C/2025/2447

23.4.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/2447)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Chablis“

PDO-FR-A0736-AM01

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Maximální výnos

V kapitole I části VIII bodě 1 specifikace produktu se maximální výnos zvyšuje ze 70 hl/ha na 75 hl/ha.

Zvyšuje se rovněž maximální výnos pro vína s označením původu doplněným tradičním výrazem „premier cru“, a to ze 68 hl/ha na 73 hl/ha.

Hodnota maximálního výnosu byla zvýšena, jelikož je nutné brát v potaz problematiku změny klimatu, která vede k nepředvídatelným povětrnostním podmínkám a opakovaným poklesům sklizně.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

2. Způsob vedení vinice

V kapitole 1 části VI – „Vedení vinice“ bodě 1 specifikace produktu se znění písmen a) a c) nahrazuje tímto:

„a) Hustota výsadby

— Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 500 rostlin na hektar s průměrným sponem mezi řádky maximálně 1,20 metru, s výjimkou vinic vysazených na svazích se sklonem nejméně 40 %, u nichž je tento spon nejvýše 1,60 metru; je-li spon nepravidelný, nesmí být vzdálenost mezi jednotlivými řádky vyšší než dva metry;

— Spon mezi rostlinami v jednom řádku je alespoň 0,80 metru.“

„c) Pravidla vyvazování a výšky listoví

— Výška, kam dosahují listy při upevnění, činí nejvýše 0,6násobek průměrného sponu mezi řádky, přičemž tato výška se měří mezi spodní hranicí listoví, nejméně 0,30 metru nad zemí, a horní hranicí ořezu listů;

— Vyvazování vinice a jeho údržba jsou povinné.“

Od počátku 20. století začali pěstitelé v oblasti Chablis klučit každý šestý řádek vinice, což umožnilo mechanizaci ošetřování vinné révy. Následně vysázeli novou vinnou révu podle uvedeného způsobu vedení vinice.

Tyto historické postupy nebyly do původní verze specifikace zahrnuty.

Změna specifikace spočívá v zohlednění těchto postupů:

— zachováním minimální hustoty výsadby na 5 500 rostlin/ha;

— stanovením průměrného sponu mezi řádky na nejvýše 1,2 metru;

— zavedením maximálního sponu mezi řádky v délce dvou metrů.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Jednotný dokument se mění v bodě 5, pokud jde o nová pravidla pro hustotu výsadby.

3. **Přechodná opatření**

Následující dvě přechodná opatření v kapitole 1 části XI specifikace jsou zastaralá, a proto se zrušují:

— Zpracování, výroba, zrání, balení, skladování

Ode dne 1. listopadu 2014 se použijí následující ustanovení:

— ustanovení o kapacitě vinařských zařízení;

— ustanovení o kontrole teploty nádob ve fázi zrání;

— ustanovení o chráněném skladovacím prostoru pro vína stáčená do lahví.

— Zvláštní ustanovení

Testování doplňkového objemu pro jednotlivé producenty je upraveno nařízením ze dne 20. října 2005 ve znění nařízení ze dne 29. listopadu 2007 a nařízením ze dne 23. listopadu 2010.

Jednotný dokument se tímto zrušením nemění.

4. **Změna kontrolního orgánu**

Kapitola III část II specifikace byla změněna, jelikož byla revidována redakční pravidla.

Uvedená změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Chablis

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy produktů z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá suchá bílá vína.

a) Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 10 % objemových;

b) Po obohacení nepřekračuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových;

c) Hotová vína připravená ke konzumaci mají maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy): 3 gramy na litr nebo 4 gramy na litr, pokud je celková kyselost alespoň 55,10 miliekvivalentu na litr.

d) Ostatní analytická kritéria odpovídají hodnotám stanoveným v evropských právních předpisech.

„Chablis“ je víno se svěží ovocnou chutí, které se vyznačuje svým minerálním charakterem. S věkem získává na aromatické komplexnosti a jemnosti, kyselost a minerální charakter mu dodávají svěžest.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

a) Používání kousků dřeva je zakázáno.

b) Po obohacení nepřekračuje celkový obsah alkoholu 13 % objemových.

c) Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti vyplývající z evropských právních předpisů.

Pěstitelské postupy

a) Hustota výsadby

— Vinice mají minimální hustotu výsadby 5 500 rostlin na hektar s průměrným sponem mezi řádky maximálně 1,20 metru, s výjimkou vinic vysazených na svazích se sklonem nejméně 40 %, u nichž je tento spon nejvýše 1,60 metru; je-li spon nepravidelný, nesmí být vzdálenost mezi jednotlivými řádky vyšší než dva metry;

— Spon mezi rostlinami v jednom řádku je alespoň 0,80 metru.

b) Pravidla řezu

Vína pocházejí z vinic, na nichž se provádí řez podle následujících ustanovení:

OBECNÁ USTANOVENÍ

Réva se stříhá s maximálním počtem 14 volných oček na révu a maximálním počtem 10 volných oček na metr čtvereční, a to:

— krátkým řezem (kordonovým řezem Royat);

— řezem na tažně (jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez a řez Chablis).

ZVLÁŠTNÍ USTANOVENÍ

Bez ohledu na způsob řezu mohou být rostliny vinné révy tvarovány s očky navíc, za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům počet plodonosných dřev pro daný rok na metr čtvereční nepřesáhne počet oček stanovený v pravidlech řezu.

c) Zavlažování

Zavlažování je zakázáno.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Chablis

75 hektolitrů na hektar

2. Chablis premier cru

73 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a produkce vín jsou prováděny na území těchto obcí departementu 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 a Viviers.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Chardonnay B

8. **Popis souvislostí**

8.1 a) *Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí*

Zeměpisná oblast se rozkládá na svazích v srdci náhorní plošiny v Auxerrois v Pařížské pánvi. Chablisien je malá, přesně vymezená oblast hraničící s údolím řeky Serein, která je přítokem řeky Yonne a protéká srdcem oblasti Côte des Bars.

Rozprostírá se tak na východ od Auxerre na území 17 obcí departementu Yonne.

Kuesta Côte des Bars je rozsáhlá geomorfologická struktura složená ze sedimentů z období pozdní jury a s reliéfem tvořeným tvrdým vápencem „Barrois“, který vytváří římsu nad dlouhým úbočím s kompaktním a nepropustným slínovým podložím (jílovité vápence). Zdejší slíny jsou bohaté na *exogyra virgula*, malé ústřice ve tvaru čárky, které kompaktním a nepropustným slínům daly jejich jméno.

Pod těmito slíny se poblíž dna údolí nachází malý topografický výčnělek tvořený vrstvou vápence (vápenec „Astartes“). Slíny, ze kterých je úbočí složeno, jsou nejčastěji překryté vrstvou suti, v níž se mísí jemné materiály s vápencovými složkami o větší hrubosti. Výškový rozdíl na přední straně kuesty dosahuje 120 až 130 metrů, přičemž nadmořská výška zůstává mírná. Nejvyšší bod vrchoviny nepřesahuje 320 metrů.

Krajina regionu Chablis je velice osobitá. Velkým, lehce konkávním svahům osázeným vinnou révou dominuje zalesněná vápencová římsa znemožňující výhled. Ten se nabízí pouze ve směru údolí řeky Serein. Díky velkému množství menších, často suchých údolí se zde nachází různě orientované svahy. Tato údolí jsou obvykle hluboká a na svých nejstrmějších svazích zalesněná, přičemž vinná réva je pěstována pouze na nejlépe orientovaných úbočích.

Lokality určené pro sklizeň hroznů se nacházejí na svazích údolí řeky Serein a jeho menších bočních údolíčkách, včetně opukových svahů s dobře odvodněnými půdami, kde na povrch vystupují slíny s obsahem ústřic *exogyra virgula*. V místech, kde jsou svahy dostatečně strmé, vinice dosahují až na vápenec „Barrois“ nebo vápenec „Astartes“.

Půda je vždy vápenatá. Na vápencovém podloží je půda chudá a velmi kamenitá, dobře odvodněná, zatímco na opukových svazích je bohatší na jíly. Vrstva suti pokrývající nepropustné slíny, která díky své proměnlivé tloušťce dodává vínu různé nuance, zajišťuje odvádění vody a dobře se zahřívá.

Vinice v oblasti Chablis se těší z oceánského podnebí s mírně kontinentálním vlivem. Toto podnebí se vyznačuje mírným a pravidelným srážkovým režimem (v Auxerre je to pouze 650 milimetrů ročně), bez výrazného letního sucha, a poměrně chladnými teplotami s ročním průměrem 10,8 °C.

Podnebí se vyznačuje poměrně vysokým rizikem zimních a jarních mrazů, které mohou být pro révu katastrofální. Relativně velmi členitý reliéf toto riziko zvyšuje.

8.2 b) *Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí*

Pěstování vinné révy je v oblasti Chablis doloženo již od raného středověku. V roce 510 byl v Chablis založen klášter, který byl v roce 867 postoupen mnichům svatého Martina z Tours, kteří prchali před invazí vikingů do oblastí kolem řeky Loiry. Tito mniši zřejmě poblíž vesnice založili vinici.

V roce 1114 založili cisterciáci v blízkosti Chablis klášter Pontigny a postupně vinici rozvíjeli a posléze ve městě Chablis zřídili sklep Petit Pontigny, jehož budovy dodnes stojí.

Vedle církevních vinic, které se zde udržely až do francouzské revoluce, prosperovalo i necírkevní vinohradnictví, které se začalo soustředit také na vývoz. Pravidelnými odbytišti byla Paříž a severní Evropa.

Během své historie si víno ze Chablis zachovalo pozoruhodně stabilní atributy bílého suchého vína. V roce 1186 klášter Pontigny dostal darem vinici rodící víno „bílé a trvanlivé“. Na tuto zvláštnost, která ve vinařském světě, v němž převládají vína červená a vína „clairets“, činí z vína Chablis výjimku, poukazovali autoři v 19. století.

Vinice v oblasti Chablis těžce zasáhla mšička révokaz, plíseň révová a padlí révové a vinice se několik desetiletí zotavovaly. Teprve ve druhé polovině 20. století díky vývoji v oblasti pěstování vinné révy, mechanizace a ochrany před mrazem znovu začala obnova vinice. Tato obnova probíhá v souladu se zvyklostmi, přičemž vinice je určena pouze k výrobě suchých bílých vín.

Označení původu „Chablis“ bylo postupně regulováno řadou posudků v letech 1920–1932. Zatímco o jádru zeměpisné oblasti a charakteru vín panovala shoda, hranice území a vlastnosti vína, které lze označit jako „Chablis“, byly předmětem sporů. Postupně se začala utvářet zeměpisná oblast, a to i na základě geologických expertíz, které spojovaly území označení původu s „kimmeridžskými slíny“. V roce 1929 byl rozsudkem soudu v Auxerre definitivně položen základ pro označení původu bez geologického odkazu. Vína „Chablis“ byla uznána jako chráněné označení původu v roce 1938 na základě podmínek stanovených v rozsudku z roku 1929.

Vína „Chablis“ se vyrábějí výhradně z odrůdy Chardonnay B, která je proslulá výrobou skvělých bílých burgundských vín. Ta v oblasti Chablis zcela převládá a vytváří celou hierarchii „crus“, která odráží velmi různorodé klimatické a topografické podmínky.

Vína z nejlepších lokalit získala proslulost, která jim vysloužila označení výrazem „premier cru“. Tzv. klimata, jak se zde tyto lokality označují (obvykle nesoucí tradiční pomístní název), klasifikovaná jako „premier cru“ zaujímají nejlépe exponované svahy a jsou přesně ohraničená. Na pravém břehu řeky Serein se nacházejí stará „klimata“, jejichž historie sahá až do středověku. Na levém břehu leží nově klasifikovaná „klimata“. V oblasti je celkem 40 „klimat“, která lze rozčlenit do 17 místních názvů. „Klimata“ se nacházejí na hlavních kuestách, oddělených složitým reliéfem.

Pro vinice „Chablis“ je běžný řez na tažně. Tradiční řez, nazývaný řez Chablis, je dobře přizpůsoben obtížným klimatickým podmínkám a zároveň zajišťuje pravidelnou a regulovanou produkci.

Používá se rovněž jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez, který byl v 19. století rozšířený na všech burgundských vinicích. Rozvoj krátkého řezu umožňujícího řádnou regulaci vegetace podpořilo vyšlechtění plodného rostlinného materiálu pomocí klonové selekce. Vinice se vyvazují a obvykle se vysazují ve směru svahu. Toto uspořádání sice usnadňuje vysýchání jílovité půdy, ale způsobuje také problémy s erozí, které jsou kompenzovány znovuzaváděním orby a zatravňování.

Vzhledem k riziku mrazů, které je zde větší, než je na vinicích běžné, vyvíjejí vinaři ochranné metody, jako je postřik a zahřívání pozemků, což vyžaduje kolektivní organizaci a systém varování při rizikovém poklesu teploty.

V roce 1908 producenti založili svůj první odborový svaz s cílem účinně bojovat proti zneužívání názvu. V roce 1923 vznikly v Chablis družstevní sklepy „la Chablisienne“, které dodnes sdružují 25 % producentů.

Vinice se v roce 2008 rozkládaly na ploše zhruba 4 000 hektarů, přičemž průměrný roční objem produkce činil 233 000 hektolitrů.

8.3 *Informace o jakosti a vlastnostech produktů*

„Chablis“ je bílé suché víno se svěží ovocnou chutí, které se vyznačuje svým minerálním charakterem. S věkem získává na aromatické komplexnosti a jemnosti, kyselost a minerální charakter mu dodávají svěžest.

Vína označená výrazem „premier cru“ mohou mít ovocnější, nebo naopak minerálnější chuť v závislosti na původu hroznů, což odráží rozmanitost půdních a mezoklimatických podmínek území. Jedná se o vína k archivaci, která dosahují svého plného potenciálu při uchovávání po dobu 8 až 10 let.

8.4 *Příčinné souvislosti*

Výhradně bílá vína s chráněným označením původu „Chablis“ mají živou a minerální povahu, za kterou vděčí chladnému oceánskému podnebí této zeměpisné oblasti.

Mezoklimatické podmínky určují vinařský potenciál a vlastnosti vín jsou obzvláště citlivé na podmínky ročníku.

Pro sklizeň hroznů jsou tak upřednostňovány lokality na stráních s cílem zajistit dobré odvodňování a včasné ohřívání půdy.

Víno „Chablis“ zaujímá v rámci Burgundska zvláštní místo, a to díky zdánlivé jednoduchosti svého „terroiru“ s prostým geologickým kontextem, jednou odrůdou a pouze jedním druhem vína. Kombinace složité topografie a komplikovaného klimatu, která je příčinou mezoklimatických a pedologických nuancí, však vytváří širokou škálu environmentálních podmínek.

Producenti po generace rozvíjeli osobité know-how, které jim v tomto specifickém prostředí umožňuje odrůdu Chardonnay B co nejlépe využít. Jedná se například o techniky řezu, které zvyšují výnos, a zajišťují tak optimální zralost, a vývoj prostředků pro boj proti mrazům.

Tato široká škála podmínek se projevuje ve specifických nuancích jednotlivých vín. Původní charakter vín „Chablis“ se tak proměňuje na škále od ovocné chuti po minerální tóny. Bohatost této palety, jež se opírá o dlouhou a prestižní historii, se odráží i v ocenění řady „klimat“ výrazem „premier cru“.

Výrazný charakter těchto vín, jenž byl v průběhu času rozpoznán, z nich učinil archetyp vynikajících suchých bílých vín. „Typ Chablis“ je znám po celém světě a často je zneužíván, a to někdy dokonce jako obecný výraz.

Vína „Chablis“ jsou oceňována po celém světě. Vývoz představuje 60 % prodeje.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, tvoří území těchto obcí:

— v departementu 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 a Vougeot;

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, tvoří území těchto obcí:

— v departementu 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 a Villié-Morgon;

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, tvoří území těchto obcí:

— v departementu 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 a Viré;

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, tvoří území těchto obcí:

— v departementu 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 a Yrouerre.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

a) Název chráněného označení původu může být doplněn tradičním výrazem „premier cru".

Za názvem chráněného označení původu mohou následovat tato doplňková zeměpisná označení (klimata) v souladu s ustanoveními pro vína, jež mohou nést tradiční výraz „premier cru":

SEZNAM KLIMAT

— „Beauroy", „Côte de Savant", „Troesmes";

— „Berdiot";

— „Chaume de Talvat";

— „Côte de Jouan";

— „Côte de Léchet";

— „Côte de Vaubarousse";

— „Fourchaume", „Côte de Fontenay", „L'Homme Mort", „Vaulorent", „Vaupulent";

— „les Beauregards", „Côte de Cuisy";

— „Les Fourneaux“, „Côte des Prés-Girots“, „Morein“;

— „Mont de Milieu“;

— „Montée de Tonnerre“, „Chapelot“, „Côte de Bréchain“, „Pied d'Aloup“;

— „Montmains“, „Butteaux“, „Forêts“;

— „Vaillons“, „Beugnons“, „Chatains“, „les Épinottes“; „Les Lys“, „Mélinots“;

— „Roncières“, „Sécher“;

— „Vau de Vey“, „Vaux Ragons“;

— „Vau Ligneau“;

— „Vaucoupin“;

— „Vosgros“, „Vaugiraut“.

Název klimatu, které může být spojeno s tradičním výrazem „premier cru“, se uvádí bezprostředně za názvem chráněného označení původu a tiskne se znaky, jejichž výška ani na šířka není větší než výška a šířka znaků tvořících název chráněného označení původu.

b) Na etiketách vín s chráněným označením původu může být uveden název menší zeměpisné jednotky, a to za podmínky:

— že se jedná o pomístní název zanesený v katastru;

— že je uveden v prohlášení o sklizni;

— že není umístěn ve stejném zorném poli jako povinné údaje.

Pomístní název z katastru musí být vytištěn písmeny, jejichž velikost nepřesahuje 2 milimetry.

c) Na etiketách vín s výrazem „premier cru“ může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Vin de Bourgogne“ nebo „Grand Vin de Bourgogne“.

d) Pokud je na etiketě uveden údaj o odrůdě, tento údaj není umístěn ve stejném zorném poli jako povinné údaje a je vytištěn písmeny, jejichž velikost nepřesahuje 2 milimetry.

Odkaz na specifikaci produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0af98f63-b92a-431b-9640-e1d48b921720