C/2025/2447

23.4.2025

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/2025/2447)

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

«Chablis»

PDO-FR-A0736-AM01

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Resa massima**

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

Anche la resa massima per i vini a denominazione di origine completata dalla menzione tradizionale «premier cru» è aumentata: da 68 hl/ha a 73 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 interessato da tale soppressione.

4. **Modifica della struttura di controllo**

Il capitolo III, sezione II, del disciplinare di produzione 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**

Chablis

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini bianchi fermi secchi.

a) I vini hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %;

b) Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 13 %.

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.

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

Il «Chablis» è un vino vivace e fruttato caratterizzato da mineralità e leggerezza. Acquisisce complessità aromatica e finezza con l'invecchiamento, l'acidità e la mineralità gli conferiscono un carattere di freschezza.

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*

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 13 %.

c) Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono gli obblighi della normativa europea relativi alle pratiche enologiche.

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*

1. Chablis

75 ettolitri per ettaro

2. Chablis premier cru

73 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 di uve da vino**

Chardonnay B

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

8.1. a) *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica si estende su 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 suo percorso attraverso la «Côte des Bars».

La zona geografica comprende quindi 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.

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 sui versanti della valle del Serein e delle sue vallate laterali, coprendo le scarpate marnose dai terreni ben drenati della zona di affioramento delle «Marnes à exogyra virgula». A livello locale, i vigneti raggiungono il «Calcaire du Barrois» o «Calcaire à Astes», se i pendii sono sufficienti.

I terreni sono sempre calcarei. Magri, molto sassosi e ben drenati in corrispondenza delle formazioni calcaree, sono più ricchi di argilla sulla scarpata marnosa. I ghiaioni che coprono la marna impermeabile, di spessore variabile, apporta sfumature e costituisce uno strato drenante con un buon riscaldamento.

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 profilo relativamente incassato del rilievo aumenta tale rischio.

8.2. 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, che produce un vino «bianco e a lungo 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.

La denominazione d'origine «Chablis» è stata progressivamente inquadrata da una serie di sentenze tra il 1920 e il 1932. Malgrado il consenso sul centro della zona geografica e sul carattere dei vini, vi sono discussioni sui confini del territorio e sulle qualità del vino che può beneficiare del nome «Chablis». La zona geografica si delinea gradualmente, anche sulla base delle competenze geologiche che associano la zona della denominazione di origine alle «marne del Kimeridgiano». Nel 1929 una sentenza del tribunale d'Auxerre getta infine le basi per la denominazione di origine, senza il riferimento geologico. I vini di «Chablis» sono riconosciuti come denominazione di origine controllata nel 1938, sulla base delle condizioni stabilite nella sentenza del 1929.

I vini di «Chablis» sono prodotti da una varietà d'uva unica, la chardonnay B, rinomata per i grandi vini bianchi di Borgogna da essa ottenuti. A Chablis il loro dominio è incontrastato, con un'intera gerarchia di «crus», che riflette la grande varietà di condizioni climatiche e topografiche.

I vini prodotti nelle posizioni migliori hanno acquisito una notorietà che

li ha fatti distinguere con la menzione «premier cru». I «climat» (nome d'uso, solitamente un nome di località) classificati come «premier cru» occupano i versanti più esposti e sono definiti con precisione. Sulla riva destra del Serein sono classificati i «climat» storici, attestati dal Medio Evo. Sulla riva sinistra sono classificati i «climat» apparsi più recentemente. Vi sono 40 «climat», che possono essere raggruppati sotto 17 nomi. Si trovano sulle grandi «côtes» rese uniche dall'orografia. I vigneti che producono il «Chablis» sono tradizionalmente allevati a potatura lunga. La potatura tradizionale, detta «taille Chablis» è particolarmente adatta alle condizioni climatiche difficili e garantisce nel contempo una produzione regolare e moderata.

Viene praticata anche la potatura a Guyot, semplice o doppio, estesa a tutti vitigni della Borgogna nel XIX secolo. 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.

Di fronte al rischio di gelate, più elevato rispetto alla maggior parte dei vigneti, i viticoltori inventano contromisure come l'irrigazione a pioggia e il riscaldamento delle parcelle, che richiedono un'organizzazione collettiva e un sistema di allarme quando la temperatura scende pericolosamente.

I produttori hanno creato la loro prima associazione nel 1908 per contrastare in maniera efficace le usurpazioni del nome. Nel 1923 è stata creata una cantina cooperativa a Chablis, «La Chablisienne», che rappresenta ancora il 25 % dei produttori.

Nel 2008 la zona vitivinicola copriva una superficie di 4 000 ettari circa, con una produzione annuale di circa 233 000 ettolitri.

8.3. *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti*

Il «Petit Chablis» è un vino bianco secco, vivace e fruttato, caratterizzato da mineralità e leggerezza. Acquisisce complessità aromatica e finezza con l'invecchiamento, l'acidità e la mineralità gli conferiscono un carattere di freschezza.

I vini che beneficiano della menzione «premier cru» possono essere più fruttati o, al contrario, più minerali a seconda della provenienza delle uve, riflettendo le diverse condizioni pedologiche e mesoclimatiche del territorio. Si tratta di vini da invecchiamento che raggiungono la loro pienezza quando sono conservati da 8 a 10 anni.

8.4. *Interazioni causali*

I vini, esclusivamente bianchi, a denominazione di origine controllata «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.

La superficie parcellare definita per la raccolta delle uve favorisce quindi le parcelle situate sui versanti, al fine di garantire un adeguato drenaggio e un riscaldamento precoce del suolo.

Lo «Chablis» occupa un posto particolare nel paesaggio borgognone, a causa dell'apparente semplicità del suo territorio, con un contesto geologico semplice, un'unica varietà d'uva e un unico tipo di vino. Tuttavia, la combinazione di una topografia complessa e di un clima difficile, con sfumature mesoclimatiche e pedologiche, genera un'ampia varietà di condizioni ambientali.

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 particolare. 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.

Questa grande varietà di condizioni si riflette nelle sfumature che apporta ai vini. Il carattere originale dei vini «Chablis» varia da fruttato a minerale. La ricchezza di questa palette, sostenuta da una storia lunga e prestigiosa, è stata valorizzata dal riconoscimento di molti «climat» che si distinguono con la menzione «premier cru».

La forte personalità dei vini, riconosciuta nel tempo, li ha resi l'archetipo dei grandi vini bianchi secchi. Il «tipo Chablis» è noto in tutto il mondo e ha spesso dato luogo a usurpazioni, dato che talvolta il nome è considerato erroneamente un termine generico.

I vini «Chablis» sono apprezzati in tutto il mondo. Le esportazioni rappresentano il 60 % delle vendite.

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

Zona di prossimità immediata

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.

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

— 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.

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

— 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.

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

— dipartimento dell'Ardèche: 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

a) Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «premier cru».

Il nome della denominazione di origine controllata può essere seguito dai seguenti nomi geografici complementari (climat), conformemente alle disposizioni previste per i vini che possono beneficiare della menzione tradizionale «premier cru»:

ELENCO DEI CLIMAT

— «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 &raquo», «Les Lys», «Mélinots»;

— «Roncières», «Sécher»;

— «Vau de Vey», «Vaux Ragons»;

— «Vau Ligneau»;

— «Vaucoupin»;

— «Vosgros», «Vaugiraut».

Il nome di un climat che può essere associato alla menzione tradizionale «premier cru» è inserito subito dopo il nome della denominazione di origine controllata e stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

b) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti del nome di una località accatastata;

— che essa figuri nella dichiarazione di raccolta;

— che non compaia nello stesso campo visivo delle indicazioni obbligatorie.

Il nome della località accatastata è stampato in caratteri di dimensioni non superiori a 2 mm.

c) L'etichettatura dei vini che beneficiano della menzione «premier cru» può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Bourgogne» o «Grand Vin de Bourgogne».

d) 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

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