C/2025/2447

23.4.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/2447)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ([1]).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Chablis”

PDO-FR-A0736-AM01

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Maksymalna wydajność**

W rozdziale I sekcja VIII pkt 1 specyfikacji produktu zwiększono maksymalną wydajność z 70 do 75 hektolitrów z hektara.

Zwiększono również maksymalną wydajność dla win objętych nazwą pochodzenia uzupełnioną określeniem tradycyjnym „premier cru”: z 68 do 73 hektolitrów z hektara.

Maksymalną wydajność zwiększono w celu uwzględnienia problemu zmiany klimatu, która powoduje nieprzewidziane zdarzenia i ma wpływ na powtarzający się deficyt zbiorów.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

2. **Prowadzenie winnicy**

W specyfikacji produktu w rozdziale I sekcja VI „Prowadzenie winnicy” znajdują się nowe wersje lit. a) i c):

„a) Gęstość nasadzeń

— Minimalna gęstość nasadzeń winorośli wynosi 5 500 roślin na hektar, przy czym średni odstęp między rzędami wynosi 1,20 metra lub mniej, z wyjątkiem przypadków, w których winorośl jest sadzona na zboczach o nachyleniu 40 % lub większym, kiedy to odstęp między rzędami wynosi 1,60 metra lub mniej. Jeżeli odstęp jest nieregularny, odległość między rzędami nie przekracza 2 metrów.

— Odstęp między krzewami w rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra.”;

„c) Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia

— Wysokość ulistnienia przy przywiązywaniu pędów jest równa co najmniej 0,6-krotności średniego odstępu między rzędami. Tę wysokość mierzy się od dolnej granicy ulistnienia znajdującej się na co najmniej 0,30 metra nad powierzchnią ziemi do górnej granicy cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognage*).

— Pędy winorośli muszą być przywiązane, a następnie podparte”.

Na początku XX wieku plantatorzy winorośli w Chablis rozpoczęli karczowanie co szóstego rzędu winorośli, aby uzyskać przejście umożliwiające mechanizację zabiegów wykonywanych przy krzewach. Następnie sadzili nowe krzewy zgodnie z tym wzorem.

Te utrwalone praktyki nie zostały uwzględnione w pierwotnej wersji specyfikacji.

Zmiana specyfikacji uwzględnia te praktyki, zdefiniowane w następujący sposób:

— utrzymanie minimalnej gęstości nasadzeń na poziomie 5 500 roślin na hektar;

— określenie maksymalnego średniego odstępu między rzędami wynoszącego 1,2 metra;

— dodanie maksymalnego odstępu między rzędami wynoszącego 2 metry.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Jednolity dokument został zmieniony w pkt 5 w odniesieniu do nowych przepisów dotyczących gęstości nasadzeń.

3. **Środki przejściowe**

W rozdziale I sekcja XI specyfikacji dwa następujące środki przejściowe stały się nieaktualne i w związku z tym zostały usunięte:

— Przetwarzanie, produkcja, dojrzewanie, pakowanie, przechowywanie

Następujące środki obowiązują od dnia 1 listopada 2014 r.:

— przepis dotyczący wydajności piwnicy winiarskiej;

— przepis dotyczący kontrolowania temperatury zbiorników podczas dojrzewania;

— przepis dotyczący chronionej przestrzeni do przechowywania win butelkowanych.

- Przepis specjalny

Doświadczenia związane z dodatkową objętością w celu jej utrzymania w rezerwie (*volume complémentaire individuel*) są objęte dekretem z dnia 20 października 2005 r., zmienionym dekretem z dnia 29 listopada 2007 r. oraz dekretem z dnia 23 listopada 2010 r.

Skreślenie tych przepisów nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. **Zmiana struktury organów kontroli**

Zmieniono rozdział III sekcja II specyfikacji produktu, ponieważ zmienione zostały zasady redakcyjne.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Chablis

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

ZWIĘZŁY OPIS

Przedmiotowe wina są białymi wytrawnymi winami niemusującymi.

a) Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi co najmniej 10 %;

b) Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

c) Jeżeli wina są gotowe do spożycia, maksymalna zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynosi: 3 gramy na litr; lub 4 gramy na litr, jeżeli kwasowość ogólna wynosi co najmniej 55,10 miliekwiwalentów na litr;

d) Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach europejskich.

„Chablis" to żywe i owocowe wino, charakteryzujące się mineralnością. W miarę dojrzewania staje się coraz bardziej złożone i subtelne, a dzięki swojej kwasowości i mineralności utrzymuje świeżość.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

Szczególna praktyka enologiczna

a) Zabrania się stosowania zrębków drewna.

b) Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

c) Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie unijnym.

Metoda uprawy

a) Gęstość nasadzeń

— Minimalna gęstość nasadzeń winorośli wynosi 5 500 roślin na hektar, przy czym średni odstęp między rzędami wynosi 1,20 metra lub mniej, z wyjątkiem przypadków, w których winorośl jest sadzona na zboczach o nachyleniu 40 % lub większym, kiedy to odstęp między rzędami wynosi 1,60 metra lub mniej. Jeżeli odstęp jest nieregularny, odległość między rzędami nie przekracza 2 metrów.

— Odstęp między krzewami w rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra.

b) Zasady przycinania

Wina pochodzą z winorośli, które przycina się zgodnie z następującymi przepisami:

PRZEPISY OGÓLNE

Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na krzew i maksymalnie 10 oczek na metr kwadratowy:

— za pomocą cięcia krótkiego (winorośle prowadzone w formie sznura Royat);

— albo za pomocą cięcia długiego (jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota albo metoda cięcia „taille Chablis").

POSTANOWIENIE SZCZEGÓLNE

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając dodatkowe oczka, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała liczby pozostawionych oczek określonej w zasadach dotyczących danego cięcia.

c) Nawadnianie

Nawadnianie jest zabronione.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Chablis

75 hektolitrów z hektara

2. Chablis premier cru

73 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron oraz produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie 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 oraz Viviers.

7. **Odmiany winorośli**

Chardonnay B

8. **Opis związku lub związków**

8.1. a) *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny obejmuje grupę zboczy wznoszących się na płaskowyżu naturalnego regionu Auxerre w Basenie Paryskim. Chablis jest niewielkim, dobrze odgraniczonym regionem, który zajmuje wyżej położone tereny wzdłuż doliny rzeki Serein (dopływu rzeki Yonne), przepływającej przez centrum obszaru Côte des Bars.

Obejmuje terytorium 17 gmin w departamencie Yonne na wschód od Auxerre.

Grzbiet Côte des Bars to duża struktura geomorfologiczna, w której widoczne są osady pochodzące z jury górnej. Wzdłuż szczytu długiego zbocza twardy wapień „Calcaire du Barrois" tworzy półkę pokrytą podglebową warstwą zbitego i nieprzepuszczającego wody marglu (wapień gliniasty). W marglu tym występują obficie małe, zakręcone muszle ostrygi *Exogyra virgula*, od których wziął on swoją nazwę.

Poniżej marglu warstwa wapienia o nazwie „Calcaire à Astartes" układa się w niewielkie wzniesienie topograficzne w pobliżu dna doliny. Margiel tworzący zbocze jest zwykle pokryty warstwą piargu zawierającą drobny materiał pomieszany z grubszymi kawałkami wapienia. Wysokość grzbietu sięga od 120 do 130 metrów. Wysokość nad poziomem morza nie jest nadmierna. Najwyższa część płaskowyżu nie przekracza 320 metrów.

Krajobraz Chablis jest dość wyjątkowy. Winorośl jest sadzona na długich, lekko wklęsłych zboczach. Wzdłuż części szczytowej rozciąga się zalesiona półka wapienna, która tworzy efekt zamknięcia, z otwarciem tylko w głównej części doliny rzeki Serein. W zboczach wyrzeźbionych jest wiele mniejszych, zwróconych w różne strony dolin, często suchych. Te małe doliny są na ogół zamknięte i zalesione na bardziej stromych bokach. Winorośl uprawia się wyłącznie na zboczach o najlepszych parametrach.

Działki wyznaczone do zbioru winogron znajdują się na zboczach doliny rzeki Serein i jej małych dolin bocznych, obejmując także dobrze przepuszczalne gleby na zboczach wapiennych na obszarze marglowym, gdzie w dużych ilościach występują muszle *Exogyra virgula*. Tam, gdzie umożliwiają to zbocza, winnice mogą rozciągać się na obszary wapienne znane jako „Calcaire du Barrois" i „Calcaire à Astartes".

Wszystkie te gleby są bogate w wapień. Na obszarach wapiennych gleby te są ubogie, bardzo kamieniste i dobrze przepuszczalne, natomiast na zboczach marglowych zawierają więcej gliny. Warstwa piargu pokrywająca nieprzepuszczalny margiel ma różną grubość. Tworzy to różnorodność i zapewnia warstwę o dobrej przepuszczalności, która łatwo się ociepla.

Obszar Chablis charakteryzuje się klimatem morskim z łagodnym wpływem kontynentalnym. Klimat cechuje się umiarkowanymi i regularnymi opadami: w Auxerre jest to zaledwie 650 milimetrów rocznie. Latem nie występują żadne poważniejsze susze. Temperatury są raczej chłodne, a średnia roczna wynosi 10,8 °C.

Istnieje stosunkowo wysokie ryzyko zimowych i wiosennych przymrozków, które mogą mieć katastrofalne skutki dla winorośli. Stosunkowo osłonięty teren zwiększa to ryzyko.

8.2. b) *Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem*

Istnieją dowody na uprawę winorośli na obszarze Chablis od czasów pełnego średniowiecza. W 510 r. w Chablis założono klasztor. W 867 r. przekazano go mnichom z opactwa św. Marcina w Tours, którzy uciekali przed inwazją wikingów na region Loary. Jest prawdopodobne, że mnisi stworzyli winnicę w pobliżu wioski.

W 1114 r. cystersi założyli w pobliżu Chablis opactwo Pontigny. Z czasem stworzyli winnicę, a następnie piwnicę winiarską Petit Pontigny w mieście Chablis. Budynki te nadal tam stoją.

Nieruchomości kościelne przetrwały do czasu rewolucji francuskiej. Jednocześnie uprawą winorośli zajmowały się również osoby świeckie. Działalność ta dobrze prosperowała i nastawiona była na handel zewnętrzny. Paryż i północna Europa zapewniały regularne możliwości w tym zakresie.

W ciągu całej swojej historii wytrawne białe wino „Chablis" pozostało niezmiernie spójne. W 1186 r. opactwo Pontigny otrzymało winnicę, która produkowała wino określane jako „białe i nadające się do długiego leżakowania". XIX-wieczni autorzy również podkreślali tę cechę, która zapewniała wyjątkowość „Chablis" pośród kultury uprawy winorośli zdominowanej przez wina czerwone i „clairet" (różowe).

Plaga mszycy filoksery oraz mączniaka rzekomego i prawdziwego mocno dotknęła obszar Chablis, a powrót do stanu wyjściowego zajął kilka dziesięcioleci. Dopiero w drugiej połowie XX wieku rewitalizacja winnic ruszyła z impetem, wspomagana postępami w uprawie winorośli, mechanizacją i środkami ochrony przed przymrozkami. Rewitalizacja uwzględniała stare zwyczaje, a winnice zarezerwowano wyłącznie do produkcji wytrawnych win białych.

W latach 1920–1932 w szeregu orzeczeń sądowych ustanowiono nazwę pochodzenia „Chablis". Główny obszar geograficzny i charakter win nie były przedmiotem dyskusji. Dyskutowano jednak na temat granic obszaru i cech wina, które może nosić nazwę „Chablis". Stopniowo ustalano obszar geograficzny. Wspomniano nawet o wykorzystaniu badania geologicznego łączącego obszar objęty nazwą pochodzenia z marglami kimerydzkimi. W 1929 r. sąd w Auxerre ostatecznie ustalił podstawę nazwy pochodzenia, bez odniesienia geologicznego. Wina „Chablis" zostały uznane za objęte „kontrolowaną nazwą pochodzenia" w 1938 r. na podstawie warunków określonych w orzeczeniu z 1929 r.

Wina „Chablis" wytwarza się z jednej odmiany, Chardonnay B, znanej ze świetnych burgundzkich win białych. W Chablis odmiana ta jest najważniejsza i tworzy całą hierarchię „crus" (win z określonego miejsca produkcji), odzwierciedlającą bardzo zróżnicowane warunki klimatyczne i topograficzne.

Wina pochodzące z najlepszych lokalizacji zdobyły rozpoznawalność, która sprawiła, że wyróżniają się oznaczeniem „premier cru". Określone miejsca produkcji zwane „climats", zazwyczaj znane pod tradycyjnymi nazwami lokalnymi („lieu-dits"), sklasyfikowane jako „premier cru" znajdują się na zboczach o najlepszych cechach. Są one precyzyjnie wyznaczone. Historyczne „climats" uznane od średniowiecza znajdują się na prawym brzegu rzeki Serein. „Climats" uznane w późniejszym okresie znajdują się na lewym brzegu. Łącznie istnieje 40 „climats", które można pogrupować pod 17 nazwami. Znajdują się one na wysokich zboczach („côtes"), które wyróżniają się jako cecha złożonego krajobrazu.

Winorośl w winnicach „Chablis" jest przycinana (cięcie długie) i prowadzona tradycyjnie. Tradycyjna forma przycinania znana jako „taille Chablis" jest dobrze dostosowana do trudnych warunków klimatycznych, dzięki czemu uzyskuje się regularne i kontrolowane plony.

Stosuje się również jednoramienny lub dwuramienny sznura Guyota, popularny w winnicach Burgundii w XIX wieku. Selekcja klonalna doprowadziła do uzyskania bardziej wydajnych krzewów, lepiej przystosowanych do cięcia krótkiego, co zaczęło być wykorzystywane do regulowania wzrostu. Pędy winorośli są przywiązywane, a krzewy zazwyczaj sadzi się w rzędach skierowanych w górę zbocza. Praktyka ta pomaga suszyć gleby gliniaste. Powoduje to jednak również problemy związane z erozją, które łagodzi się przez odwracanie gleby i zapewnienie pokrywy z trawy.

Ryzyko wystąpienia przymrozków jest tutaj poważniejsze niż w większości winnic. Plantatorzy winorośli próbują się przed nim bronić za pomocą różnych metod, takich jak stosowanie zraszaczy i ogrzewanie działek. Metody te wymagają zbiorowej organizacji i systemu ostrzegania w przypadku niebezpiecznego spadku temperatury.

Producenci założyli swoje pierwsze stowarzyszenie w 1908 r., aby skutecznie przeciwdziałać przywłaszczaniu nazwy. W 1923 r. w Chablis powstała spółdzielcza piwnica winiarska „La Chablisienne". Jest ona nadal wykorzystywana przez 25 % producentów.

W 2008 r. winnica zajmowała powierzchnię około 4 000 hektarów, a średnia roczna produkcja wynosiła 233 000 hektolitrów.

8.3. *Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu*

„Chablis" jest żywym i owocowym wytrawnym winem białym, charakteryzującym się mineralnością. W miarę dojrzewania staje się coraz bardziej złożone i subtelne, a dzięki swojej kwasowości i mineralności utrzymuje świeżość.

Wina mogące używać określenia „premier cru" mogą być bardziej owocowe lub mineralne w zależności od pochodzenia winogron, odzwierciedlając w ten sposób zróżnicowane warunki glebowe i mezoklimatyczne na tym obszarze. Wina te są produkowane w celu przechowywania w piwnicach i rozwijają w pełni swoje cechy po ośmiu–dziesięciu latach.

8.4. *Zależności przyczynowe*

Wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Chablis" są zawsze białe. Żywy, mineralny charakter zawdzięczają chłodnemu klimatowi morskiemu panującemu w obszarze geograficznym.

Warunki mezoklimatyczne mają znaczący wpływ na wyniki produkcji wina. Na właściwości organoleptyczne duży wpływ wywierają warunki panujące w danym roczniku.

Na wyznaczonym obszarze działek przeznaczonych do zbioru winogron preferowane są działki położone na zboczach, gdyż położenie to zapewnia dobrą przepuszczalność i wczesne ocieplenie gleby.

Chablis zajmuje szczególne miejsce w regionie Burgundii. Jego obszar sprawia wrażenie nieskomplikowanego ze względu na jednolity kontekst geologiczny, wykorzystanie tylko jednej odmiany winorośli i produkcję jednego rodzaju wina. Niemniej jednak połączenie złożonej topografii i trudnego klimatu, prowadzące do zróżnicowania mezoklimatu i gleby, powoduje dużą różnorodność warunków środowiskowych.

Z pokolenia na pokolenie producenci wypracowali szczegółową wiedzę ekspercką umożliwiającą im jak najlepsze wykorzystanie odmiany Chardonnay B w tym szczególnym środowisku. Na przykład stosują najlepsze techniki przycinania, aby kontrolować wydajność i umożliwić winoroślom osiągnięcie optymalnej dojrzałości. Opracowali również techniki przeciwdziałania przymrozkom.

Ta duża różnorodność warunków przekłada się różnice w winach. Wyjątkowy charakter win „Chablis" obejmuje szeroki zakres aromatów od owocowego po mineralny. Bogactwo tej palety, oparte na długiej i prestiżowej historii, zostało wykorzystane w najlepszy sposób, a liczne „climats" otrzymały zaszczytne określenie „premier cru".

Uznana od dawna silna osobowość tych win uczyniła z nich archetyp win białych wytrawnych. „Typ Chablis" to termin znany na całym świecie, który był często przywłaszczany. Nazwa jest czasami nawet błędnie uznawana za termin rodzajowy.

Wina „Chablis" są cenione na całym świecie. Wywóz stanowi 60 % sprzedaży.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie 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 oraz Vougeot;

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie 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 oraz Villié-Morgon;

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie 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 oraz Viré;

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i wytwarzania wina, stanowi obszar następujących gmin:

— w departamencie 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 oraz Yrouerre.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

a) chronioną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem tradycyjnym „premier cru".

Po chronionej nazwie pochodzenia można umieścić następujące uzupełniające nazwy geograficzne (*climats*), zgodnie z przepisami ustanowionymi dla win, które mogą być opatrzone określeniem tradycyjnym „premier cru":

WYKAZ *CLIMATS*

— „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”.

Nazwa *climat*, którą można dołączyć do określenia tradycyjnego „premier cru”, pojawia się bezpośrednio po chronionej nazwie pochodzenia i jest wydrukowana czcionką o wymiarach nie większych, zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości, niż czcionka, którą zapisana jest chroniona nazwa pochodzenia.

b) Na etykiecie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to tradycyjna lokalna nazwa miejsca (*lieu-dit*) wpisanego do ksiąg wieczystych;

— została podana w deklaracji zbiorów;

— nie znajduje się w tym samym polu widzenia co obowiązkowe informacje.

Tradycyjna lokalna nazwa miejsca (*lieu-dit*) wpisanego do ksiąg wieczystych jest wydrukowana czcionką nie większą niż 2 milimetry.

c) Na etykiecie win mogących używać określenia „premier cru” można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Bourgogne” lub „Grand Vin de Bourgogne”.

d) W przypadku gdy na etykiecie wskazana jest odmiana winorośli, oznaczenia tego nie umieszcza się w tym samym polu widzenia co informacje obowiązkowe i jest ono drukowane czcionką o wymiarach nieprzekraczających 2 mm.

Link do specyfikacji produktu

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