C/2025/2421

16.4.2025

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/2025/2421)

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

«Chiroubles»

PDO-FR-A0911-AM03

Data da comunicação: 9.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica

No capítulo I, parte IV, ponto 1, do caderno de especificações, substitui-se o número «2019» pelo número «2022».

Esta alteração textual permite definir a área geográfica de acordo com a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2022 e assegurar a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

Altera-se o ponto 6 do documento único.

2. Área de proximidade imediata

No capítulo I, parte IV, ponto 3, do caderno de especificações, substitui-se o número «2019» pelo número «2022».

Esta alteração textual permite identificar a área de proximidade imediata com base na versão do *Code officiel géographique*, publicado pelo INSEE, vigente em 2022.

A inclusão desta referência permite proteger juridicamente a área de proximidade imediata.

A lista dos municípios que compõem a referida área foi atualizada (o perímetro mantém-se inalterado), assim como os respetivos nomes, de modo a incorporar as alterações administrativas efetuadas.

Esta alteração afeta a rubrica «Condições adicionais» do documento único.

3. Densidade de plantação

No capítulo I, secção VI, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, aditam-se, na rubrica «Disposições especiais», disposições específicas relativas às vinhas em socalcos:

Para facilitar a mecanização das parcelas em encostas íngremes, os viticultores desejam poder criar socalcos. Uma vez que as regras gerais de densidade não são adequadas para este método de cultivo da vinha, aditam-se ao caderno de especificações disposições específicas, aprovadas pela comissão nacional competente do INAO.

É alterada a rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

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

4. **Regras de altura foliar**

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea c), do caderno de especificações, aditam-se regras relativas à altura foliar específicas para as vinhas em socalcos, que não têm uma distância definida entre linhas.

Esta alteração não afeta o documento único.

5. **Proibição da introdução de terras exógenas**

No capítulo I, parte VI, ponto 2, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— Adita-se uma nova alínea a) para proibir a introdução de terras exógenas nas parcelas da denominação.

Especifica-se que as terras exógenas são aquelas que não provêm da área parcelar delimitada da denominação de origem controlada «Chiroubles».

— A alínea a) existente passa a alínea b).

Estas alterações não afetam o documento único.

6. **Tratamento com água quente**

No capítulo I, parte VI, ponto 2, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— A alínea b) existente passa a alínea c).

— A alínea c) é alterada do seguinte modo: «É obrigatório o tratamento com água quente, tanto das plantas provenientes de viveiros públicos como das provenientes de viveiros privados.»

Esta disposição corresponde à nova regra definida pelo comité nacional competente do INAO para combater o desenvolvimento da flavescência dourada. Tem por objetivo limitar as possibilidades de tratamento apenas ao tratamento com água quente, para proibir tratamentos alternativos que não ofereçam as mesmas garantias em termos de eficácia.

Estas alterações não afetam o documento único.

7. **Rendimento e rendimento máximo**

No capítulo I, parte VIII, ponto 1, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— As disposições existentes são retomadas numa alínea a);

— Adita-se uma alínea b) que estabelece a regra de cálculo do rendimento autorizado para as vinhas em socalcos. O rendimento máximo destas parcelas plantadas em socalcos corresponde ao da denominação definida na alínea a).

Estas alterações não afetam o documento único.

8. **Medidas transitórias**

Altera-se o capítulo I, parte XI, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, correspondente à medida transitória relativa à densidade mínima de plantação.

A autorização de arranque parcial de vinhas, com data de 28 de novembro de 2004, é prorrogada de 2015 para 2031. Aplica-se um coeficiente de redução específico às vinhas que serão arrancadas de novo, para acelerar a reestruturação do vinhedo, num contexto económico difícil que não permita a replantação em grande escala, bem como para facilitar a mecanização das vinhas, reduzindo assim a utilização de glifosato.

Estas alterações não afetam o documento único.

9. **Obrigações em matéria de declaração**

No capítulo II, parte I, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— Nos pontos 2, 3, 5 e 6, alteram-se as disposições relativas aos prazos de entrega das declarações obrigatórias, para facilitar a realização dos controlos.

— No ponto 3, especifica-se que os produtos só podem ser vendidos a granel depois de aprovada a declaração pelo organismo de controlo.

— No ponto 4, o sistema de declaração recapitulativa trimestral para as declarações referidas nos n.os 3 e 6 está agora disponível, independentemente dos volumes ou do número de transações efetuadas pelos operadores. Estas declarações recapitulativas devem ser transmitidas ao organismo de controlo o mais tardar 10 dias após o final do trimestre.

— No ponto 5, especifica-se que a expedição dos lotes de vinho a granel para fora do território nacional só pode ter lugar depois de aprovada a respetiva declaração pelo organismo de controlo.

— O ponto 6 contém informações de pormenor sobre a declaração de reclassificação.

— No ponto 9, introduzem-se alterações para especificar as operações autorizadas no âmbito da reestruturação das parcelas.

Estas alterações não afetam o documento único.

10. **Referências ao organismo de controlo**

No capítulo III, parte II, do caderno de especificações, substitui-se o organismo de controlo indicado.

O primeiro parágrafo foi alterado e o segundo foi suprimido em consonância com as novas regras editoriais.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Chiroubles

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias 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)**

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos tintos secos e tranquilos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Os vinhos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %. Na fase de acondicionamento, têm um teor máximo de ácido málico de 0,4 gramas por litro. Os vinhos prontos para consumo satisfazem os seguintes critérios analíticos: Teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose): 3 gramas por litro. Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia. São vinhos leves de cor vermelho-rubi. No nariz, apresentam frequentemente notas florais e frutadas. Na boca, são, por regra, pouco tânicos, suaves e muito finos, aliando o frutado e a elegância. Podem ser bebidos jovens, embora revelem a sua finura com um ou dois anos de guarda.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 14,17

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

— Os vinhos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %.

— São autorizadas as técnicas de enriquecimento substrativo com um grau de concentração máxima de 10 %.

— Os vinhos são envelhecidos pelo menos até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

2. Prática de cultivo

— Densidade de plantação

As vinhas apresentam uma densidade mínima na plantação de 6 000 pés por hectare.

A distância entre as linhas deve ser igual ou inferior a 2,10 m e a distância entre pés da mesma linha igual ou superior a 0,80 m.

Sem prejuízo da densidade mínima de 6 000 pés por hectare, as vinhas podem, para fins de mecanização, apresentar entrelinhas com uma distância máxima de 3 m.

Estas disposições não se aplicam às vinhas plantadas em socalcos. Por «parcela de vinha plantada em socalcos» entende-se uma parcela que beneficia de um aproveitamento especial por força do declive do terreno, realizado antes da plantação das videiras, o que resulta numa descontinuidade na distância habitual entre linhas e na impossibilidade de passagem de meios mecânicos entre dois níveis sucessivos.

Para as parcelas de vinha plantadas em socalcos, a distância entre pés da mesma linha deve ser superior ou igual a 0,80 m.

3. Prática de cultivo

— Regras de poda

— A poda termina em 15 de maio;

— Efetua-se a poda curta (taça, palmeta ou cordão de Royat simples, duplo ou Charmet), com um máximo de 10 olhos francos por pé;

— Cada pé tem três a cinco talões com um máximo de dois olhos francos por talão; com vista ao rejuvenescimento, cada pé pode ainda ter um talão com dois olhos francos, no máximo, talhado num ladrão nascido do lenho antigo;

— Tanto na poda de formação como na poda de transformação, deixam-se, no máximo, 12 olhos francos por pé.

É proibida a irrigação.

— Disposições relativas à colheita mecânica

— A altura das uvas nos recipientes de transporte da parcela para a adega de vinificação não pode exceder 0,50 m;

— Os recipientes são fabricados com materiais inertes destinados a uso alimentar;

— O material de vindima e de transporte deve dispor de um sistema de drenagem de água, ou de proteção, adequado.

5.2. *Rendimentos máximos*

61 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e o estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Rhône, com base no *Code officiel géographique* de 2022: Chiroubles.

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

Gamay N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica ocupa a encosta oriental dos «Monts du Beaujolais», que culminam a 1 009 metros de altitude, e o «Mont Saint-Rigaud».

Abarca apenas o território do município de Chiroubles, a norte do departamento de Rhône.

A área geográfica está rodeada por uma pequena cadeia, formando um circo granítico aberto a sudeste, bem abrigado. O terreno é muito acentuado e dinâmico, com encostas abruptas, bem expostas a leste e sudeste, que descem para os vales drenados pelo Douby e pelos seus afluentes. Situa-se a sudoeste de Mâcon e a norte de Lyon.

As parcelas delimitadas para a vindima situam-se nas encostas sobranceiras à planície do Saône, a altitudes compreendidas entre 260 metros e 600 metros, constituindo a maior vinha da região de Beaujolais. Os solos são muito homogéneos, dado que provêm exclusivamente da alteração da base granítica, que gera um arenito grosseiro. Localmente, observam-se incrustações de microgranito e lamprófiro. Trata-se de solos pobres, leves, ácidos, permeáveis e pouco profundos.

O clima é do tipo suboceânico, sujeito a influências continentais e meridionais. A precipitação é regular ao longo do ano e a temperatura média anual é de, aproximadamente, 11 °C. Os «Monts du Beaujolais» desempenham um papel essencial na proteção contra os ventos de oeste, atenuando assim a influência oceânica. O efeito de sotavento que provocam reduz a humidade do ar, aumentando a luminosidade e reduzindo a precipitação.

O grande vale do rio Saône desempenha também um papel importante no desenvolvimento da vinha, assegurando grande luminosidade e canalizando as influências meridionais, sobretudo os calores estivais.

8.2. *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

A cultura da vinha desenvolveu-se na Idade Média, por influência das ordens monásticas. A partir do final do final do século XV, a sua expansão foi impulsionada pela burguesia lionesa, que enriquecera com a banca e a indústria da seda.

No século XVIII, desenvolveu-se o comércio vinícola na região, dando origem a grandes transformações nos vinhedos. Em 1697, no recenseamento solicitado por Lambert d'Herbigny, o termo «Chiroubles» surge no contexto das paróquias onde a vinha era cultivada, embora ainda de forma modesta.

Contudo, «Chiroubles» tornou-se um lugar de destaque na história vinícola moderna, por iniciativa de Victor Pulliat. Esta figura emblemática reuniu na sua propriedade de Tempéré, no município de Chiroubles, uma gama de 1 200 castas, definiu a escala da precocidade das mesmas e impulsionou, na década de 1880, o combate à praga de filoxera. Desenvolveu a enxertia da vinha, método extremamente eficaz e respeitador do ambiente, que é, desde então, utilizado a nível mundial para o combate àquela praga. As suas vinhas foram as primeiras enxertadas no departamento de Rhône, tendo desempenhado um papel decisivo na reconstituição dos vinhedos.

Em 1928, em resposta à crise vitícola, os pequenos produtores reuniram-se numa adega cooperativa para melhorar as condições de vinificação e de venda dos seus produtos. As uvas vindimadas por cerca de sessenta membros continuam a ser vinificadas nestas instalações.

A denominação de origem controlada «Chiroubles» foi reconhecida por Decreto de 11 de setembro de 1936, por iniciativa da associação de defesa do produto.

A pequena dimensão das parcelas e a elevada fragmentação decorrente da topografia criam uma miscelânea de videiras que traduz uma forte ocupação humana ligada à atividade vitícola.

A elaboração dos vinhos «Chiroubles» caracteriza-se por uma aliança entre tradições próprias da região e técnicas modernas.

Os produtores, procurando obter vinho de qualidade, aprenderam a dominar a casta *gamay* N, o seu crescimento e as suas especificidades, recorrendo, nomeadamente, a uma elevada densidade de plantação e a uma poda curta.

Para garantir uma boa maturidade das uvas, o produtor deve assegurar que a superfície foliar exposta é suficiente. As vinhas são conduzidas em porte livre ou amarradas a estacas, nos primeiros anos. Podem também ser conduzidas em espaldeira fixa, o que facilita a mecanização.

Para assegurar que os vinhos adquirem a estrutura tânica necessária ao estágio, os produtores adotaram um processo específico de vinificação que combina a fermentação tradicional com uma maceração semicarbónica. De acordo com a tradição, os produtores separam a colheita proveniente das melhores parcelas e inscrevem no rótulo os lugares de maior renome.

Em 2010, cerca de cinquenta adegas particulares e uma adega cooperativa cultivaram uma superfície de 350 hectares, produzindo quase 16 000 hectolitros.

8.3. *Interações causais*

A estrutura geral, granítica e pouco argilosa, dos solos das parcelas delimitadas para a vindima influencia o sabor dos vinhos. Magros e filtrantes, os solos drenam e aquecem rapidamente, sendo propícios à produção de uvas de qualidade e à expressão particularmente frutada dos vinhos.

Devido à sua localização geográfica, a área de «Chiroubles» distingue-se do resto dos vinhedos na região de Beaujolais por um clima de contrastes, marcado por um calor estival acentuado que, muitas vezes, se prolonga até ao outono.

Protegidas dos ventos de oeste pelos «Monts du Beaujolais», as vinhas, no centro de uma depressão exposta a sudeste, beneficiam de temperaturas amenas a partir da aurora, com os primeiros raios de sol.

A plantação da vinha em encostas, por vezes muito acentuadas, abertas sobre a vasta planície do Saône, a uma altitude compreendida entre 260 metros e 600 metros, permite evitar a maior parte da geada de primavera e a névoa matinal, favorece a insolação — indispensável a uma boa atividade fotossintética — e assegura a drenagem rápida de qualquer excesso de água da chuva, proporcionando, assim, uma maturação ideal das uvas. O efeito de sotavento determina temperaturas elevadas nos períodos de maturação, contrabalançando os efeitos da altitude.

Nestas condições geográficas específicas, os produtores de «Chiroubles» desenvolveram, ao longo das gerações, técnicas que permitem tirar o melhor partido do potencial da casta *gamay* N, particularmente adaptada ao clima e aos solos derivados de arenitos graníticos.

A sua técnica tradicional exprime-se na poda curta, de talão, numa densidade de plantação elevada, práticas de cultivo que limitam a erosão do solo, e técnicas de vinificação adequadas, com o objetivo de produzir uma matéria-prima rica em cor, garantindo simultaneamente a finura, o frutado e a capacidade de envelhecimento e de conservação.

Os vinhos «Chiroubles» já eram valorizados muito antes de o «Beaujolais nouveau» ter conquistado os enófilos. Na sua obra «Topographie de tous les vignobles connus», de 1816, Jullien refere-se a «Chiroubles, que produz vinhos do mesmo tipo que os de Fleury», outra denominação famosa da região.

Desde 1995, a «Confrérie des Demoiselles de Chiroubles» defende e divulga este vinho para além das fronteiras regionais. A festa dos vinhos do Beaujolais, promovida pelo município de Chiroubles, constitui uma ocasião solene. Um grande concurso anual permite distinguir os melhores vinhos, sendo atribuída ao vencedor o prémio «Victor Pulliat», em memória desta figura emblemática do município.

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

Área de proximidade imediata

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 2022:

— 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-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevronne, Epernay-sous-Gevrey, L'Etang-Vergy, Etrochey, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Fussey, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Grancey-sur-Ource, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, 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, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Perrigny-lès--Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ource, Puligny--Montrachet, Quincey, Reulle-Vergy, La Rochepot, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Saint-Romain, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Tailly, Talant, Thoires, Valforêt (apenas a parte correspondente ao território do 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, Vougeot;

Área de proximidade imediata

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 2022:

— Departamento de Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (apenas a parte correspondente ao território do antigo município de Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en--Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur--Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte--Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (apenas a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup);

Área de proximidade imediata

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 2022:

— 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, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Cersot, Chagny, Chaintré, Chalon-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, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les--Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes--La-Loyère (apenas a parte correspondente ao território do antigo município de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, 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-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-Trézy, 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-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Rémy, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, 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, Taizé, Tournus, Uchizy, Varennes-lès-Mâcon, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse sur Fregande (apenas a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Donzy-le-National, Massy e La Vineuse), Vinzelles, Viré;

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

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 2022:

— 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, La Chapelle--Vaupelteigne, 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, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (apenas a parte correspondente ao território dos antigos municípios de Champvallon, Villiers sur Tholon e Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le--Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve--Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esta:

— esteja registada no cadastro;

— conste da declaração de colheita.

O nome do lugar registado no cadastro deve figurar imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada, em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em largura como em altura, à dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

b) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Vin du Beaujolais» ou «Grand Vin du Beaujolais» ou «Cru du Beaujolais».

As dimensões dos carateres desta unidade geográfica mais alargada não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0aafbc7f-1531-462d-98d6-e38ad256458d