Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/2447)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Chablis»

PDO-FR-A0736-AM01

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Rendimento máximo**

No capítulo I, secção VIII, ponto 1, do caderno de especificações, o rendimento máximo passa de 70 hl/ha para 75 hl/ha.

O rendimento máximo dos vinhos com denominação de origem completada pela menção tradicional «premier cru» é igualmente aumentado: passa de 68 hl/ha para 73 hl/ha.

O valor do rendimento máximo foi aumentado para ter em conta os imprevistos das alterações climáticas, que resultam recorrentemente em colheitas insuficientes.

É alterado o ponto 5 do documento único.

2. **Modo de condução das vinhas**

No capítulo I, secção VI, ponto 1, as alíneas a) e c), do caderno de especificações passam a ter a seguinte redação:

«a) Densidade de plantação

— A densidade mínima de plantação das vinhas é de 5 500 pés por hectare, com uma distância média entre linhas igual ou inferior a 1,20 metros, com exceção das vinhas plantadas em encostas iguais ou superiores a 40 %, para as quais a distância entre linhas é igual ou inferior a 1,60 metros; se a distância entre linhas for irregular, essa distância não deve exceder 2 metros;

— A distância entre os pés de vinha de uma mesma linha deve ser igual ou superior a 0,80 metros.»

«c) "Regras de embardamento e altura foliar

— A altura foliar embardada é, no mínimo, igual a 0,6 vezes a distância entre linhas, sendo medida entre o limite inferior da folhagem (no mínimo, 0,30 m acima do solo) e o limite superior de desponta;

— O embardamento das vinhas é obrigatório e deve ser feita a sua manutenção.»

Desde o início do século XX, os viticultores de Chablis passaram a construir uma passagem, arrancando uma linha de videiras em cada seis, para a mecanização dos tratamentos vitícolas. A partir daí, plantaram novas vinhas utilizando este modo de condução.

Estas práticas antigas não foram incluídas na versão original do caderno de especificações.

A alteração do caderno de especificações consiste em ter em conta estas práticas, enquadrando-as:

— com a manutenção da densidade mínima de plantação de 5 500 pés/ha,

— na definição de um espaçamento médio entre as linhas de 1,2 metros no máximo,

— na introdução de uma distância máxima de 2 metros entre as linhas.

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

O ponto 5 do documento único é alterado no respeitante às novas regras aplicáveis à densidade de plantação.

3. **Medidas transitórias**

As duas medidas transitórias seguintes que constam do capítulo I, secção XI, tornaram-se obsoletas, pelo que foram suprimidas:

— transformação, elaboração, estágio, acondicionamento, armazenagem.

As seguintes disposições do presente regulamento são aplicáveis a partir de 1 de novembro de 2014:

— disposição sobre a capacidade da adega,

— disposição relativa ao controlo da temperatura dos recipientes durante a fase de estágio,

— disposição relativa ao local de armazenagem protegido para os vinhos engarrafados,

— disposição especial.

A experiência relativa ao volume individual complementar é regulada pelo Decreto de 20 de outubro de 2005, com a redação que lhe foi dada pelos Decretos de 29 de novembro de 2007 e de 23 de novembro de 2010.

Estas supressões não afetam o documento único.

4. **Alteração da estrutura de controlo**

Altera-se o capítulo III, secção II, do caderno de especificações, devido à revisão das regras de redação.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Chablis

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluídos os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos brancos secos tranquilos.

a) Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 %;

b) Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total não pode exceder 13 %;

c) Os vinhos acabados, prontos para consumo, apresentam um teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) de 3 gramas por litro, ou 4 gramas por litro se a acidez total for igual ou superior a 55,10 miliequivalentes por litro;

d) Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

O «Chablis» é um vinho vivo e frutado, caracterizado pela sua mineralidade. Torna-se mais aromático e finamente complexo, com a idade, a acidez e a mineralidade, que lhe asseguram características de frescura.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

a) É proibida a utilização de aparas de madeira;

b) Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não pode exceder 13 %;

c) Além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem respeitar todos os requisitos previstos na regulamentação europeia.

Prática de cultivo

a) Densidade de plantação

— A densidade mínima de plantação das vinhas é de 5 500 pés por hectare, com uma distância média entre linhas igual ou inferior a 1,20 metros, com exceção das vinhas plantadas em encostas iguais ou superiores a 40 %, para as quais a distância entre linhas é igual ou inferior a 1,60 metros; se a distância entre linhas for irregular, essa distância não deve exceder 2 metros;

— A distância entre os pés de vinha de uma mesma linha deve ser igual ou superior a 0,80 metros;

b) Regras de poda

Os vinhos provêm de vinhas podadas de acordo com as seguintes disposições:

DISPOSIÇÕES GERAIS

As vinhas são podadas com um máximo de 14 olhos francos por pé e um máximo de 10 olhos francos por metro quadrado:

— em poda curta (vinhas conduzidas em cordão de Royat),

— em poda longa (poda Guyot, simples e dupla, e poda Chablis).

DISPOSIÇÃO ESPECIAL

Independentemente do método de poda, as vinhas podem ser podadas com olhos francos adicionais, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos de fruto por ano, por pé, seja igual ou inferior ao número de olhos francos definidos para as regras de poda.

c) Irrigação

É proibida a irrigação.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Chablis

75 hectolitros por hectare

2. Chablis premier cru

73 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e a elaboração dos vinhos são conduzidas nos seguintes municípios do departamento de Yonne: Beine, Béru, Chablis, La Chapelle-Vaupelteigne, Chemilly-sur-Serein, Chichée, Collan, Courgis, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Poilly-sur-Serein, Préhy, Villy e Viviers.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Chardonnay B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. a) *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica abrange um conjunto de encostas aninhadas no centro dos planaltos do «Auxerrois», na bacia parisiense. A região de Chablis é uma pequena região bem definida, que corresponde às zonas montanhosas limítrofes do vale do Serein, afluente do Yonne, no percurso que faz no centro da «Côte des Bars».

Abrange, assim, 17 municípios do departamento de Yonne, a leste de Auxerre.

A encosta da «Côte des Bars», uma grande estrutura geomorfológica com sedimentos que datam do Jurássico Superior, é um relevo constituído por calcário duro, o «calcário de Barrois», que forma uma cornija por cima de um longo declive com subsolo de margas compactas e impermeáveis (calcário argiloso), as margas com *Eexogyra virgula*, ricas em pequenas ostras em forma de vírgula que deram nome à formação.

Por baixo das margas, um nível calcário forma um pequeno ressalto topográfico perto do fundo do vale («calcário de Astartes»). As margas que constituem a encosta são geralmente dissimuladas por uma camada de depósitos composta por uma mistura de materiais finos com elementos calcários mais grosseiros. O desnível da frente da encosta pode atingir 120 metros a 130 metros, mantendo-se em altitudes moderadas. O ponto mais alto do planalto não excede os 320 metros.

A paisagem da região do Chablis é muito original. As grandes encostas, ligeiramente côncavas, ocupadas pela vinha, são dominadas por uma cornija calcária arborizada, tapando a vista, que se abre apenas no eixo do vale do Serein. Uma multiplicidade de pequenos vales, muitas vezes secos, cortam as encostas em diferentes direções. Esses vales estão geralmente encaixados em relevos de florestas nas suas faces mais inclinadas, deixando as vinhas, apenas localizadas nas encostas, mais expostas.

As parcelas delimitadas para a vindima ocupam as encostas do vale do Serein e dos seus vales laterais, abrangendo os taludes margosos com solos bem drenados da área de afloramento das margas com *Exogyra virgula*. Localmente, as vinhas chegam ao calcário de Barrois ou ao calcário de Astartes, se as encostas forem suficientes.

Os solos são sempre calcários. Pobres e muito pedregosos, bem drenados sobre o calcário, são mais ricos em argila na inclinação margosa. A camada de depósitos que cobre a marga impermeável, pela sua espessura variável, confere algumas particularidades e constitui uma camada de drenagem, garantindo um bom aquecimento.

A região de Chablis é banhada por um clima oceânico ligeiramente modificado por influências continentais. Este clima caracteriza-se por uma precipitação moderada e regular (apenas 650 milímetros por ano em Auxerre), sem grande secura estival e temperaturas razoavelmente frescas, com uma média anual de 10,8 °C.

Caracteriza-se também por um risco relativamente elevado de geadas no inverno e na primavera, que podem ser catastróficas para a vinha. Este risco aumenta pelo facto de os vales serem relativamente encaixados.

8.2. b) *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

O cultivo da vinha na região do Chablis está atestado desde a Alta Idade Média. Em 510, foi criado um mosteiro em Chablis, que foi cedido em 867 aos monges de Saint-Martin de Tours, em fuga da invasão Viking na região do Loire. Aparentemente, estes monges plantaram uma vinha perto da aldeia.

Em 1114, os monges cistercienses fundaram a Abadia de Pontigny perto de Chablis e foram gradualmente desenvolvendo uma vinha, instalando em seguida uma adega em Chablis, o «Petit Pontigny», cujo edifício ainda existe.

A par dos domínios eclesiásticos que continuaram até à revolução francesa, prosperou uma viticultura secular, orientada também para o comércio externo. Paris e o Norte da Europa eram oportunidades comerciais regulares.

Ao longo da sua história, o vinho «Chablis» permaneceu extraordinariamente estável dentro do seu tipo de vinho branco seco. Em 1186, foi feito um donativo à Abadia de Pontigny para uma vinha que produzia um vinho «branco e de longa guarda». Os autores do século XIX salientam igualmente esta particularidade, que faz do «Chablis» uma exceção num mundo vitícola dominado pelos vinhos tintos e «claretes».

A filoxera, o míldio e o oídio atingiram fortemente a região de «Chablis», que levou várias décadas a recuperar. Só na segunda metade do século XX se relançou efetivamente a reconstituição da vinha, apoiada pelo progresso da viticultura, a mecanização e a proteção contra as geadas. Esta reconstituição foi conseguida respeitando os costumes, com uma vinha destinada exclusivamente à produção de vinhos brancos secos.

A denominação de origem «Chablis» foi gradualmente enquadrada por diversos acórdãos, entre 1920 e 1932. Embora o coração da área geográfica e o caráter dos vinhos reúnam consenso, verifica-se a existência de debate em torno dos limites do território bem como das qualidades do vinho elegível para a denominação «Chablis». Progressivamente, os contornos da área geográfica definem-se, com base em conhecimentos geológicos que associam a região da denominação de origem às «margas do Kimmeridgiano». Em 1929, um acórdão do tribunal de Auxerre lançou finalmente as bases da denominação de origem, sem a referência geológica. Os vinhos «Chablis» foram reconhecidos como denominação de origem controlada em 1938, com base nas condições estabelecidas no acórdão de 1929.

Os vinhos «Chablis» são produzidos a partir de uma casta única, a *Chardonnay* B, conhecida por estar na origem dos grandes vinhos brancos da Borgonha. Em Chablis, é omnipresente e dá origem a toda uma hierarquia de «crus», refletindo condições climáticas e topográficas muito diversas.

Os vinhos dos terrenos mais bem situados adquiriram uma reputação que resultou na sua distinção com a menção «premier cru». Os «climats» (nome habitualmente utilizado, sendo com frequência o nome de um lugar) classificados como «premier cru» ocupam as encostas mais expostas e são definidos com precisão. Na margem direita do Serein, classificam-se os «climats» históricos, atestados desde a Idade Média. Na margem esquerda, classificam-se os «climats» revelados mais recentemente. Existem 40 «climats», que podem ser agrupados em 17 nomes. Estes «climats» situam-se nas grandes «encostas» individualizadas pelo relevo complexo.

A vinha do «Chablis» é tradicionalmente conduzida em poda longa. A poda tradicional designada «poda Chablis» está bem adaptada às condições climáticas difíceis, assegurando uma produção regular e moderada.

A poda Guyot, simples ou dupla, disseminada em todas as vinhas da Borgonha no século XIX, é igualmente praticada. O desenvolvimento de um material vegetal eficiente por seleção clonal promove o estabelecimento de uma poda curta que permite uma boa regulação da vegetação. As vinhas são conduzidas em espaldeira, geralmente plantadas no sentido da inclinação. Embora esta disposição facilite a drenagem dos solos argilosos, também coloca problemas de erosão, compensados pelo regresso ao trabalho do solo e plantação de herbáceas.

Confrontados com o risco de geadas, que aqui é maior do que na maioria das vinhas, os viticultores inventam métodos de controlo como a aspersão e o aquecimento das parcelas, que exigem uma organização coletiva e um sistema de alerta quando a temperatura diminui perigosamente.

Em 1908, os produtores criaram o seu primeiro sindicato, com vista a combater eficazmente as usurpações de nome. Em 1923, foi criada uma adega cooperativa em Chablis, «la Chablisienne», que representa sempre 25 % dos produtores.

Em 2008, a vinha cobria uma superfície de aproximadamente 4 000 hectares, com uma produção média anual de 233 000 hectolitros.

8.3. *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

O «Chablis» é um vinho branco seco, vivo e frutado, caracterizado pela sua mineralidade e leveza. Torna-se mais aromático e finamente complexo, com a idade, a acidez e a mineralidade, que lhe asseguram características de frescura.

Os vinhos com a menção «premier cru» podem ser mais frutados ou, pelo contrário, mais minerais consoante a proveniência das uvas, atendendo às diferentes situações pedológicas e mesoclimáticas da região. Estes vinhos são vinhos de guarda; atingem a sua plenitude quando são conservados entre oito e dez anos.

8.4. *Interações causais*

Os vinhos, exclusivamente brancos, com a denominação de origem controlada «Chablis», devem o seu caráter vivo e mineral ao clima oceânico fresco da área geográfica.

As condições mesoclimáticas marcam o potencial vitícola e a expressão dos vinhos é particularmente sensível às condições do ano de colheita.

A área parcelar delimitada para a colheita das uvas favorece, assim, as parcelas situadas nas encostas, a fim de assegurar uma drenagem adequada e o aquecimento precoce do solo.

«Chablis» ocupa um lugar especial em toda a região da Borgonha, devido à aparente simplicidade do seu território, com um contexto geológico simples, uma casta única e um único tipo de vinho. Contudo, a combinação de uma topografia complexa e de um clima difícil, que resulta em pequenas variações mesoclimáticas e pedológicas, gera uma grande diversidade de condições ambientais.

Os produtores desenvolveram, ao longo das gerações, um saber-fazer específico que lhes permite tirar o melhor partido da casta *chardonnay* B neste ambiente específico. Promoveram, por exemplo, técnicas de poda que regulam o rendimento ao seu melhor, garantindo deste modo uma maturidade ótima, e desenvolveram meios para combater a geada.

Esta grande variedade de condições reflete-se nas pequenas diferenças presentes nos vinhos. Assim sendo, o caráter original dos vinhos «Chablis» varia entre frutado e mineral. A riqueza desta paleta, apoiada por uma história longa e prestigiosa, foi valorizada pelo reconhecimento de muitos «climats» distinguidos com a menção «premier cru».

A forte personalidade dos vinhos, reconhecida ao longo do tempo, fez dela o arquétipo dos grandes vinhos brancos secos. O «tipo Chablis» é conhecido em todo o mundo e deu frequentemente origem a usurpações, sendo o seu nome por vezes considerado erradamente um termo genérico.

Os vinhos «Chablis» são apreciados em todo o mundo. As exportações representam 60 % das vendas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Cérilly, 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;

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de 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 e Villié-Morgon;

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de 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;

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Yonne: Accolay, Aigremont, Annay-sur-Serin, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Bernouil, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Champvallon, Chamvres, Charentenay, Châtel-Gérard, Cheney, Chevannes, Chitry, Coulangeron, Coulanges-la--Vineuse, Cravant, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Quenne, Roffey, Rouvray, Sacy, Saint-Bris-le-Vineux, Saint--Cyr-les-Colons, Sainte-Pallaye, Saint-Père, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint--Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles, Vincelottes, Volgré e Yrouerre.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

a) O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela menção tradicional «premier cru».

O nome da denominação de origem controlada pode ser seguido dos seguintes nomes geográficos complementares («climats»), em conformidade com as disposições previstas para os vinhos que podem beneficiar da menção tradicional «premier cru»:

LISTA DE LUGARES («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».

O nome do lugar («climat») associado à menção tradicional «premier cru» deve vir inscrito imediatamente após o nome da denominação de origem controlada e impresso em carateres de dimensão igual ou inferior, quer em largura quer em altura, à dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

b) Pode indicar-se nos rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica menor, desde que:

— se trate do nome de um lugar registado no cadastro,

— conste da declaração de colheita,

— não apareça no mesmo campo visual que as menções obrigatórias.

O nome do lugar registado no cadastro é impresso em carateres de dimensão não superior a 2 mm.

c) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da menção «premier cru» a unidade geográfica mais alargada: «Vin de Bourgogne» ou «Grand Vin de Bourgogne».

d) Se a casta figurar no rótulo, esta indicação não deve ser incluída no mesmo campo visual que as indicações obrigatórias e deve ser impressa em carateres de tamanho não superior a 2 mm.

Hiperligação para o caderno de especificações

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