C/2025/2447

23.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/2447)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Chablis”

PDO-FR-A0736-AM01

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Högsta avkastning**

I kapitel I avsnitt VIII punkt 1 i produktspecifikationen har den högsta avkastningen höjts från 70 till 75 hektoliter per hektar.

Den högsta avkastningen för viner med ursprungsbeteckningen kompletterad med det traditionella uttrycket ”Premier Cru” har också höjts: från 68 till 73 hektoliter per hektar.

Den högsta avkastningen har höjts på grund av klimatförändringarna, som orsakar oförutsägbara händelser och återkommande skördeunderskott.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. **Vinodlingsmetoder**

I kapitel I avsnitt VI, ”Vinodlingsmetoder”, i produktspecifikationen har punkterna a och c ändrats enligt följande:

”a) Planteringstäthet

— Planteringstätheten ska vara minst 5 500 stockar per hektar, med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,20 meter, utom när vinstockarna planteras på sluttningar med en lutning på minst 40 %, då avståndet är högst 1,60 meter. Om avståndet är oregelbundet får avståndet mellan raderna inte överstiga 2 meter.

— Avståndet mellan vinstockarna i en rad ska vara minst 0,80 meter.”

”c) Bestämmelser om uppbindning och bladverkets höjd

— Det uppbundna bladverkets höjd ska vara minst 0,6 gånger det genomsnittliga radavståndet. Höjden mäts mellan bladverkets lägsta punkt, som ska vara minst 0,30 meter över markytan, och dess högsta topp.

— Vinstockarna ska bindas upp och uppbindningen stödjas.”

I början av 1900-talet började vinodlarna i Chablis gräva upp var sjätte rad av vinstockar för att skapa en passage så att vinodlingen kunde mekaniseras. Därefter planterades nya vinstockar enligt detta mönster.

Dessa etablerade metoder ingick inte i den ursprungliga versionen av produktspecifikationen.

Ändringen av produktspecifikationen omfattar dessa metoder som definieras enligt följande:

— Planteringstätheten ska vara minst 5 500 stockar per hektar.

— Genomsnittsavståndet mellan raderna ska vara högst 1,2 meter.

— Avståndet mellan raderna ska vara högst 2 meter.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Punkt 5 om de nya bestämmelserna om planteringstäthet i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

3. **Övergångsbestämmelser**

I kapitel I avsnitt XI i produktspecifikationen har följande två övergångsbestämmelser blivit föråldrade, och de har därför strukits:

— Bearbetning, produktion, mognad, förpackning och lagring

Följande åtgärder tillämpas från och med den 1 november 2014:

— Bestämmelser om vinkällarnas kapacitet.

— Bestämmelser om temperaturreglering av behållare under mognadslagring.

— Bestämmelser om skyddad förvaringsplats för viner på flaska.

– Särskild bestämmelse

Försök att producera överskottsavkastning som ska hållas i reserv *(volume complémentaire individuel*) omfattas av förordningen av den 20 oktober 2005, ändrad genom förordningen av den 29 november 2007 och förordningen av den 23 november 2010.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av strykningen av dessa bestämmelser.

4. **Ändring av kontrollorgan**

Kapitel III avsnitt II i produktspecifikationen har ändrats mot bakgrund av reviderade redaktionella regler.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Chablis

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är torra och stilla vita viner.

a) Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 10 volymprocent.

b) Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

c) När vinerna är färdiga att konsumeras är den högsta halten jäsbart socker (glukos + fruktos) 3 gram per liter, eller 4 gram per liter om den totala syrahalten är minst 55,10 milliekvivalenter per liter.

d) De övriga analytiska kriterierna överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

”Chablis” är ett livligt och fruktigt vin som kännetecknas av mineralitet. Vid lagring ökar den aromatiska komplexiteten och finessen, samtidigt som syrahalten och mineraliteten gör att friskheten bibehålls.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologisk metod

a) Användning av ekspån är förbjuden.

b) Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

c) Vid sidan av ovannämnda bestämmelser ska de vinframställningsmetoder som används uppfylla de bestämmelser som fastställs på EU-nivå.

Odlingsmetod

a) Planteringstäthet

— Planteringstätheten ska vara minst 5 500 stockar per hektar, med ett genomsnittligt avstånd mellan raderna på högst 1,20 meter, utom när vinstockarna planteras på sluttningar med en lutning på minst 40 %, då avståndet är högst 1,60 meter. Om avståndet är oregelbundet får avståndet mellan raderna inte överstiga 2 meter.

— Avståndet mellan vinstockarna i en rad ska vara minst 0,80 meter.

b) Beskärningsbestämmelser

Vinerna framställs av druvor från vinstockar som beskärs i enlighet med följande bestämmelser:

ALLMÄNNA BESTÄMMELSER

Vinrankorna beskärs med någon av följande tekniker, till högst 14 knoppar per stock och 10 knoppar per kvadratmeter:

— Kortskottsbeskärning (cordon de royat).

— Långskottsbeskärning (enkel eller dubbel guyot eller metoden ”taille Chablis”).

SÄRSKILDA BESTÄMMELSER

Oavsett beskärningsmetod får vinstockarna beskäras med extra knoppar, under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock det året, vid det fenologiska stadium som motsvarar 11 eller 12 blad, inte är fler än det antal knoppar som anges i beskärningsbestämmelserna.

c) Bevattning

Konstbevattning är inte tillåten.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Chablis

75 hektoliter per hektar

2. Chablis Premier Cru

73 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörden av druvor, vinframställningen och vinberedningen sker i följande kommuner inom departementet 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 och Viviers.

7. **Druvsort(er)**

Chardonnay B

8. **Beskrivning av samband**

8.1 a) *Beskrivning av naturliga faktorer som bidrar till sambandet*

Det geografiska området breder ut sig över en rad sluttningar mellan platåerna i den naturliga regionen Auxerrois i Parisbäckenet. Chablisområdet är en liten, väldefinierad region som ligger högre upp på sluttningarna i dalgången längs floden Serein, som är en biflod till Yonne och flyter genom hjärtat av området Côte des Bars.

Det geografiska området omfattar 17 kommuner i departementet Yonne öster om Auxerre.

Côte des Bars *cuesta*, eller ås, är en stor geomorfologisk struktur med sediment från äldre jura. Hård kalksten, *Calcaire du Barrois*, bildar en avsats längs toppen av en lång sluttning med kompakt och ogenomtränglig underliggande jordmån av märgel (lerig kalksten). Märgeln är rik på små böjda skal från ostronet *Exogyra virgula*, från vilket den fått sitt namn.

Under märgeln bildar ett kalkstenslager, *Calcaire à Astartes*, en liten upphöjning i topografin nära dalens botten. Den märgel som bildar sluttningen döljs vanligtvis av en talussluttning som består av fint material med inslag av grov kalksten. Åsen ligger på mellan 120 och 130 meters höjd. Det är inte alltför högt, då platåns högsta punkt inte är mer än 320 meter.

Landskapet i Chablis är ganska unikt. Vinstockar planteras på långa, något urholkade sluttningar. Längs den övre delen löper en trädbevuxen kalkstensavsats som har en inneslutande effekt och som endast öppnar upp sig mot huvuddelen av Sereindalen. En mängd mindre, ofta torra, dalgångar som vetter åt olika håll genomskär sluttningarna. Dessa små dalgångar är i allmänhet inneslutna och har träd på de brantare sidorna. Vinstockar planteras endast på de sluttningar som har bäst läge.

De odlingsområden som avgränsats för druvskörd är belägna längs sidorna av Sereindalen och dess små sidodalar och upptar de väl dränerade jordmånerna längs kalkstenssluttningarna i det märgelområde där *Exogyra virgula* finns i överflöd. Där det finns tillräckligt med sluttningar kan vinodlingarna sträcka sig till kalkstensområdena *Calcaire du Barrois* och *Calcaire à Astartes*.

Jordmånen är alltid rik på kalksten. Den är mager, mycket stenig och väl dränerad i kalkstensområdena, medan den är rikare på lera på de märgelhaltiga sluttningarna. Den talussluttning som döljer den ogenomträngliga märgeln är av varierande tjocklek. Detta skapar mångfald och ger ett lager med god dränering och effektiva uppvärmningsegenskaper.

Området Chablis har kustklimat med mild kontinental påverkan. Klimatet kännetecknas av måttlig, regelbunden nederbörd: endast 650 mm per år i Auxerre. På sommaren förekommer ingen torka av betydelse. Det är ganska svalt, med en årlig medeltemperatur på 10,8 °C.

Risken för frost under vinter och vår är relativt stor, vilket kan vara katastrofalt för vinstockarna. Det tämligen inneslutna landskapet ökar denna risk.

8.2 b) *Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet*

Det finns belägg för att vin har odlats i området Chablis sedan högmedeltiden. År 510 grundades ett kloster i Chablis. År 867 skänktes det till munkar från Saint-Martin de Tours som flydde undan vikingarnas invasion av Loire-regionen. De munkarna verkar ha grundat en vingård nära byn.

År 1114 grundade cisterciensermunkar klostret Pontigny, nära Chablis. Med tiden kom de att grunda en vingård och senare vinkällaren Petit Pontigny i staden Chablis. Byggnaderna finns fortfarande kvar.

Dessa kyrkliga egendomar kom att överleva fram till franska revolutionen. Vinodlingen blomstrade även bland lekmän, som ville bedriva utrikeshandel. Paris och norra Europa tillhandahöll regelbundna möjligheter för handel.

Det torra vita vinet ”Chablis” har förblivit anmärkningsvärt oföränderligt genom hela sin historia. År 1186 fick klostret Pontigny en vingård där man producerade ett vin som beskrevs som ”vitt och lämpligt för lång lagring”. Författare på 1800-talet betonade också denna egenskap, som gjorde ”Chablis” till ett undantag i en vinodlingskultur som dominerades av röda viner och ”clairet” (roséviner).

Vinlus samt mjöldagg och falsk mjöldagg slog hårt mot området Chablis, och det skulle ta flera decennier innan området återhämtade sig. Det var först under andra halvan av 1900-talet som arbetet med att återställa vinodlingarna tog fart ordentligt, genom framsteg på vinodlingsområdet liksom mekanisering och åtgärder för frostskydd. I återställandet beaktades sedvänjor, och vinodlingarna var uteslutande avsedda för produktion av torra vita viner.

Mellan 1920 och 1932 fastställdes ursprungsbeteckningen ”Chablis” successivt genom en rad domslut. Det centrala geografiska området och vinernas karaktär debatterades inte. Däremot diskuterades områdets gränser och egenskaperna hos de viner som var berättigade att bära beteckningen ”Chablis”. Det geografiska området upprättades gradvis. Det hänvisades till och med till användningen av en geologisk undersökning som kopplade området för ursprungsbeteckningen till kimmeridgemärgel. År 1929 fastställde domstolen i Auxerre slutligen grunden för ursprungsbeteckningen utan geologisk referens. ”Chablis” erkändes tillhöra en ”kontrollerad ursprungsbeteckning” 1938, på grundval av de villkor som fastställdes i domslutet från 1929.

”Chablis” framställs av en enda druvsort, chardonnay B, som är känd för att användas vid framställningen av Bourgognes fina vita viner. I Chablis är druvsorten dominerande och står bakom en hel hierarki av *crus* (vinodlingar av hög kvalitet), vilket återspeglar de mycket varierande klimatförhållandena och topografiska förhållandena.

Vinerna från de bästa vinodlingsområdena har fått ett så stort anseende att de kännetecknas av uttrycket ”Premier Cru”. De *climats* (enskilda vinodlingar), vanligtvis kallade *lieu-dits* (skiften med traditionella lokala namn), som klassificeras som ”Premier Cru” är belägna på sluttningarna med bästa läge. De är exakt avgränsade. De historiska *climats* som har varit erkända sedan medeltiden är belägna på Sereins högra strand. Mer nyligen fastställda *climats* är belägna på den vänstra stranden. Sammanlagt finns det 40 *climats*, som kan grupperas under 17 namn. Dessa *climats* finns på höga *côtes* (sluttningar), som är enastående inslag i det komplexa landskapet.

Vinodlingar för ”Chablis” beskärs och binds traditionellt upp med långskottsbeskärning. Den traditionella beskärning som kallas ”taille Chablis” är väl anpassad till de svåra klimatförhållandena och ger regelbunden och kontrollerad skörd.

Man använder också enkel eller dubbel guyotbeskärning, som var vanlig på vingårdarna i Bourgogne på 1800-talet. Klonurval ledde till att mer produktiva växter som var bättre lämpade för kortskottsbeskärning utvecklades. Dessa började användas för att reglera tillväxten. Vinstockarna är uppbundna och planteras vanligen i lodräta rader längs sluttningarna. Denna metod bidrar till att torka ut lerjordarna, men skapar också problem med erosion. Problemen minskas genom att marken vänds och täcks med gräs.

Risken för frost är allvarligare här än på de flesta vinodlingarna. Vinodlarna hittar därför metoder för att bekämpa den, såsom att använda sprinkler och värma upp skiftena. Dessa metoder kräver kollektiv organisering och ett varningssystem för när temperaturen sjunker till farligt låg nivå.

Producenterna bildade den första fackföreningen 1908 för att effektivt bekämpa missbruk av namnet. År 1923 grundades en vinkällare som kooperativ, ”La Chablisienne”, i Chablis. Den används fortfarande av 25 % av producenterna.

Vinodlingarna täckte 2008 en areal på omkring 4 000 hektar och hade en genomsnittlig årsproduktion på 233 000 hektoliter.

8.3 *Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper*

”Chablis” är ett livligt och fruktigt torrt vitt vin som kännetecknas av mineralitet. Vid lagring ökar den aromatiska komplexiteten och finessen, samtidigt som syrahalten och mineraliteten gör att friskheten bibehålls.

Viner som är berättigade att bära uttrycket ”Premier Cru” kan vara mer åt det fruktiga eller det mineraliska hållet beroende på druvornas härkomst, vilket återspeglar de varierande mark- och mesoklimatförhållandena i området. Dessa viner framställs för lagring och är som bäst efter åtta till tio år.

8.4 *Samverkan mellan sambanden*

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Chablis” är alltid vita. Vinernas livliga mineraliska karaktär kommer av det svala havsklimatet i det geografiska området.

Mesoklimatförhållandena har en betydande inverkan på hur vinerna blir. De organoleptiska egenskaperna påverkas i hög grad av årgången.

I det avgränsade odlingsområdet där druvorna skördas prioriteras skiften på sluttningarna för att säkerställa god dränering och tidig uppvärmning av jorden.

Chablis utgör en särskild plats i regionen Bourgogne. Området är okomplicerat, eftersom det handlar om en enda geologisk miljö, där man använder en enda druvsort och framställer en enda vintyp. Kombinationen av en komplex topografi och ett besvärligt klimat, som skapar variationer i mesoklimatet och marken, skapar dock en stor mångfald av miljöförhållanden.

I flera generationers tid har producenterna utvecklat ett särskilt kunnande som gör att de kan locka fram det allra bästa av sorten chardonnay B i denna säregna miljö. De använder till exempel de bästa beskärningsmetoderna för att kontrollera avkastningen och göra det möjligt för vinstockarna att uppnå optimal mognad. De har också utvecklat metoder för att bekämpa frost.

Denna stora mångfald av förhållanden återspeglas i vinernas variation. Den unika karaktären hos viner med beteckningen ”Chablis” sträcker sig från fruktig till mineralisk. Denna aromatiska rikedom, som underbyggs av en lång och prestigefylld historia, har berikats ytterligare genom att många *climats* tilldelats det särskiljande uttrycket ”Premier Cru”.

Vinernas sedan länge erkända starka personlighet har gjort dem till en arketyp för fina torra vita viner. ”Chablis-liknande” är ett känt uttryck i hela världen och har ofta gett upphov till missbruk av namnet. Namnet betraktas ibland till och med felaktigt som en generisk term.

Vinerna med ursprungsbeteckningen ”Chablis” uppskattas över hela världen, och exporten står för 60 % av försäljningen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

— Departementet 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 och Vougeot.

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

— Departementet 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 och Villié-Morgon.

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

— Departementet 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 och Viré.

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning och vinberedning, omfattar följande kommuner:

— Departementet 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 och Yrouerre.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

a) Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan kompletteras med det traditionella uttrycket ”Premier Cru”.

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen kan åtföljas av följande kompletterande geografiska beteckningar (*climats*), i enlighet med bestämmelserna för viner som är berättigade att bära det traditionella uttrycket ”Premier Cru”:

FÖRTECKNING ÖVER *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”.

Namnet på ett *climat* som är berättigat att bära det traditionella uttrycket ”Premier Cru” ska anges omedelbart efter namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen och tryckas med bokstäver som varken är högre eller bredare än de bokstäver som utgör namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

b) Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet förutsatt att

— det handlar om namnet på en registrerad plats,

— den nämns i skördedeklarationen,

— den inte finns i samma synfält som den obligatoriska informationen.

Namnet på den registrerade platsen ska tryckas med bokstäver som inte är större än 2 mm.

c) Märkningen av viner som är berättigade att bära uttrycket ”Premier Cru” kan ange den större geografiska enheten ”Vin de Bourgogne” eller ”Grand vin de Bourgogne”.

d) Om druvsorten anges på etiketten får den uppgiften inte finnas inom samma synfält som den obligatoriska informationen, och den ska tryckas med bokstäver som inte är större än 2 mm.

Länk till produktspecifikationen

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