C/2024/4131

28.6.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/4131)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Petit Chablis“

PDO-FR-A0656-AM01

Дата на съобщението: 22.4.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Максимален добив**

В глава I, дял VIII, точка 1 максималният добив се увеличава на 75 hl/ha вместо 70 hl/ha.

Стойността на максималния добив е увеличена, за да се вземе предвид въпросът с изменението на климата, което води до неблагоприятни природни явления, предизвикващи периодичен недостиг на реколта.

Изменя се точка 5 от единния документ.

2. **Метод на отглеждане на лозята**

В глава I, дял VI „Отглеждане на лозята“, точка 1, букви а) и в) от продуктовата спецификация параграфите се заменят, както следва:

„а) Гъстота на засаждане

— Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 5 500 растения на хектар, като средното разстояние между редовете е по-малко или равно на 1,20 m, с изключение на лозята, засадени по склонове с наклон 40 % или повече, за които това разстояние е по-малко или равно на 1,60 m; когато разстоянието между редовете е неравномерно, то не може да надвишава 2 m;

— Разстоянието между растенията в реда е по-голямо или равно на 0,80 m.“

„в) Правила за кордонната конструкция и за височината на листната маса

— Височината на листната маса върху кордонната конструкция е равна най-малко на 0,6 пъти средното разстояние между редовете, като тази височина се измерва между долната граница на листната маса, определена на най-малко 0,30 m над земята, и горната граница на подрязване;

— Лозите се повдигат задължително върху кордонна конструкция и тя се поддържа.“

От началото на XX век винопроизводителите в Chablis започват да изкореняват един от всеки шест реда лози, за да се оформи проход за механизация на обработката на лозята. Впоследствие те засаждат новите лоза съгласно този метод на отглеждане.

Тези стари практики не са били включени в първоначалната версия на продуктовата спецификация.

При изменението на продуктовата спецификация те се вземат предвид, като се регламентират:

— със запазване на минималната гъстота на засаждане от 5 500 растения на хектар,

— с определяне на средно разстояние между редовете от най-много 1,2 m;

— с въвеждане на максимално разстояние между редовете от 2 m.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Изменя се точка 5 от единния документ по отношение на новите правила относно гъстотата на засаждане.

3. **Преходни мерки**

Следните две преходни мерки вече не са актуални и поради това са заличени в глава I, дял XI от продуктовата спецификация.

— Преработка, производство, отлежаване, опаковане, съхранение

Следните разпоредби се прилагат от 1 ноември 2014 г.:

— разпоредба относно капацитета на винарната;

— разпоредба относно управлението на температурата на съдовете по време на етапа на отлежаване;

— разпоредба относно защитеното място за съхранение за бутилираните вина.

— Специална разпоредба

Експериментирането по отношение на отделния допълнителен обем се уреждат с указа от 20 октомври 2005 г., изменен с указа от 29 ноември 2007 г. и с указа от 23 ноември 2010 г.

Единният документ не се изменя.

4. **Промяна на контролния орган**

Първият параграф в глава III, дял II от продуктовата спецификация е изменен поради преразглеждане на редакционните правила.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Petit Chablis

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината са сухи тихи бели вина.

a) Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 9,5 %. б)

b) След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 12,5 %.

c) Готовите за предлагане за консумация вина са с максимално съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза), както следва: — 3 g/l; или — 4 g/l, ако общата киселинност е по-голяма или равна на 55,10 meq/l.

За другите аналитични критерии се спазват стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

„Petit Chablis“ е динамично и плодово вино, характеризиращо се със своята минералност и лекота. Киселинността и минералността му придават свеж характер и го превръщат в ранно вино, което не се нуждае от стареене,

за да бъде приятно за пиене. Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

а) Не се допуска използването на парчета дърво;

б) След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 12,5 %.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Агротехническа практика

а) Гъстота на засаждане

— Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 5 500 растения на хектар, като средното разстояние между редовете е по-малко или равно на 1,20 m, с изключение на лозята, засадени по склонове с наклон 40 % или повече, за които това разстояние е по-малко или равно на 1,60 m; когато разстоянието между редовете е неравномерно, то не може да надвишава 2 m;

— Разстоянието между растенията в реда е по-голямо или равно на 0,80 m.

б) Правила за резитба

Вината са произведени от грозде от лоза, чиято резитба се осъществява съгласно следните разпоредби:

ОБЩИ РАЗПОРЕДБИ

Лозите се подрязват с най-много 14 пъпки на растение и най-много 10 пъпки на квадратен метър:

— с къса резитба (лоза, отглеждани на кордон Роая); или

— с дълга резитба (единична и двойна резитба по метода Гюйо и резитба по метода „Chablis“).

СПЕЦИАЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Независимо от начина на резитба, лозите могат да бъдат подрязвани с допълнителни пъпки, при условие че на фенологичния етап, съответстващ на 11 или 12 листа, броят на плодните клонки за годината на отделно растение е по-малък или равен на броя на пъпките, определен в правилата за резитба.

в) Напояване

Напояването е забранено.

5.2. *Максимални добиви*

Petit Chablis

75 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията и производството на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Yonne: Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy и Viviers.

7. **Винен сорт или винени сортове грозде**

Chardonnay B

8. **Описание на връзката или връзките**

а) Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район обхваща група хълмове, поместени сред платата на „Auxerrois“ в Парижкия басейн. „Chablisien“ е малък, добре разграничен район, който съответства на височините около долината на река Serein, приток на Yonne, при прекосяването на „Côte des Bars“.

Така географският район обхваща територията на 17 общини от департамент Yonne, източно от Auxerre.

Моноклиналният гребен (куеста) на „Côte des Bars“, който представлява голяма геоморфологична структура, по повърхността на която се показват седименти от периода горна юра, е образуван от твърд варовик, „Calcaire du Barrois“, който оформя козирка над дълъг склон с основа от компактни и непропускливи мергели (глинести варовици), познати като „Marnes à exogyra virgula“, богати на дребни миди с форма на запетая, откъдето идва името на образуването.

Под мергелите има варовиков пласт, който образува малък топографски отстъп близо до дъното на долината („Calcaire à Astartes“). Съставляващите склона мергели най-често са скрити под мантия от сипеи — смесица от фини материали и по-едри варовикови елементи. Денивелацията на браговата линия достига 120—130 m, като надморската височина остава умерена. Най-високата точка на платото не надвишава 320 m. В североизточната част на географския район, над варовиковото плато се извисяват образувания от периода креда, представени от глини, съдържащи миди и мергели.

Ландшафтът на Chablis е уникален. Над големите, леко вдлъбнати склонове, по които са разположени лозята, се издига залесена варовикова козирка, закриваща хоризонта, като го оставя открит само по оста на долината на река Serein. Множество малки и често сухи долини разграничават ориентирани в различни посоки хълмове. Тези долини обикновено са дълбоки и по най-стръмните си части са залесени, като за лозята остават само склоновете с най-добро изложение.

Определените за беритба на гроздето парцели заемат участъци с различни условия:

— по хълмовета, главно върху мергелните насипи с почви с добро отводняване;

— на някои места обаче също и в подножието, върху варовиците „Calcaire à Astartes“ или колувиалните наноси в основата на склона;

— по краищата на платата с плитки и много каменисти варовикови почви, гарантиращи добро затопляне, с което се компенсира неблагоприятният климат поради липсата на заслон.

Почвите са разнообразни, но винаги варовикови. По варовиците на платото (наричани по тези места „petites terres“ (малки земи) те са бедни и много каменисти, но с добро отводняване, а по мергелния насип и в подножието му са по-богати на глини.

В северозападната част на географския район няколко лозарски участъка са разработени върху глини от периода креда, с които са покрити варовиците „calcaires du Barrois“. Там почвите са непропускливи и отводняването се осигурява от наклона.

Районът „Chablisien“ е с океански климат, леко променен от континенталните влияния. Този климат се характеризира с умерени и редовни валежи (650 mm годишно само в Auxerre), без трайно установено лятно засушаване и по-скоро хладни температури със средна годишна стойност от 10,8 °C.

За климата е характерен доста висок риск от зимни и пролетни слани, които могат да бъдат катастрофални за лозята. В долините този риск се увеличава поради сравнително дълбокото им врязване, докато платата са изложени на ледените зимни ветрове.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Има данни за отглеждането на лозя в района „Chablisien“ още от Ранното средновековие. През 510 г. в Chablis е създаден манастир, който през 867 г. е преотстъпен на монасите от Saint-Martin de Tours, бягащи от нашествието на викингите по долината на Лоара. Изглежда именно те са разработили лозя в близост до селото.

През 1114 г. монасите от Цистерцианския орден основават близо до Chablis абатството Pontigny и постепенно разработват лозя, а след това създават в град Chablis изба, наречена „Petit Pontigny“, чиито постройки все още съществуват. Наред с църковните имоти, които се запазват до Френската революция, процъфтява и отглеждането на лозя от гражданското население, чиято продукция също е предназначена за търговия навън. Обичайните пазари са Париж и Северна Европа.

В цялата си история виното „Chablis“ остава забележително стабилно за своя вид сухо бяло вино. През 1186 г. дарение, направено на абатство Pontigny, включва лозе, намиращо се близо до Chablis, от което се получава „бяло и с потенциал за дълго отлежаване“ вино. Авторите от XIX век също подчертават тази особеност, заради която „Chablis“ се явява изключение в обкръжение, в което преобладават червените вина и вината „clairet“.

Филоксерата, маната и брашнестата мана засягат сериозно района „Chablisien“ и преодоляването на пораженията отнема няколко десетилетия. Възстановяването на лозята се възобновява реално едва през втората половина на XX век, благодарение на напредъка в лозарството, механизацията и защитата от слани. Това възстановяване се извършва при съблюдаване на обичайните практики, като лозята са предназначени единствено за производството на сухи бели вина.

Наименованието „Petit Chablis“ започва да се използва от началото на XX век, когато през 1908 г. производителите създават своя първи синдикат, за да се борят ефективно с присвояването на името. Наименованието „Petit Chablis“ фигурира в различните решения за признаване на контролираното наименование за произход „Chablis“ за обозначаване на сухи бели вина, произведени в района на Chablis от сортове грозде, различни от „beaunois“ (местно наименование на chardonnay B — решение от 1920 г.), или от грозде от сорта „beaunois“, но което не е набрано в парцели с „кимериджски“ почви (1923 г.).

Контролираното наименование за произход „Petit Chablis“ е признато с указ през 1944 г.

„Petit Chablis“ се произвеждат от уникален сорт грозде, chardonnay B, известен с това, че от него се получават качествените бели вина от Бургундия.

Вината се произвеждат главно от грозде от лозя, засадени по платата с варовикови почви, а в северозападната част — по склонове с глини от периода креда. Подножията на склоновете, където почвите са по-тежки, също се засаждат на определени места.

Лозята за производството на „Petit Chablis“ се отглеждат по традиция с дълга резитба. Наричаната „Chablis“ традиционна резитба е добре приспособена към трудните климатични условия, като същевременно осигурява редовна и умерена продукция.

В района „Chablisien“ се използва също и единична или двойна резитба по метода Гюйо, която през XIX век намира широко разпространение във всички лозя в Бургундия. Разработването чрез клониращи селекция на растителен материал с добри качества насърчава развитието на къса резитба, което позволява добро регулиране на вегетацията. Лозите се повдигат върху кордонна конструкция и обикновено се засаждат по посоката на склона. И докато с тази подредба се улеснява изсушаването на глинестите почви, също така се създават и проблеми с ерозията, които се компенсира с връщане към обработка на почвата и тревно покритие.

През 2009 г. лозята обхващат площ от около 850 хектара с годишно производство от около 50 000 хектолитра.

„Petit Chablis“ е сухо бяло вино, динамично и плодово, характеризиращо се със своята минералност и лекота. Киселинността и минералността му придават свеж характер и го превръщат в ранно вино, което не се нуждае от отлежаване, за да бъде добро за пиене.

Вината с контролираното наименование за произход „Petit Chablis“ са само бели и дължат своя динамичен и минерален характер на свежия океански климат в географския район.

Мезоклиматичните условия оказват влияние върху лозарския потенциал и качеството на вината зависи в особена степен от условията в годината на реколтата.

Районът „Chablisien“ заема специално място в бургундския комплекс със своята относителна изолираност от другите известни лозя на Бургундия, както и с очевидната простота на неговия „тероар“ с несложни геоложки условия, само един сорт грозде и само един вид вино.

С течение на поколенията производителите са развили специфични умения, които им позволяват да извличат най-доброто от сорта chardonnay B в тези трудни природни условия. Те например са дали предпочитание на техники за резитба, с които се регулира по възможно най-добрия начин добивът и се осигурява оптимална зрялост, и също така са разработили средства за борба със сланите.

„Petit Chablis“ се произвежда главно от лозя, засадени върху парцели, разположени по хладните плата и в подножията на склоновете, или парцели с глинести почви. Тези естествени условия са благоприятни за контролирана зрялост на гроздето, което е гаранция за достатъчна киселинност, за да се изрази характерната за вината експлозивност.

Контролираното наименование за произход „Petit Chablis“ е един от компонентите на лозята от Chablis, наред с контролираните наименования за произход „Chablis“ и „Chablis grand cru“, заедно с които съставляват група вина, сходни по отношение на сортовете, условията на околната среда и уменията на производителите. Всяко от тях обаче има свой собствен характер. „Petit Chablis“ изглежда е най-лекото и най-динамичното. Като вино, което се пие младо, то се отличава по-специално от „Chablis grand cru“ — типично вино с потенциал за отлежаване.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, обхваща територията на следните общини:

— Департамент 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, Chambœuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Clémencey, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, 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, Vannaire, Vauchignon, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée и Vougeot;

— Департамент Rhône: Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Dracé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, 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-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux и Villié-Morgon;

— Департамент 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-lès-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-National, Donzy-le-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, La Loyère, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, Massy, 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, Vinzelles и Viré;

— Департамент Yonne: Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré и Yrouerre.

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Когато на етикета е посочен сортът грозде, това обозначение не се поставя в същото зрително поле като задължителните данни и се отпечатва с букви, чиито размери не надвишават 2 mm.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-580ac589-2817-4f2f-85ee-35292c4b5057