C/2024/4131

28.6.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/4131)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Petit Chablis»

PDO-FR-A0656-AM01

Fecha de la comunicación: 22.4.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Rendimiento máximo:**

En el capítulo I, sección VIII, apartado 1, el rendimiento límite (máximo) de los vinos blancos ha aumentado a 75 hl/ha en lugar de 70 hl/ha.

El valor del rendimiento máximo se ha incrementado para tener en cuenta los imprevistos del cambio climático, que provocan déficits recurrentes en la cosecha.

Se modifica el punto 5 del documento único.

2. **Sistema de gestión del viñedo**

En el capítulo 1, sección VI «Gestión del viñedo», punto 1, del pliego de condiciones, las letras a) y c) se sustituyen por el texto siguiente:

«a) Densidad de plantación

— Las viñas presentarán una densidad de plantación mínima de 5 500 cepas por hectárea, con una separación media entre hileras inferior o igual a 1,20 metros, con excepción de aquellas plantadas en pendientes superiores o iguales al 40 % para las que esta separación será inferior o igual a 1,60 metros; si la separación es irregular, la separación entre hileras no excederá los 2 metros;

— Las viñas presentarán una separación entre las cepas de una misma hilera superior o igual a 0,80 metros.»

«c) Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje

— La altura del follaje en espaldera será, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación media entre las hileras. A los efectos, la altura del follaje en espaldera se medirá entre el límite inferior del follaje (fijado, como mínimo, a 0,30 metros sobre el suelo) y el límite superior de recorte.

— Las viñas se cultivarán de forma obligatoria en espaldera y esta se conservará.»

Desde principios del siglo XX, los viticultores de Chablis abrieron pasillos arrancando una de cada seis hileras de vid para la mecanización de los tratamientos de las viñas. A continuación, plantaron nuevas vides siguiendo este sistema de gestión.

Estas prácticas antiguas no se incluyeron en la versión inicial del pliego de condiciones.

El pliego de condiciones se modifica para tener en cuenta y definir estas prácticas:

— manteniendo la densidad mínima de plantación de 5 500 cepas/ha,

— estableciendo una distancia media máxima entre hileras de 1,2 metros,

— introduciendo una separación máxima entre las hileras de 2 metros.

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

Se modifica el punto 5 del documento único en lo que respecta a las nuevas normas sobre la densidad de plantación.

3. **Medidas transitorias**

En el capítulo 1, sección XI, del pliego de condiciones, se suprimen, por haber quedado obsoletas, las dos medidas transitorias siguientes.

— Transformación, elaboración, crianza, envasado y almacenamiento de vinos

Se aplicarán las siguientes disposiciones a partir del 1 de noviembre de 2014:

— disposición relativa a la capacidad de vinificación;

— disposición relativa al control de la temperatura de los recipientes durante la fase de crianza;

— disposición relativa al lugar de almacenamiento protegido para los vinos envasados en botella.

— Disposición específica

La experimentación relativa al volumen complementario individual está regulada por el decreto de 20 de octubre de 2005, modificado por el decreto de 29 de noviembre de 2007 y por el decreto de 23 de noviembre de 2010.

No se modifica el documento único.

4. **Cambio de estructura de control**

En el capítulo III, sección II, del pliego de condiciones, se ha modificado el párrafo primero debido a la revisión de las normas de redacción.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Petit Chablis

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

BREVE DESCRIPCIÓN

Se trata de vinos blancos tranquilos secos.

a) Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 9,5 %.

b) Tras el enriquecimiento, los vinos no superan el grado alcohólico volumétrico total del 12,5 %.

c) Los vinos acabados, listos para el consumo, presentan un contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) de: - 3 gramos por litro; - o bien 4 gramos por litro, si la acidez total es superior o igual a 55,10 miliequivalentes por litro.

Los demás criterios analíticos cumplen los valores fijados por la normativa europea.

El «Petit Chablis» es un vino vivo y afrutado, caracterizado por su mineralidad y ligereza. La acidez y la mineralidad le confieren un carácter fresco y lo convierten en un vino joven que no necesita envejecer para tener un gusto agradable.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): -

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.): -

— Acidez total mínima: -

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): -

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): -

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica:

a) Queda prohibido el uso de trozos de madera.

b) Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12,5 %.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

2. Práctica de cultivo

a) Densidad de plantación

— Las viñas presentarán una densidad de plantación mínima de 5 500 cepas por hectárea, con una separación media entre hileras inferior o igual a 1,20 metros, con excepción de aquellas plantadas en pendientes superiores o iguales al 40 % para las que esta separación será inferior o igual a 1,60 metros; si la separación es irregular, la separación entre hileras no excederá los 2 metros;

— Las viñas presentarán una separación entre las cepas de una misma hilera superior o igual a 0,80 metros.

b) Normas de poda

Los vinos proceden de vides podadas con arreglo a las disposiciones siguientes:

DISPOSICIONES GENERALES

Las viñas se podan con un máximo de 14 yemas francas por cepa y un máximo de 10 yemas francas por metro cuadrado:

— bien en poda corta (viñas cultivadas en cordón de Royat).

— bien en poda larga (poda Guyot simple y doble, y poda Chablis).

DISPOSICIÓN PARTICULAR

Independientemente del método de poda, las vides podrán podarse con más yemas francas siempre que, en la fase fenológica correspondiente a 11 o 12 hojas, el número de varas con fruto del año por cepa no supere el número de yemas francas definido para las normas de poda.

c) Riego

Se prohíbe el regadío.

5.2. *Rendimientos máximos*

Petit Chablis

75 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La cosecha de las uvas, la vinificación y la elaboración de los vinos se realizan en el territorio de los municipios siguientes del departamento de 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 y Viviers.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chardonnay B

8. **Descripción de los vínculos**

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica ocupa un conjunto de laderas enclavadas en el corazón de las mesetas del «Auxerrois», en la cuenca de París. El «Chablisien» es una pequeña región bien delimitada que corresponde a las colinas que bordean el valle del Serein, afluente del Yonne, en su paso por la «Côte des Bars».

Así pues, la zona geográfica se extiende por el territorio de diecisiete municipios del departamento de Yonne, al este de Auxerre.

La ladera de la «Côte des Bars», una gran estructura geomorfológica en la que quedan al descubierto sedimentos de edad del Jurásico Superior, es un relieve formado por piedra caliza dura, la «Calcaire du Barrois», que forma un saliente sobre una larga pendiente con un subsuelo de margas compactas e impermeables (caliza arcillosa), las «Marnes à exogyra virgula», repletas de pequeñas ostras en forma de coma que han dado nombre a la formación.

Bajo las margas, un nivel calizo forma un pequeño resorte topográfico cerca del fondo del valle («Calcaire à Astartes»). Las margas que constituyen la vertiente suelen quedar ocultas por una capa de desprendimientos que combina materiales finos y elementos calcáreos más gruesos. El desnivel del frente de costa va de los 120 a los 130 metros, mientras que las altitudes se mantienen moderadas. El punto más alto de la meseta no excede los 320 metros. Al nordeste de la zona geográfica, la meseta caliza está recubierta de formaciones del Cretáceo, representadas por arcillas de ostras y margas.

El paisaje de Chablis es muy original. Las grandes laderas ligeramente cóncavas, ocupadas por la vid, están dominadas por un saliente calizo arbolado que cierra la perspectiva, que solo se abre en el eje del valle del Serein. Una multitud de valles de pequeño tamaño, a menudo secos, salen de las laderas con distintas orientaciones. Estos valles suelen estar encajados y plagados de árboles en sus caras más pronunciadas, dejando lugar a la vid únicamente en las laderas más expuestas.

Las parcelas destinadas a la vendimia se encuentran en distintos lugares:

— en las laderas, principalmente en las pendientes de marga con suelos muy drenados;

— pero también a escala local, en las estribaciones de las «calcaires à Astartes» o el coluvión de la parte inferior de la vertiente;

— en los bordes de las mesetas, con suelos calcáreos poco profundos y muy pedregosos, que proporcionan un buen aislamiento térmico para compensar el déficit climático provocado por la falta de protección.

Los suelos son variados, aunque siempre calizos. Finos y muy pedregosos, bien drenados en las mesetas de caliza (conocidas localmente como «petites terres»), son más ricos en arcilla en la vertiente de margas y en sus estribaciones.

En el noroeste de la zona geográfica se han desarrollado algunas zonas vitícolas sobre las arcillas cretácicas que recubren las «calcaires du Barrois». Estos suelos son impermeables y la pendiente garantiza el drenaje.

La región de Chablis presenta un clima oceánico, ligeramente modificado por influencias continentales. Este clima se caracteriza por un régimen de precipitaciones moderado y regular (650 milímetros al año solamente en Auxerre), sin una sequía estival acusada y con temperaturas más bien frescas, con una media anual de 10,8 °C.

El clima se caracteriza por un riesgo bastante elevado de heladas en invierno y primavera, que pueden ser catastróficas para las vides. El relieve relativamente escarpado aumenta este riesgo en los valles, mientras que las mesetas están expuestas a los vientos helados del invierno.

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

La vid se cultiva en la región de Chablis desde la Alta Edad Media. En el año 510 se construyó un monasterio en Chablis, que en 867 se cedió a los monjes de Saint-Martin de Tours, los cuales huían de la invasión vikinga de la región del Loira. Al parecer, los monjes cultivaron un viñedo cerca del pueblo.

En 1114, los cistercienses fundaron la abadía de Pontigny, cerca de Chablis, y poco a poco desarrollaron un viñedo. Luego crearon una bodega en la ciudad de Chablis, la «Petit Pontigny», cuyos edificios aún existen hoy en día. Junto a las propiedades eclesiásticas, que perduraron hasta la Revolución Francesa, floreció la viticultura secular, también orientada al comercio exterior. París y el norte de Europa eran mercados habituales.

A lo largo de su historia, el vino de «Chablis» ha mantenido una estabilidad considerable en su variedad de vino blanco seco. En 1186, la abadía de Pontigny recibió en donación un viñedo cerca de Chablis, que producía un vino «blanco y de larga guarda». Los escritores del siglo XIX también destacaron esta particularidad, que hace del «Chablis» una excepción de un mundo vitícola dominado por los vinos tintos y claretes.

La filoxera, el mildiu y el oídio afectaron gravemente a los viñedos de Chablis, que tardaron varias décadas en recuperarse. No fue hasta la segunda mitad del siglo XX, con la ayuda de los avances en viticultura, la mecanización y la protección contra las heladas, cuando el viñedo comenzó a recuperarse realmente. Esta reconstrucción se llevó a cabo de acuerdo con las prácticas tradicionales, destinando los viñedos exclusivamente a la producción de vinos blancos secos.

El uso del nombre «Petit Chablis» se estableció a principios del siglo XX, en 1908, cuando los productores crearon su primer sindicato para luchar eficazmente contra las usurpaciones del nombre. El nombre «Petit Chablis» aparece en varias sentencias de reconocimiento de la denominación de origen controlada «Chablis», bien para designar vinos blancos secos producidos en la región de Chablis a partir de variedades de uva distintas de la «beaunois» (nombre local de la uva Chardonnay B - sentencia de 1920), bien a partir de la variedad de uva «beaunois», pero no procedentes de parcelas con suelos del período Kimeridgiano (1923).

La denominación de origen controlada «Petit Chablis» fue reconocida por decreto en 1944.

El «Petit Chablis» se elabora a partir de una sola variedad de uva, la Chardonnay B, famosa por dar lugar a los grandes vinos blancos de Borgoña.

Los vinos proceden principalmente de viñas plantadas en mesetas con suelos calizos y, en el noroeste, en laderas de arcilla cretácica. Las laderas más bajas con suelos más pesados también se plantan localmente.

El viñedo de «Petit Chablis» se somete tradicionalmente a una poda larga. La poda tradicional, conocida como «poda Chablis», se adapta bien a las condiciones climáticas difíciles, al tiempo que garantiza una producción regular y moderada.

La poda Guyot simple o doble, que se generalizó en todos los viñedos de Borgoña en el siglo XIX, también se practica en la región de Chablis. El desarrollo de material vegetal de alto rendimiento gracias a la selección clonal favoreció el uso de podas cortas para regular adecuadamente la vegetación. Las viñas se cultivan en espaldera, generalmente plantadas en el sentido de la pendiente. Aunque esto ayuda a drenar los suelos arcillosos, también plantea problemas de erosión, que se compensan con la vuelta al laboreo y a la cubierta herbácea.

En 2009, el viñedo abarcaba una superficie de 850 hectáreas con una producción anual de unos 50 000 hectolitros.

El «Petit Chablis» es un vino blanco seco, vivo y afrutado, caracterizado por su mineralidad y ligereza. La acidez y la mineralidad le confieren un carácter fresco y lo convierten en un vino joven que no necesita envejecer para tener un gusto agradable.

Los vinos exclusivamente blancos producidos bajo la denominación «Petit Chablis» deben su carácter vivo y mineral al clima fresco y oceánico de la zona geográfica.

Las condiciones mesoclimáticas influyen en el potencial de los viñedos y la expresión de los vinos es especialmente sensible a las condiciones de la añada.

El «Chablisien» ocupa un lugar especial dentro de Borgoña, debido a su aislamiento relativo del resto de los grandes viñedos de la región, así como a la aparente sencillez de su terreno, con un contexto geológico simple, una sola variedad de uva y un único tipo de vino.

A lo largo de generaciones, los viticultores han desarrollado técnicas específicas para obtener lo mejor de la uva chardonnay B en este difícil entorno. Por ejemplo, han apostado por técnicas de poda que regulan los rendimientos para garantizar una maduración óptima y han desarrollado formas de combatir las heladas.

El «Petit Chablis» procede principalmente de viñas plantadas en mesetas frescas, laderas bajas y suelos arcillosos. Estas condiciones naturales favorecen una maduración controlada de las uvas, que garantiza una acidez suficiente para expresar la vivacidad que caracteriza a los vinos.

La denominación de origen controlada «Petit Chablis» es una de las partes del viñedo de Chablis, junto a las denominaciones de origen controladas «Chablis» y «Chablis grand cru», con las que constituye una gama de vinos similares por su variedad de uva, las condiciones medioambientales y los conocimientos técnicos de los productores. Sin embargo, cada una de ellas tiene su propio carácter. El «Petit Chablis» es el más ligero y vivo. Pensado para consumirse como vino joven, se distingue sobre todo del «Chablis grand cru», el vino de guarda por excelencia.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida mediante una excepción en lo que se refiere a la vinificación y la elaboración de los vinos, está integrada por el territorio de los municipios siguientes:

— 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, 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 y Vougeot.

— Departamento del Ródano: 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 y Villié-Morgon.

— Departamento de Saona y Loira: 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 y Viré.

— Departamento de 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 y Yrouerre.

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Cuando la indicación de la variedad de vid se indique en el etiquetado, esta no deberá figurar en el mismo campo visual que las indicaciones obligatorias, y deberá imprimirse en caracteres de un tamaño que no supere los 2 mm.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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