C/2024/4131

28.6.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/4131)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Petit Chablis»

PDO-FR-A0656-AM01

Data della comunicazione: 22.4.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Resa massima**

Al capitolo I, sezione VIII, punto 1, la resa limite (massima) è portata da 70 hl/ha a 75 hl/ha.

Il valore della resa massima è rivisto al rialzo per tenere conto del problema dei cambiamenti climatici e dei relativi rischi, che provocano vendemmie carenti ricorrenti.

Il documento unico è modificato al punto 5.

2. **Sistema di allevamento del vigneto**

Al capitolo I, sezione VI («Allevamento del vigneto»), punto 1, del disciplinare di produzione, le lettere a) e c) sono sostituite dalle seguenti:

«a) Densità di impianto

— Le viti presentano una densità minima di impianto di 5 500 ceppi per ettaro, con una distanza media tra i filari inferiore o uguale a 1,20 metri, a eccezione delle viti piantate su parcelle con pendenze pari o superiori al 40 %, per le quali tale distanza è inferiore o uguale a 1,60 metri; in caso di distanza irregolare, la distanza tra i filari non è superiore a 2 metri.

— La distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,80 metri.»;

«c) Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame

— L'altezza del fogliame palizzato è pari ad almeno 0,6 volte la distanza media tra i filari, sapendo che l'altezza del fogliame palizzato è misurata tra il limite inferiore del fogliame, posto ad almeno 0,30 metri dal suolo, e il limite superiore di cimatura.

— Le viti devono essere palizzate e il palizzamento è curato.»

All'inizio del XX secolo alcuni viticoltori della zona di Chablis hanno introdotto la pratica di estirpare un ceppo su sei in modo da creare un passaggio utile per la meccanizzazione dei trattamenti viticoli. Tale sistema di allevamento è stato in seguito utilizzato per l'impianto di nuovi vigneti.

Tali pratiche storiche non sono state incluse nella versione iniziale del disciplinare di produzione.

La modifica del disciplinare di produzione tiene conto di tali pratiche e provvede a inquadrarle:

— con il mantenimento della densità minima di impianto a 5 500 ceppi/ha;

— definendo una distanza media tra i filari di 1,2 metri al massimo;

— introducendo una distanza massima tra i filari di 2 metri.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Il documento unico è modificato al punto 5 per ciò che concerne le nuove norme relative alla densità di impianto.

3. **Misure transitorie**

Al capitolo I, sezione XI, del disciplinare di produzione, sono soppresse, essendo divenute obsolete, le due misure transitorie indicate di seguito:

— «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento

Dal 1º novembre 2014 si applicano le disposizioni seguenti:

— disposizione relativa alla capacità del locale di vinificazione;

— disposizione relativa al controllo della temperatura dei recipienti durante la fase di affinamento;

— disposizione relativa al luogo di immagazzinamento protetto per i vini confezionati in bottiglia.»;

— «Disposizione particolare

La sperimentazione relativa al volume complementare individuale è disciplinata dal decreto del 20 ottobre 2005, modificato dal decreto del 29 novembre 2007 e dal decreto del 23 novembre 2010.».

Il documento unico non è modificato.

4. **Modifica della struttura di controllo**

Al capitolo III, sezione II, del disciplinare di produzione, il primo paragrafo è modificato in seguito alla revisione delle norme redazionali.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi da registrare**

Petit Chablis

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini bianchi fermi secchi.

a) I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5 %.

b) Il titolo alcolometrico volumico totale dei vini dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %.

c) I vini finiti, pronti per essere immessi in consumo, presentano un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a: - 3 grammi per litro; oppure - 4 grammi per litro se l'acidità totale è pari o superiore a 55,10 milliequivalenti per litro.

Gli altri criteri analitici rispettano i valori stabiliti dalla normativa europea.

Il «Petit Chablis» è un vino vivace e fruttato caratterizzato da mineralità e leggerezza. L'acidità e la mineralità gli conferiscono un carattere di freschezza e ne fanno un vino giovane di pronto consumo che non richiede invecchiamento per acquisire gradevolezza.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: -

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

a) È vietato l'uso di scaglie di legno.

b) Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'UE e nel codice rurale e della pesca marittima.

2. Pratica colturale

a) Densità di impianto

— Le viti presentano una densità minima di impianto di 5 500 ceppi per ettaro, con una distanza media tra i filari inferiore o uguale a 1,20 metri, a eccezione delle viti piantate su parcelle con pendenze pari o superiori al 40 %, per le quali tale distanza è inferiore o uguale a 1,60 metri; in caso di distanza irregolare, la distanza tra i filari non è superiore a 2 metri.

— La distanza tra i ceppi dello stesso filare è pari o superiore a 0,80 metri.

b) Norme di potatura

I vini sono ottenuti da viti potate in base alle disposizioni indicate in appresso.

DISPOSIZIONI GENERALI

Le viti sono sottoposte ai seguenti tipi di potatura, con un massimo di 14 gemme franche per ceppo e un massimo di 10 gemme franche per metro quadro:

— potatura corta (viti allevate a cordone di Royat); oppure

— potatura lunga (potatura a Guyot semplice e doppio e potatura di Chablis).

DISPOSIZIONE PARTICOLARE

Indipendentemente dal metodo di potatura, le viti possono essere potate con gemme franche aggiuntive, a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie, il numero di tralci fruttiferi dell'anno per ceppo sia pari o inferiore al numero di gemme franche definito per le norme di potatura.

c) Irrigazione

È vietata l'irrigazione.

5.2. *Rese massime*

Petit Chablis

75 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento dell'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 e Viviers.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Chardonnay B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica comprende una serie di colline situate nel cuore degli altipiani dell'«Auxerrois», nel bacino parigino. Lo «Chablisien» è una piccola regione ben definita che corrisponde ai rilievi che costeggiano la valle del Serein, affluente della Yonne, nel tratto che lo vede attraversare la «Côte des Bars».

La zona geografica si estende sul territorio di 17 comuni del dipartimento dell'Yonne, a est di Auxerre.

La cuesta della «Côte des Bars», un'ampia struttura geomorfologica da cui affiorano sedimenti del Giurassico superiore, è un rilievo costituito da un tipo di calcare duro, il cosiddetto «Calcaire du Barrois», che forma una balza sopra un lungo versante caratterizzato da un sottosuolo di marne (calcari argillosi) compatte e impermeabili, chiamate «Marnes à exogyra virgula» in quanto ricche di piccole ostriche a forma di virgola.

Al di sotto delle marne, un livello calcareo forma un piccolo risalto topografico vicino al fondo valle («calcaire à Astartes»). Le marne che compongono il versante sono per lo più mascherate da un manto di ghiaione caratterizzato da una commistione di materiali fini ed elementi calcarei più grossolani. Il dislivello del fronte del pendio raggiunge i 120-130 metri e le altitudini rimangono moderate. Il punto più elevato dell'altopiano non supera i 320 metri. A nord-est della zona geografica, l'altopiano calcareo è sormontato da formazioni del Cretaceo, rappresentate da argille con fossili di ostriche e marne.

Il paesaggio dello «Chablisien» è molto particolare. Grandi versanti, leggermente concavi, occupati dai vigneti, sono dominati da una balza calcarea boscosa che chiude la prospettiva, aperta solo sull'asse della valle del Serein. Numerosi piccoli valloni, spesso secchi, solcano colline orientate in diverse direzioni. Tali valloni sono in genere incassati e boscosi sui lati più ripidi e lasciano spazio alla vite solo sui versanti meglio esposti.

Le parcelle delimitate per la vendemmia sono collocate in posizioni diverse:

— sulle colline, principalmente sulle scarpate marnose dai terreni ben drenati;

— in alcuni punti, nella parte pedemontana, sui «calcaires à Astartes» o sui depositi colluviali del settore basso del versante;

— sui margini degli altipiani, caratterizzati da terreni calcarei superficiali e molto sassosi, che garantiscono un buon riscaldamento, a compensazione del deficit climatico dovuto alla mancanza di riparo.

I terreni sono vari, per quanto sempre calcarei. Magri, molto sassosi e ben drenati in corrispondenza delle formazioni calcaree dell'altopiano (note localmente con il nome di «petites terres»), sono più ricchi di argilla sulla scarpata marnosa e nella sua parte pedemontana.

A nord-ovest della zona geografica sono presenti alcune aree viticole sulle argille del Cretaceo che ricoprono i «calcaires du Barrois». Qui i terreni sono impermeabili e il drenaggio è garantito dalla pendenza.

Lo «Chablisien» presenta un clima oceanico interessato da leggeri influssi continentali. Tale clima è caratterizzato da un regime pluviometrico moderato e regolare (solo 650 millimetri all'anno a Auxerre) senza particolari fenomeni di siccità estiva e da temperature piuttosto fresche, con una media annua di 10,8 °C.

Il clima è caratterizzato da un rischio relativamente elevato di gelate invernali e primaverili, che possono essere catastrofiche per la vite. Il rischio è maggiore nelle valli a causa del profilo relativamente incassato del rilievo, mentre gli altipiani sono esposti ai venti gelidi invernali.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura è documentata nello «Chablisien» fin dall'Alto Medioevo. Nel 510 a Chablis viene eretto un monastero che sarà poi ceduto nell'867 ai monaci di Saint-Martin de Tours in fuga dall'invasione vichinga dei Paesi della Loira. Proprio loro avrebbero iniziato la coltivazione di un vigneto nelle vicinanze del borgo.

Nel 1114, nei pressi di Chablis, i cistercensi fondano l'Abbaye de Pontigny, sviluppano progressivamente un vigneto e fanno quindi costruire nella cittadina di Chablis la cantina «Petit Pontigny», di cui esiste tuttora l'edificio. Accanto alle aziende vitivinicole ecclesiastiche, che rimangono in vita fino alla Rivoluzione francese, prospera anche una viticoltura laica, anch'essa orientata al commercio estero. Parigi e il Nord Europa sono sbocchi di mercato fissi.

Nel corso della sua storia, il vino di «Chablis» rimane straordinariamente stabile come vino bianco secco. Nel 1186 l'abbazia di Pontigny riceve in donazione un vigneto sito nei pressi di Chablis, che produce un vino «bianco e a ungo invecchiamento». Anche gli autori del XIX secolo sottolineano questa particolarità, che fa dello «Chablis» un'eccezione in un ambiente vitivinicolo dominato dai vini rossi e dai «clairet».

La fillossera, la peronospera e l'oidio attaccano gravemente lo «Chablisien», che impiegherà diversi decenni per risollevarsi. La ricostruzione dei vigneti conosce una vera ripresa solo nella seconda metà del XX secolo, grazie ai progressi della viticoltura, alla meccanizzazione e alle tecniche di protezione dal gelo. Tale ricostruzione avviene nel rispetto degli usi, con vigneti destinati esclusivamente alla produzione di vini bianchi secchi.

L'uso del nome «Petit Chablis» è attestato a partire dall'inizio del XX secolo, in particolare dal 1908, quando i produttori creano la loro prima associazione per contrastare in maniera efficace le usurpazioni del nome. Il nome «Petit Chablis» compare nelle varie sentenze che riconoscono la denominazione di origine controllata «Chablis», sia ai vini bianchi secchi prodotti nella regione di Chablis a partire da varietà d'uva diverse dal «beaunois» (nome locale del chardonnay B - sentenza del 1920) sia a quelli prodotti a partire dal «beaunois», ma non provenienti da parcelle con terreni «di tipo Kimmeridgiano» (1923).

La denominazione di origine controllata «Petit Chablis» è stata riconosciuta mediante decreto nel 1944.

Il «Petit Chablis» è prodotto da una varietà d'uva unica, la chardonnay B, rinomata per i grandi vini bianchi di Borgogna da essa ottenuti.

I vini sono prodotti principalmente da viti piantate sugli altipiani costituiti da terreni calcarei e, a nord-ovest, su versanti costituiti da argille del Cretaceo. Le viti sono piantate anche in alcuni punti del settore basso dei versanti, dove i terreni sono più pesanti.

I vigneti che producono il «Petit Chablis» sono tradizionalmente allevati a potatura lunga. La potatura tradizionale, detta «taille Chablis» (potatura di Chablis) è particolarmente adatta alle condizioni climatiche difficili e garantisce nel contempo una produzione regolare e moderata.

La potatura a Guyot, semplice o doppio, estesa a tutti vitigni della Borgogna nel XIX secolo, è praticata anche nello «Chablisien». Lo sviluppo di materiale vegetale ad alte prestazioni per mezzo della selezione clonale favorisce la diffusione di una potatura corta che consente un'adeguata regolazione della vegetazione. Le viti sono palizzate, di norma piantate nella direzione del pendio. Se da un lato tale disposizione facilita il drenaggio dei terreni argillosi, dall'altro pone problemi di erosione, compensati da un ritorno alla lavorazione del terreno e all'inerbimento.

Nel 2009 la zona vitivinicola copriva una superficie di 850 ettari circa, con una produzione annuale di circa 50 000 ettolitri.

Il «Petit Chablis» è un vino bianco secco, vivace e fruttato, caratterizzato da mineralità e leggerezza. L'acidità e la mineralità gli conferiscono un carattere di freschezza e ne fanno un vino giovane di pronto consumo che non richiede invecchiamento per acquisire gradevolezza.

I vini, esclusivamente bianchi, a denominazione di origine controllata «Petit Chablis» devono il loro carattere vivace e minerale al clima oceanico fresco della zona geografica.

Le condizioni mesoclimatiche influiscono sul potenziale viticolo e l'espressione dei vini è particolarmente sensibile alle condizioni dell'annata.

Lo «Chablisien» occupa un posto particolare nel paesaggio borgognone, a causa del suo relativo isolamento dalle altre grandi zone vitivinicole della Borgogna e dell'apparente semplicità del suo «terroir», con un contesto geologico semplice, un'unica varietà d'uva e un unico tipo di vino.

Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze specifiche che consentono loro di trarre il meglio dalla varietà d'uva chardonnay B in tale ambiente difficile. Hanno ad esempio privilegiato tecniche di potatura che, regolando al meglio la resa, garantiscono una maturità ottimale e hanno sviluppato metodi per combattere le gelate.

Il «Petit Chablis» è prodotto principalmente da vigneti piantati su parcelle situate su altipiani freschi o nel settore basso dei versanti o su parcelle che presentano terreni argillosi. Tali condizioni naturali favoriscono una maturità controllata delle uve, che assicura un'acidità sufficiente a esprimere la vivacità che caratterizza i vini.

Una delle espressioni della zona vitivinicola dello Chablisien, oltre alle denominazioni di origine controllata «Chablis» e «Chablis grand cru», la denominazione di origine controllata «Petit Chablis» costituisce, insieme a tali altre denominazioni, una gamma di vini tra loro simili per varietà d'uva, condizioni ambientali e competenza dei produttori. Ciascuno dei vini ha tuttavia un carattere proprio. Il «Petit Chablis» risulta essere il più leggero nonché il più vivace. Vino da consumare giovane, si distingue soprattutto dallo «Chablis grand cru», vino da invecchiamento per eccellenza.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti:

— dipartimento della 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 e Vougeot;

— dipartimento del Rodano: 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 e Villié-Morgon;

— dipartimento di 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 e Viré;

— dipartimento dell'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 e Yrouerre.

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

qualora l'indicazione del vitigno sia precisata sull'etichetta, tale indicazione non compare nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie ed è stampata in caratteri le cui dimensioni non superano i 2 millimetri.

Link al disciplinare del prodotto

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