C/2025/2242

10.4.2025

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/2025/2242)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Chénas»

PDO-FR-A1029-AM03

Data da comunicação: 6.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica

No capítulo I, parte IV, ponto 1, do caderno de especificações, substitui-se o número «2019» pelo número «2022».

Esta alteração textual permite definir a área geográfica de acordo com a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor em 2022 e assegurar a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

Altera-se o ponto 6 do documento único.

2. Área de proximidade imediata

No capítulo I, parte IV, ponto 3, do caderno de especificações, substitui-se o número «2019» pelo número «2022».

Esta alteração textual permite identificar a área de proximidade imediata com base na versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) vigente em 2022.

A inclusão desta referência permite proteger juridicamente a área de proximidade imediata.

A lista dos municípios que compõem a referida área foi atualizada (o perímetro mantém-se inalterado), assim como os respetivos nomes, de modo a incorporar as alterações administrativas efetuadas.

É alterada a rubrica «Condições adicionais» do documento único.

3. Densidade de plantação

No capítulo I, secção VI, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, aditam-se, na rubrica «Disposições especiais», disposições específicas relativas às vinhas em socalcos:

Para facilitar a mecanização das parcelas em encostas íngremes, os viticultores desejam poder criar socalcos. Uma vez que as regras gerais de densidade não são adequadas a este método de cultivo da vinha, aditam-se ao caderno de especificações disposições específicas, aprovadas pela comissão nacional competente do INAO.

É alterada a rubrica «Práticas enológicas específicas» do documento único.

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

4. **Regras de altura foliar**

No capítulo I, parte VI, ponto 1, alínea c), do caderno de especificações, adita-se uma regra relativa a uma altura foliar específica para as vinhas em socalcos, que não têm uma distância definida entre linhas.

Esta alteração não afeta o documento único.

5. **Proibição da introdução de terras exógenas**

No capítulo I, parte VI, ponto 2, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— Adita-se uma nova alínea a) para proibir a introdução de terras exógenas nas parcelas da denominação.

Especifica-se que as terras exógenas são aquelas que não provêm da área parcelar delimitada da denominação de origem controlada «Chénas».

— A alínea a) existente passa a alínea b).

Estas alterações não afetam o documento único.

6. **Tratamento com água quente**

No capítulo I, parte VI, ponto 2, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— A alínea b) passa a alínea c).

— A alínea c) é alterada do seguinte modo: «É obrigatório o tratamento com água quente, tanto das plantas provenientes de viveiros públicos como das provenientes de viveiros privados.»

Esta disposição corresponde à nova regra definida pelo comité nacional competente do INAO para combater o desenvolvimento da flavescência dourada. Tem por objetivo limitar as possibilidades de tratamento apenas ao tratamento com água quente, para proibir tratamentos alternativos que não ofereçam as mesmas garantias em termos de eficácia.

Estas alterações não afetam o documento único.

7. **Rendimento e rendimento máximo**

No capítulo I, parte VIII, ponto 1, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— As disposições existentes são retomadas numa alínea a);

— Adita-se uma alínea b) que estabelece a regra de cálculo do rendimento autorizado para as vinhas em socalcos. O rendimento máximo destas parcelas plantadas em socalcos corresponde ao da denominação definida na alínea a).

Estas alterações não afetam o documento único.

8. **Medidas transitórias**

Altera-se o capítulo I, parte XI, ponto 1, alínea a), do caderno de especificações, correspondente à medida transitória relativa à densidade mínima de plantação.

A autorização de arranque parcial de vinhas, com data de 28 de novembro de 2004, é prorrogada de 2015 para 2031. Aplica-se um coeficiente de redução específico às vinhas que serão arrancadas de novo, para acelerar a reestruturação do vinhedo, num contexto económico difícil que não permita a replantação em grande escala, bem como para facilitar a mecanização das vinhas, reduzindo assim a utilização de glifosato.

Estas alterações não afetam o documento único.

9. **Obrigações em matéria de declaração**

No capítulo II, parte I, do caderno de especificações, introduzem-se as alterações seguintes:

— Nos pontos 2, 3, 5 e 6, alteram-se as disposições relativas aos prazos de entrega das declarações obrigatórias, para facilitar a realização dos controlos.

— No ponto 3, especifica-se que os produtos só podem ser vendidos a granel depois de aprovada a declaração pelo organismo de controlo.

— No ponto 4, o sistema de declaração recapitulativa trimestral para as declarações referidas nos n.os 3 e 6 está agora disponível, independentemente dos volumes ou do número de transações efetuadas pelos operadores. Estas declarações recapitulativas devem ser transmitidas ao organismo de controlo o mais tardar 10 dias após o final do trimestre.

— No ponto 5, especifica-se que a expedição dos lotes de vinho a granel para fora do território nacional só pode ter lugar depois de aprovada a respetiva declaração pelo organismo de controlo.

— O ponto 6 contém informações de pormenor sobre a declaração de reclassificação.

— No ponto 9, introduzem-se alterações para especificar as operações autorizadas no âmbito da reestruturação das parcelas.

Estas alterações não afetam o documento único.

10. **Referências ao organismo de controlo**

No capítulo III, parte II, do caderno de especificações, substitui-se o organismo de controlo indicado.

O primeiro parágrafo foi alterado e o segundo foi suprimido em consonância com as novas regras editoriais.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Chénas

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias 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, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos tintos secos e tranquilos. Apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %. Os vinhos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %. Na fase de acondicionamento, têm um teor máximo de ácido málico de 0,4 gramas por litro. Os vinhos prontos para consumo satisfazem os seguintes critérios analíticos: Teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose): 3 gramas por litro. Os restantes critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia. São vinhos de um belo e intenso vermelho-granada. No nariz, apresentam, regra geral, notas florais e frutadas que evoluem com o tempo para notas especiadas. No palato, são suaves e generosos, equilibrando potência e elegância. Bebem-se, com frequência, jovens, embora ganhem em complexidade com alguns anos de guarda.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 14,17

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

— É proibida a utilização de aparas de madeira;

— Os vinhos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 13 %;

— São autorizadas as técnicas de enriquecimento substrativo com uma concentração máxima de 10 %;

— Os vinhos são envelhecidos, pelo menos, até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

Prática de cultivo

Densidade de plantação

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 6 000 pés por hectare.

A distância entre as linhas deve ser igual ou inferior a 2,10 m e a distância entre pés da mesma linha deve ser igual ou superior a 0,80 m.

Sem prejuízo da densidade mínima de 6 000 pés/ha, as vinhas podem, para fins de mecanização, apresentar entrelinhas com uma distância máxima de 3 m.

Estas disposições não se aplicam às vinhas plantadas em socalcos. Por «parcela de vinha plantada em socalcos» entende-se uma parcela que beneficia de um aproveitamento especial por força do declive do terreno, realizado antes da plantação das videiras, o que resulta numa descontinuidade na distância habitual entre linhas e na impossibilidade de passagem de meios mecânicos entre dois níveis sucessivos.

Para as parcelas de vinha plantadas em socalcos, a distância entre pés da mesma linha deve ser superior ou igual a 0,80 m.

Prática de cultivo

— Regras de poda

— A poda termina em 15 de maio;

— Efetua-se a poda curta (taça, palmeta ou cordão de Royat simples, duplo ou Charmet), com um máximo de 10 olhos francos por pé;

— Cada pé tem três a cinco talões com um máximo de dois olhos francos por talão; com vista ao rejuvenescimento, cada pé pode ainda ter um talão com um máximo de dois olhos francos, talhado num ladrão nascido do lenho antigo;

— Tanto na poda de formação como na poda de transformação, deixam-se, no máximo, 12 olhos francos por pé.

É proibida a irrigação.

— Disposições relativas à colheita mecânica

— A altura das uvas nos recipientes de transporte da parcela para a adega de vinificação não pode exceder 0,50 m;

— Os recipientes são fabricados com materiais inertes destinados a uso alimentar;

— O material de vindima e de transporte deve dispor de um sistema de drenagem de água, ou de proteção, adequado.

5.2. *Rendimentos máximos*

61 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, vinificação, elaboração e o estágio dos vinhos efetuam-se no território dos seguintes municípios (lista elaborada com base no *Code officiel géographique* de 2022): – Departamento de Rhône: Chénas; – Departamento de Saône-et-Loire: La Chapelle-de-Guinchay.

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

Gamay N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

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

A área geográfica ocupa maioritariamente a vertente leste da «Montagne de Rémont» (510 metros de altura) e os socalcos sobranceiros à planície do Saône. A oeste, as encostas por vezes escarpadas dominam o vale do Mauvaise e a aldeia de Chénas. A paisagem é acidentada, tornando-se mais plana a leste, no sopé.

A área geográfica ocupa a vertente oriental do norte dos montes de Beaujolais, situando-se 15 quilómetros a sudoeste de Mâcon e 25 quilómetros a norte de Villefranche-sur-Saône.

Abarca, assim, os municípios de Chénas, no departamento de Rhône, e La-Chapel-de-Guinchay, a sul do departamento de Saône-et-Loire.

O subsolo é constituído por granitos alterados entrecortados de filões de quartzo e manganês. Aflora sob a forma de arenito (areia grosseira resultante da desagregação de granito) ou de blocos arredondados. A leste, nos declives mais suaves, o substrato granítico é coberto por aterros e antigos terraços, que se estendem até ao município de La-Chapel-de-Guinchay.

Os solos são maioritariamente siliciosos, ácidos e ricos em óxido de ferro. Nas formações graníticas, são arenosos. Designam-se localmente «grès» ou «gore». A oeste, no sopé da «Montagne de Rémont», os arenitos, de cor rosa, a oeste, são mais ricos em silte. Nos terraços, o arenito mistura-se com calhaus e cascalho.

Os solos são sempre bem drenados.

As parcelas delimitadas com precisão para a vindima encontram-se nas encostas que drenam as águas pluviais, a uma altitude de 210 metros a 380 metros.

O clima suboceânico está sujeito a influências continentais e meridionais (calor estival, precipitação máxima no outono e na primavera). Este clima de contrastes, com um intenso calor estival que se prolonga muitas vezes até ao outono, é benéfico para a vinha.

Os montes de Beaujolais desempenham um papel essencial na proteção contra os ventos do oeste, atenuando a influência oceânica. O efeito de sotavento que provocam seca o ar marítimo, aumentando a luminosidade e reduzindo a precipitação.

O amplo vale do Saône otimiza a captação de luz e atenua as variações de temperatura.

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

A presença da vinha em Chénas é antiga. Na sua obra *Les vins de Bourgogne*, Suzanne Blanchet diz que a vinha é cultivada de Mâcon a Lyon – onde predominava a floresta – desde o século I (Plínio, o Antigo).

Etimologicamente, «Chénas» deve o seu nome a uma floresta de carvalhos [do francês «chênes»] que cobriu noutros tempos as suas colinas. Segundo inúmeras fontes, na sequência de um decreto real emitido em 1316 por Filipe V, os carvalhos da «Montagne de Rémont» foram arrancados e substituídos por vinhas.

A partir do final do século XV, a viticultura foi impulsionada pela burguesia lionesa, que enriquecera com a banca e a indústria da seda.

O decreto de 11 de setembro de 1936 reconhece a denominação de origem controlada «Chénas» para uma parte do território do município de Chénas. A área parcelar delimitada estende-se às vertentes limítrofes do município de La-Chapel-de-Guinchay, desde 1945.

Paralelamente, cerca de 40 produtores criaram a adega cooperativa, instalada desde 1934 numa dependência do castelo de Michauds, em Chénas. A cooperativa produz cerca de 25 % do vinho da denominação de origem controlada. É uma força motriz da economia. A sua adega do século XVI, com o teto abobadado, é uma das maiores da região de Beaujolais.

As explorações têm, na sua maioria, caráter familiar. As gerações sucedem-se e trabalham conjuntamente.

Os produtores identificam as melhores parcelas e inscrevem nos rótulos os lugares mais reputados.

A denominação de origem controlada «Chénas» caracteriza-se por aliar as tradições próprias da região às técnicas modernas.

As uvas destas vinhas destinam-se unicamente à produção de vinhos tintos, sobretudo a partir da casta *gamay* N. Para produzir um vinho de qualidade, os produtores aprenderam a controlar o seu crescimento, recorrendo, em particular, a uma elevada densidade de plantação, à poda curta e à condução em taça.

Para garantir uma boa maturidade das uvas, o produtor deve assegurar que a superfície foliar exposta é suficiente. As vinhas podem, assim, ser conduzidas em espaldeira, ficando igualmente facilitada a mecanização.

Para garantir uma extração ideal dos compostos aromáticos e polifenólicos das uvas, muitos produtores utilizam técnicas que consistem em imergir as uvas no mosto durante a fermentação. Estas técnicas permitem também preservar o caráter frutado dos vinhos. O período de maceração é, com frequência, superior a 10 dias. A casta *gamay* N é sensível à oxidação. Os produtores procuram respeitar a integridade das uvas e transportá-las rapidamente para a adega. O acondicionamento é efetuado após alguns meses de estágio. Os vinhos têm um potencial de guarda de 4 a 8 anos. As melhores colheitas conservam-se durante mais tempo.

Em 2010, os vinhedos «Chénas» cobriam uma superfície de 242 hectares; 289 produtores produziam, anualmente, uma média de 7 600 hectolitros. Uma percentagem de 25 % a 30 % da produção é vendida diretamente na adega.

8.3. *Interações causais*

Protegidas dos ventos de oeste pelos montes de Beaujolais, as parcelas de vinha, expostas a nordeste, leste e sul, gozam de temperaturas amenas desde os primeiros raios de sol da manhã.

As vinhas estão implantadas nas encostas, por vezes muito escarpadas, sobranceiras à vasta planície do rio Saône, a 210 metros e 380 metros de altitude, escapando, assim, à maior parte das geadas de primavera e às neblinas matinais. A exposição ao sol propicia a atividade fotossintética da planta e a drenagem rápida dos eventuais excedentes de água da chuva. As uvas atingem, deste modo, o grau de maturidade ideal, chegando intactas à adega.

Os solos das parcelas delimitadas para a vindima, geralmente graníticos e pouco argilosos, determinam a originalidade gustativa dos vinhos, de grande complexidade aromática, e algumas *nuances*. Os vinhos macios e frutados provêm de parcelas dos antigos terraços com solos saibrosos e arenosos, de caráter filtrante, maioritariamente localizadas no município de La-Chapel-de-Guinchay.

As parcelas das encostas do município de Chénas, com solos formados sobre areias graníticas, dão vinhos mais encorpados e robustos.

As características dos vinhos dependem igualmente das competências dos produtores, que se valem de todas as práticas e técnicas de produção de vinhos de guarda. Privilegiam a cor e a finura e preservando ao mesmo tempo o frutado e a elegância.

Desde o século XVII que a reputação do vinho «Chénas» é conhecida. Luís XIII considerava que era «o único vinho digno de ser servido à sua mesa», o que lhe valeu a reputação de «vinho do poder».

No século XVIII, os vinhos de «Chénas» chegaram a Paris pelas mãos dos comerciantes borgonheses. Mais tarde, no século XIX, foram comercializados no norte de França e exportados para Inglaterra. Já na altura eram conhecidos por se conservarem durante muito tempo e resistirem particularmente bem ao transporte.

A atração mútua entre a capital e os vinhos de «Chénas» tem-se mantido ao longo do tempo. Todos os anos, em meados de março, realiza-se um evento intitulado «Printemps de Chénas» («primavera de Chénas»). Durante uma semana, os vinhos são promovidos em cerca de sessenta bares de vinho de Paris.

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, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2022:

— 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, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, 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, Valforêt (apenas a parte correspondente ao território do antigo município de Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le--Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

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, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2022:

— Departamento de Rhône:

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville-en-Beaujolais, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Chasselay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (apenas a parte correspondente ao território do antigo município de Avenas), Dracé, Emeringes, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en--Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Sain-Bel, 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-Nuelles, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte--Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Taponas, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Villefranche-sur-Saône, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon, Vindry-sur-Turdine (apenas a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Dareizé, Les Olmes e Saint-Loup);

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, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2022:

— 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-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-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-Pertuis, Dracy-le-Fort, Dracy-lès-Couches, Epertully,

Etrigny, Farges-lès-Chalon, Farges-lès-Mâcon, Flagy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (apenas a parte correspondente ao território do antigo município de La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massilly, 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 sur Fregande (apenas a parte correspondente aos territórios dos antigos municípios de Donzy-le-National, Massy e La Vineuse), Vinzelles, Viré;

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, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2022:

— Departamento de Yonne:

Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarnes, Beine, Bernouil, Béru, Bessy-sur-Cure, Bleigny-le-Carreau, Censy, Chablis, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Châtel-Gérard, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chevannes, Chichée, Chitry, Collan, Coulangeron, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Evêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (apenas a parte correspondente ao território dos antigos municípios de Champvallon, Villiers sur Tholon e Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Quenne, Roffey, Rouvray, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Serrigny, Tharoiseau, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézinnes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

a) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esta:

— esteja registada no cadastro;

— conste da declaração de colheita.

O nome do lugar registado no cadastro deve figurar imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada, em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em largura como em altura, à dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

b) Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada «Vin du Beaujolais» ou «Grand Vin du Beaujolais» ou «Cru du Beaujolais».

As dimensões dos carateres desta unidade geográfica mais alargada não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e19a7353-03e0-4111-96ae-77d5a9c68a9c