação tradicionais e longos períodos de estágio. O relevo, a diversidade geológica e a variedade de solos destes decorrentes, estão, de resto, na origem da vasta gama de nuances encontrada nos vinhos, que, ao longo de gerações, conduziram os produtores a diferenciar os «climats» que compõem o território vitícola. Assim, a indicação, no rótulo das garrafas, do nome do «climat» de origem das uvas é prática corrente. A menção «premier cru» permite, além disso, destacar os nomes dos «climats» mais reputados, com frequência conhecidos de longa data. Já em 1816, Jullien indica, como primeira escolha, o lugar de «Saint-Georges», no município de Nuits-Saint-Georges, bem como o «Clos de Premeau», no município de Premeaux-Prissey, e, como segunda escolha, o conjunto das vinhas dos dois municípios. De acordo com a classificação do Comité de Viticultura do distrito de Beaune, em 1860, estes dois municípios contavam com cerca de 300 hectares de vinha para «vinho fino», dos quais 100,53 hectares classificados como «primeira escolha». Esta classificação orientará o reconhecimento de futuros «climats», a que será atribuída a menção «premier cru». Em 1934, numa época de grandes dificuldades económicas para a Borgonha, vários produtores da região (*nuitons*) juntaram-se para criar a «Confrérie des chevaliers du tastevin» [Confraria dos cavaleiros da tambuladeira]. Esta associação, arquétipo das confrarias de produtores de vinho, visa a promoção e a projeção dos vinhos da Borgonha no mundo inteiro. Tem agora a sua sede fora da cidade, no palácio do Clos de Vougeot. Esta confraria contribuiu eficazmente para perpetuar a imagem de prestígio dos vinhos da Borgonha e os vinhos «Nuits-Saint-Georges» tiraram proveito disso. Os vinhos «Nuits-Saint--Georges» são conhecidos desde o fundo dos oceanos até à Lua! Com efeito, em 1971, a missão Apollo 15 deixou um rótulo de «Nuits-Saint-Georges», vinho de base «Terre-Lune» [terra-lua] na lua, tendo batizado uma das suas crateras «cratera Saint-Georges». A denominação de origem controlada «Nuits-Saint-Georges» é também madrinha do submarino nuclear «Le Rubis». Os vinhos tintos «Nuits-Saint-Georges» gozam de uma reputação internacional.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

No caso dos vinhos que satisfazem as condições de produção fixadas para o efeito, o nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «premier cru».

No caso dos vinhos que satisfazem as condições de produção fixadas para o efeito, o nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela menção «premier cru», seguida do nome de um dos «climats» enumerados abaixo.

No caso dos vinhos que satisfazem as condições de produção fixadas para atribuição da menção «premier cru», o nome da denominação de origem controlada pode ser seguido do nome de um dos «climats» a seguir.

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».

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2024:

— 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 (parte do território correspondente ao antigo município de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée e Vougeot,

— Departamento do Ródano: 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 (parte do território correspondente aos antigos municípios de Dareizé, Les Olmes e 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 (parte do território correspondente ao antigo município de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grévilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, La Vineuse--sur-Frégande (parte do território correspondente aos antigos municípios de Donzy-le-National, La Vineuse e 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 e 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 (parte do território correspondente aos antigos municípios de Champvallon, Villiers-sur-Tholon e 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.

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de condição adicional

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição

a) O nome do «climat» suscetível de ser associado à menção «premier cru» surge imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada, impresso em carateres cujas dimensões não excedem, tanto em largura como em altura, as dimensões dos carateres que compõem o nome dessa denominação;

b) Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem conter o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate do nome de um lugar registado no cadastro,

— esta conste da declaração de colheita,

O nome do lugar registado no cadastro deve ser impresso em carateres cujas dimensões não excedam, tanto em altura como em largura, metade das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada;

c) O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir o nome da unidade geográfica mais alargada «Vin de Bourgogne» ou «Grand Vin de Bourgogne»;

d) Se constar do rótulo, o nome da casta não pode figurar no mesmo campo visual que as indicações obrigatórias, devendo ser impresso em carateres de tamanho não superior a 2 mm.

Hiperligação para o caderno de especificações

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