

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2021/C 325/04)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Juliénas”

PDO-FR-A1025-AM02

Data przekazania informacji: 4 czerwca 2021 r.

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny**

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 po słowach „następujących gmin” dodaje się sformułowanie „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2019 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Słowa „odbywają się” zastępuje się słowami „mają miejsce”.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu, aby wprowadzić przedmiotowe zmiany.

Dodano również zdanie informujące o udostępnieniu na stronie internetowej INAO map dotyczących obszaru geograficznego.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**2. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 po słowach „następujących gmin” dodaje się sformułowanie „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.”.

Wprowadza się odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r. oraz aktualizuje się wykaz gmin. Dodaje się również datę zatwierdzenia przez właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) zmienionego obszaru geograficznego objętego nazwą. Zmiany te mają charakter redakcyjny i nie zmieniają granic obszaru geograficznego objętego nazwą. Ich wprowadzenie jest konieczne ze względu na połączenia lub podział gmin lub części gmin, lub ze względu na zmiany nazewnictwa.

Nowe brzmienie specyfikacji produktu pozwala zachować ciągłość w precyzyjnym określeniu gmin położonych na obszarze geograficznym wskazanym w specyfikacji produktu.

Pozycja „Warunki dodatkowe” w jednolitym dokumencie zostaje odpowiednio zmieniona.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2

### 3. Przepisy dotyczące dojrzewania

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 datę „1 marca” zastępuje się datą „15 stycznia”.

Minimalny termin, do którego wina dojrzewają, zostaje przesunięty z dnia 1 marca na dzień 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów, ponieważ wczesne zbiory spowodowane zmianą klimatu mają miejsce coraz częściej, co pozwala na wcześniejsze zakończenie produkcji wina.

Przesunięcie minimalnego terminu zakończenia dojrzewania nie wpływa na jakość win, ponieważ wyjątkowe warunki geograficzne tej nazwy, korzystne dla odmiany Gamay N, od dawna zmusiły producentów do dostosowania praktyk, zarówno w winnicy jak i w piwnicy winiarskiej, w celu produkcji młodych win o charakterze owocowym.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu. Praktyki winiarskie

### 4. Wprowadzanie do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 datę „15 marca” zastępuje się datą „1 lutego”.

W związku z przesunięciem minimalnego terminu zakończenia dojrzewania datę wprowadzenia wina do obrotu dla konsumenta przesunięto z dnia 15 marca na dzień 1 lutego.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

### 5. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

W rozdziale I pkt IX ppkt 5 skreśla się lit. b) dotyczącą daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Skrócenie minimalnego okresu dojrzewania i przesunięcie daty wprowadzenia wina do obrotu wymaga szybszego obrotu winami między podmiotami gospodarczymi; ustalenie wczesnej daty, przed którą obrót winami nie jest możliwy, nie jest zasadne.

W związku z tym tytuł rozdziału I pkt IX ppkt 5 zostaje zmieniony poprzez skreślenie słów „obrotu produktami i”.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

### 6. Środki przejściowe

W rozdziale I pkt XI ppkt 1 lit. a) przed słowami „do zbiorów w 2034 r. włącznie” dodaje się słowo „najpóźniej” w celu wyjaśnienia warunków tego środka.

Skreśla się ppkt 3 z powodu wygaśnięcia przedmiotowego środka szczególnego.

Przedmiotowe zmiany specyfikacji produktu nie dotyczą jednolitego dokumentu.

### 7. Informacje dotyczące kontroli specyfikacji produktu

— Podmioty gospodarcze są obecnie kontrolowane przez organ certyfikujący, a słowa „plan inspekcji” zastępuje się słowami „plan kontroli” w różnych odnośnych ustępach rozdziału II specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

— Odniesienia do organu kontrolnego

W rozdziale III pkt II: reguły redakcyjne tej części zostały zmienione od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu w grudniu 2011 r. po to, by nie pojawiały się w niej więcej pełne dane organu kontrolnego w sytuacji, gdy kontrole są przeprowadzane przez organ certyfikujący.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Juliénas

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win***Krótki opis*

Są to niemusujące czerwone wina wytrawne. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi co najmniej 10,5 %.

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

Na etapie pakowania wina osiągają maksymalną zawartość kwasu jabłkowego wynoszącą 0,4 g na litr.

Wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji spełniają następujące normy analityczne:

maksymalna zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): 3 gramy na litr.

W odniesieniu do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu, minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu, minimalnej kwasowości ogólnej i maksymalnej łącznej zawartości dwutlenku siarki stosuje się normy określone w przepisach wspólnotowych.

Wino ma piękną purpurowoczerwoną szatę, która z czasem ciemnieje i staje się bardziej intensywna. Jego zapach wykazuje często nuty kwiatowe i owocowe, zaś w miarę dojrzewania pojawiają się również nuty korzenne. W smaku wino jest kwaskowe, ma solidną strukturę, jest owocowe, bogate, w pewnym stopniu mineralne i czasem ma charakter taninowy.

*Ogólne analityczne cechy charakterystyczne*

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna:	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	14,17
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

**5. Praktyki winiarskie****5.1. Szczególne praktyki enologiczne****1. Szczególne praktyki enologiczne**

— Zabrania się stosowania zrębków drewna.

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

- Zezwala się na stosowanie abstraktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym 10 %.
- Wina dojrzewają co najmniej do dnia 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

## 2. Praktyka uprawy

### — Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,10 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.

Pod warunkiem zachowania minimalnej gęstości nasadzeń 6 000 roślin na hektar i dla celów mechanizacji, krzewy winorośli może rozdzielać międzyrzędzie o odstępnie nie większym niż 3 metry.

### — Zasady przycinania

– Przcinywanie kończy się w dniu 15 maja.

– Wina pochodzą z winorośli przycinanych za pomocą cięcia krótkiego (prowadzonych w kształcie stożka, parasola, w formie pojedynczego lub podwójnego sznura Royat lub „charmet”) z maksymalną liczbą 10 oczek pozostawianych na roślinę.

– Każda roślina liczy od 3 do 5 czopów, a na każdym z nich pozostawia się maksymalnie 2 oczka; w związku z odmładzaniem winorośli każda roślina może również liczyć jeden czop, na którym pozostawia się maksymalnie 2 oczka, przycięty na pędzie pochodzącym ze starej gałęzi.

– Podczas cięcia formującego lub przy zmianie metody przycinania, krzewy winorośli są przycinane przy zachowaniu maksymalnie 12 oczek na roślinę.

– Nawadnianie jest zabronione.

– Przepisy dotyczące zbiorów mechanicznych

– Zebrane winogrona są umieszczane do wysokości nieprzekraczającej 0,50 metra w pojemnikach wykorzystywanych do ich transportu z działki do piwnicy winiarskiej.

– Pojemniki są wykonane z materiału obojętnego i przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

– Sprzęt do zbiorów i transportu zebranych winogron posiada odpowiedni system odpływu wody i ochrony.

## 5.2. Maksymalna wydajność

1. 61 hektolitrow z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.:

— w departamencie Rhône: Emeringes, Juliéas i Jullié;

— w departamencie Saône-et-Loire: Pruzilly.

## 7. Główne odmiany winorośli

Gamay N

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny znajduje się na wschodnich zboczach północnej części masywu Monts du Beaujolais i zasadniczo po stronie z wystawą na południe od Mont de Bessay (478 m), 15 kilometrów na południowy zachód od Mâcon i 30 kilometrów na północ od Villefranche-sur-Saône.

Obejmuje zatem terytorium gmin Juliéas, Jullié, Emeringes i Pruzilly.

Na tym terytorium współwystępują 3 rodzaje podłoża:

- wspólny podkład regionu Beaujolais składa się z różowego granitu dobrze rozwiniętego w środkowej części obszaru geograficznego; po zwietrzeniu na powierzchni powstaje drobny piasek o zmiennej grubości;
- na wschód od miejscowości Juliéнас ten piasek granitowy miesza się z koluwiami ilasto-krzemionkowymi;
- w górnej części pagórków pojawiają się łupki pochodzenia wulkaniczno-osadowego; mają zielonkawą barwę z uwagi na dużą zawartością minerałów żelazowo-magnezowych i tworzą wydadne zbocza; gleby są bardziej gliniaste, lecz płytkie.

Terytorium obszaru geograficznego stanowi zatem obszar przejściowy, na którym występują zarówno formacje granitowe, wulkaniczne i osadowe, jak również nowsze formacje bogate w koluwia, z których wytworzyły się głębsze gleby gliniaste.

Działki wyznaczone do zbioru winogron umiejscowione są na wszystkich tych podłożach, na wysokości 225–450 metrów, na zboczach o wystawie wschodniej, południowej i południowo-zachodniej.

Klimat typu oceanicznego podlega wpływom klimatów kontynentalnego oraz południowego. Opady rozkładają się regularnie na cały rok, a średnia temperatura roczna wynosi blisko 11 °C. Masyw Monts du Beaujolais stanowi istotną ochronę przed wiatrami wiejącymi od zachodu, łagodząc w ten sposób wpływ klimatu oceanicznego. Wywoływane przez te wiatry zjawisko fenowe osusza wilgotne powietrze, zwiększając jeszcze bardziej natężenie światła i zmniejszając ilość opadów.

Rozległa dolina Saony również odgrywa dominującą rolę w rozwoju winorośli, zapewniając duże natężenie światła i przenosząc wpływy klimatu południowego, cechującego się intensywnymi upałami w porze letniej.

Winnice są osłonięte od wiatrów z północy i ze wschodu.

## 8.2. Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Nazwy miejscowości Juliéнас et Jullié wywodzą się prawdopodobnie od imienia Juliusza CEZARA i pochodzą z czasów, gdy legiony stacjonowały w pobliżu podczas podboju Galii w I wieku p.n.e.

Zgodnie z tradycją uważa się, że wino Juliéнас dało początek liczącym dwa tysiące lat winnicom stanowiącym najważniejszy ośrodek winnic w Beaujolais.

Szereg budowli świadczy o uprawie winorośli na szeroką skalę począwszy od średniowiecza, jak np. Château de Juliéнас i jego piwnice pochodzące z XIII wieku, Château du Bois de la Salle zbudowany w 1660 r. i który trzy wieki później stał się siedzibą spółdzielczej wytwórni wina, czy też Maison de la Dîme, jedyny w regionie, w którym pobierano – w okresie ancien régime – podatek od duchownych. Ta dziesięcina stanowiła 147 beczek.

Opisane i wychwalane przez JULLIENA w książce „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) w 1816 r. wino „Juliéнас” zostało wymienione przez Anglika SYKESA, w tym samym dziele, wśród win importowanych do jego kraju.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Juliéнас” została uznana na mocy dekretu z dnia 11 marca 1938 r.

Cechą charakterystyczną kontrolowanej nazwy pochodzenia „Juliéнас” jest powiązanie tradycji regionu z nowoczesnymi technikami. Odmiana winorośli Gamay N odgrywa najważniejszą rolę w produkcji win czerwonych.

Usiłując uzyskać wino jakościowe, producenci nauczyli się, jak kontrolować jej wzrost, szczególnie dzięki zastosowaniu wysokiej gęstości nasadzeń oraz krótkiego cięcia.

Aby zapewnić osiągnięcie przez winogrona dobrego stopnia dojrzałości, producent upewnia się, czy eksponowana powierzchnia liściasta jest wystarczająca. Winorośl można również prowadzić przy użyciu stałych palików, które ułatwiają mechanizację.

Producenci przyjęli szczególny proces produkcyjny, w którym tradycyjna fermentacja występuje wspólnie z poławiczną maceracją węglową. Zgodnie z praktyką producentom zależy na tym, by zbiory pochodzące z najlepszych działek były oddzielone i by nazwy najsłynniejszych miejsc (lieux-dits) były umieszczane na etykietach.

W 2010 r. winnica obejmuje powierzchnię 580 hektarów, a jej roczna produkcja wynosi około 22 000 hektolitrów.

### 8.3. Związki przyczynowe

Na obszarze produkcji „Juliéas”, z uwagi na położenie geograficzne, występują warunki pogodowe i gleby sprzyjające produkcji oryginalnego wina.

Skierowanie obszaru ku rozległej równinie Saony zapewnia nasłonecznienie korzystne dla fotosyntezy winorośli. Położenie na umiarkowanej wysokości i najczęściej południowa, wschodnia i południowo-zachodnia ekspozycja, osłonięcie od wiatrów wiejących z północy i wschodu gwarantują optymalne i regularne dojrzewanie winogron.

Kwaśne, wytworzone na podłożu z łupków i granitu gleby zapewniają odmianie winorośli Gamay N strukturę i purpurowoczerwoną szatę charakterystyczną dla wina „Juliéas”. Dzięki stosunkowo różnorodnym glebom – ubogim i piaszczystym na granicie i szczycie wzniesień oraz bardziej gliniastym na łupkach i koluwiach – powstał wachlarz win, których nazwę opatruje się dodatkowo nazwą miejsca (lieu-dit), skąd pochodzą winogrona.

Wysokie temperatury i silne nasłonecznienie, zwłaszcza na obszarach gliniastych, nadają winom naturalny i czasem taninowy charakter. Nuty kwaskowe są wyraźniejsze w winach wyprodukowanych z winorośli uprawianych na wyżej położonych obszarach, podczas gdy w winach wytworzonych z winorośli uprawianych na innych terenach bardziej wyczuwa się nuty owocowe.

Sukces kontrolowanej nazwy pochodzenia „Juliéas” można w znacznej mierze wyjaśnić szczególnymi warunkami geograficznymi, korzystnymi dla odmiany winorośli Gamay N.

Producenci dostosowali swoje praktyki, zarówno w winnicy jak i w piwnicy winiarskiej, w celu produkcji win o charakterze owocowym już na wczesnym etapie dojrzewania, które dobrze nadają się do przechowywania.

Wina „Juliéas” cieszą się solidnym uznaniem. Na początku drugiej wojny światowej dziennikarze z francuskiego dziennika satyrycznego pt. „Le Canard Enchaîné”, którzy schronili się w Lyonie, odkryli wina z regionu Beaujolais, a w szczególności wina „Juliéas” stały się ich źródłem inspiracji.

Victor PEYRET, który był w owym czasie właścicielem Château de Juliéas, urządził następnie „L'auberge du Coq au Vin”, aby ich gościć. Po jego śmierci „Académie Rabelais” utworzyła nagrodę Victora PEYRETA polegającą na przyznaniu 104 butelek wina „Juliéas” pisarzowi lub artyście, który najbardziej przyczynił się do rozślawienia przedmiotowego trunku. To coroczne wydarzenie odbywa się obecnie w lipcu podczas święta „Juliénales”.

„Cellier de la Vieille Eglise” – piwnica winiarska, w której odbywają się degustacje, zakup i odkrywanie win – zrzęsa producentów w celu wspólnej promocji kontrolowanej nazwy pochodzenia „Juliéas”.

## 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 fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2019 r.:

— w departamencie Côte-d'Or:

Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, 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-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebaty, Echevonne, 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, Montheлие, 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, Taily, Talant, Thoirs, Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot;

— w departamencie 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, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dardilly, Denicé, Deux Grosnes (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy d'Avenas), Dracé, Fleurie, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Frontenas, Gleizé, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, 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-Ouillères, 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 (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Dareizé, Les Olmes i Saint-Loup);

— 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, Bussièeres, 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-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Cullès-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, Flacy, Fleurville, Fley, Fontaines, Fragnes-La-Loyère (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminie 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, 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 (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Donzy-le-National, Massy et La Vineuse), Vinzelles, Viré;

— w departamencie 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, Coulanges, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cruzy-le-Châtel, Dannemoine, Deux Rivières, Dyé, Epineuil, Escamps, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Gy-l'Évêque, Héry, Irancy, Island, Joigny, Jouancy, Junay, Jussy, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lucy-sur-Cure, Maligny, Mélisey, Merry-Sec, Migné, Molay, Molosmes, Montigny-la-Resle, Montholon (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Champvallon,

Villiers sur Tholon et Volgré), Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasily, 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, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

#### *Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

a) Na etykietce wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to nazwa miejsca (lieu-dit) wpisana do ksiąg wieczystych;

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwę miejsca (lieu-dit) wpisaną do ksiąg wieczystych zapisuje się bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) wymiarów czcionki, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.

b) Na etykietce wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można wskazać nazwę większej jednostki geograficznej: „Vin du Beaujolais”, „Grand Vin du Beaujolais” lub „Cru du Beaujolais”.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4907e9e9-426b-43ba-85e4-48fceb9e72f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4907e9e9-426b-43ba-85e4-48fceb9e72f)

---