

## V

(Ogłoszenia)

## 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**

(2022/C 473/08)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Beaujolais”

PDO-FR-A0934-AM02

Data przekazania informacji: 28.9.2022

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

## 1. Nazwy geograficzne i określenia uzupełniające

W rozdziale I pkt II ppkt 4 specyfikacji produktu skreślono słowa „lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona”. Ta zmiana, która polega na wyeliminowaniu możliwości produkowania win objętych równocześnie określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode) oraz nazwą gminy, z której pochodzą winogrona, ma na celu określenie win opatrzonych nazwą „Beaujolais”, po której umieszczana jest nazwa gminy, z której pochodzą winogrona jako win „de garde” (nadających się do długiego dojrzewania).

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## 2. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. a), b) i c) słowa „odbywają się” zastępuje się słowami „mają miejsce”, a po słowie „następujące” dodaje się słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.”.

Powyższa zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru geograficznego na podstawie obowiązującej w 2021 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE oraz zapewnienie prawnej definicji obszaru geograficznego.

Wykaz gmin tworzących obszar geograficzny, jak również ich nazwy zostały zaktualizowane bez zmiany granic obszaru geograficznego w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym.

Zmieniono pkt 6 jednolitego dokumentu.

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

W pkt IV ppkt 1 dodano również zdanie informujące o udostępnieniu na stronie internetowej INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości) map dotyczących obszaru geograficznego.

### 3. **Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu po słowie „następujące” dodano słowa „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.”.

Ta zmiana redakcyjna umożliwia uwzględnienie obszaru bezpośredniego sąsiedztwa na podstawie obowiązującej w 2021 r. wersji oficjalnego kodu geograficznego redagowanego przez INSEE.

Dodanie tego odniesienia umożliwia zapewnienie prawnej definicji obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Lista gmin tworzących obszar bezpośredniego sąsiedztwa, jak również ich nazwy zostały zaktualizowane bez zmiany granic, w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych.

Punkt „Wymogi dodatkowe” w jednolitym dokumencie został odpowiednio zmieniony.

### 4. **Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia**

W rozdziale I pkt VI ppkt 1 lit. c) specyfikacji produktu słowa „co najmniej jest również” zostały wykreślone z przepisu dotyczącego wysokości ulistnienia winorośli niepoddawanej palikowaniu, w przypadku win czerwonych i różowych. Jest to poprawka błędu redakcyjnego, który występuje w obowiązującej specyfikacji produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 5. **Przepisy szczególne dotyczące transportu zbiorów**

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu skreślono przepis dotyczący wysokości, na jakiej winogrona przeznaczone do produkcji win czerwonych i różowych umieszczane są w pojemnikach wykorzystywanych do ich transportu z działki do piwnicy winiarskiej.

Ta praktyka została przyswojona przez producentów i nie jest już uznawana za zasadę produkcji.

Jednolity dokument zmieniono w punkcie „Szczególne praktyki enologiczne”.

### 6. **Wina kwalifikujące się do określenia „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode)**

W rozdziale I pkt VIII ppkt 1 specyfikacji produktu dodano przepis dotyczący wielkości produkcji wina, które może zostać opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”, poprzednio występujący w rozdziale I pkt IX ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu. Ponieważ ten przepis dotyczy wielkości produkcji, należy go umieścić w punkcie dotyczącym wydajności.

Aby wina opatrzone określeniem „Villages” bardziej odpowiadały charakterowi wina określanego mianem „de garde”, dodano właściwy dla tych win współczynnik wyliczania wielkości produkcji, mniejszej niż w przypadku win objętych nazwą „Beajoulais” nieopatrzonych takim określeniem.

Określono również powierzchnię, na jakiej gospodarstwo może stosować te współczynniki.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

### 7. **Kontrola temperatury**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. f) specyfikacji produktu skreślono przepis odnoszący się do kadzi do fermentacji winogron pochodzących ze zbiorów mechanicznych. Piwnice są obecnie odpowiednio wyposażone i producenci wina objętego nazwą pochodzenia uznają, że przepis ogólny jest wystarczający.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

### 8. **Przepisy według rodzaju produktu**

W rozdziale I pkt IX ppkt 2 lit. a) specyfikacji produktu skreślono przepis dotyczący wielkości produkcji wina opatrzonego określeniem „primeur” lub „nouveau”.

Dodano również lit. c) dotyczącą daty, od której wina opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau” mogą pozostawać w obrocie między uprawnionymi właścicielami składów. Utrzymanie tego terminu (38. dzień poprzedzający trzeci czwartek listopada w roku zbiorów) jest bowiem niezbędne do zachowania jakości win, ze względu na ryzyko, że przy zbyt wczesnym transporcie mogłoby dojść do pogorszenia się jakości win niegotowych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 9. **Przepisy dotyczące opakowań**

W rozdziale I pkt IX ppkt 3 lit. a) specyfikacji produktu okres przechowywania sprawozdań z analiz przeprowadzonych przed pakowaniem win został wydłużony z 6 miesięcy do jednego roku, szczególnie w celu ułatwienia kontroli u podmiotów gospodarczych.

W ppkt 3 lit. b) termin pakowania win opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau” został wydłużony z 1 do 31 grudnia roku zbiorów, aby ograniczyć ewentualne rezygnacje z określenia „primeur” lub „nouveau”. Te rezygnacje powodują, że na rynek wprowadzane są wina produkowane jako wina posiadające cechy wina wczesnego, ale są wprowadzane do obrotu bez takiego określenia na etykietach.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 10. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

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

To skreślenie jest spójne z dodaniem w punkcie „Przepisy według rodzaju produktów” lit. c) dla win wczesnych lub młodych.

Tytuł pkt IX ppkt 5 został zmieniony poprzez skreślenie słów „obrotu produktami i”.

Skreślono tytuł pkt IX ppkt 5 lit. a)

Te zmiany specyfikacji produktu nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 11. **Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem**

W rozdziale I pkt X ppkt 1 lit. a) specyfikacji produktu zmieniono liczbę gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego w celu uwzględnienia wprowadzonych zmian administracyjnych.

Jednolity dokument został odpowiednio zmieniony w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”.

#### 12. **Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem**

W rozdziale I pkt X ppkt 1 lit. b) specyfikacji produktu wykreślono dane dotyczące sektora z 2008 r. i zastąpiono je danymi z 2018 r.

Jednolity dokument został odpowiednio zmieniony w punkcie „Związek z obszarem geograficznym”.

#### 13. **Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów**

W rozdziale I pkt X ppkt 2 specyfikacji produktu zmieniono opisy właściwości organoleptycznych produktów, szczególnie w celu uwzględnienia wymogów rozporządzenia europejskiego nr 1308/2013.

Jednolity dokument został odpowiednio zmieniony w punkcie „Opis wina lub win”.

#### 14. **Środki przejściowe**

W rozdziale I pkt XI specyfikacji produktu skreślono ppkt 1 i ppkt 2 lit. b). Powiązane środki przejściowe są obecnie nieaktualne. Numerację akapitów w pkt XI zmieniono aby uwzględnić te skreślenia.

Ppkt 2 (poprzednio ppkt 3) odpowiadający środkowi przejściowemu dotyczącemu minimalnej gęstości nasadzeń został zmieniony. Zezwolenie na częściowe karczowanie winorośli obowiązujące w dniu 28 listopada 2004 r. zostało przedłużone z 2015 r. do 2031 r. To odstępstwo dotyczy obecnie wszystkich win czerwonych i różowych, a nie wyłącznie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Beaujolais” nieopatrzonych określeniami. Do winorośli, które będą podlegały nowym karczowaniom, ma zastosowanie specjalny współczynnik redukcyjny. Celem jest umożliwienie przyspieszenia restrukturyzacji winnic w trudnej sytuacji gospodarczej, która uniemożliwia ponowne nasadzenia na dużą skalę, a także ułatwienie mechanizacji winnic i tym samym ograniczenie wykorzystania glifosatu.

Dodano również nowy środek przejściowy dotyczący win objętych nazwą „Beaujolais”, po której występuje nazwa gminy, z której pochodzą winogrona i która jest uzupełniona określeniem „primeur” lub „nouveau”. Ponieważ specyfikacja produktu nie dopuszcza opatrywania win tym ostatnim określeniem, udziela się okresu przejściowego dla wprowadzania takich win do obrotu, aż do zbiorów w 2025 r. włącznie, aby podmioty gospodarcze, które złożyły wniosek o objęcie win tym określeniem – licząc co najmniej od zbiorów w 2018 r. – miały możliwość dostosowania swojej oferty.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 15. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

W rozdziale II pkt I specyfikacji produktu określenie „inspekcja” zastąpiono określeniem „kontrola”, gdyż organ ds. ochrony i zarządzania zdecydował o zmianie sposobu kontroli.

W rozdziale II pkt I specyfikacji produktu dodano oświadczenie o zamiarze prowadzenia produkcji. To oświadczenie stosuje się wyłącznie do win opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau”, dotyczy powierzchni, rodzaju produktu (kolory itp.) i ilości tych win. Celem jest określenie przed zbiorami ilości win, które mogą być opatrzone określeniem „primeur” w celu precyzyjniejszego wyliczenia współczynnika umożliwiającego określenie ilości win, które mogą być wytwarzane jako „vin primeur”, i w ten sposób ograniczenie ilości tych win, które nie mogłyby być wprowadzane do obrotu z tym określeniem ze względu na brak popytu.

Oświadczenie można zmieniać do dnia 15 sierpnia poprzedzającego zbiory.

Numerację w pkt XI zmieniono aby uwzględnić dodaną informację.

Ppkt 2 (poprzednio ppkt 1) lit. a) zmieniono, aby doprecyzować informacje wymagane w zgłoszeniu zamiaru objęcia produktu nazwą pochodzenia.

W ppkt 3, 4, 6, 7 i 8 przepisy dotyczące terminów przewidzianych dla obowiązków składania deklaracji zmienia się, aby uprościć przeprowadzanie kontroli.

W ppkt 3 wskazuje się, że wycofanie produktów może mieć miejsce wyłącznie po ustaleniu biegu nadanego temu zgłoszeniu przez jednostkę certyfikującą.

W ppkt 4 dodaje się, że udostępnienie jednostce certyfikującej przez podmiot gospodarczy wykazu, o którym mowa w art. D.645-18-II kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, jest traktowane jako oświadczenie o dopuszczeniu do konsumpcji.

W ppkt 5 dostępny jest obecnie system kwartalnej deklaracji podsumowującej obejmującej oświadczenia, o których mowa w ppkt 4 i 7, bez względu na wielkość lub liczbę operacji realizowanych przez podmioty gospodarcze. Dodaje się również odniesienie do oświadczenia o wycofaniu (ppkt 8). Określa się, że deklaracje podsumowujące mają być przekazywane organowi kontrolnemu na co najmniej 10 dni przed końcem kwartału.

W ppkt 6 określa się, że wycofanie partii wina niepakowanego, przeznaczonej do wysłania poza terytorium kraju może mieć miejsce wyłącznie po zapoznaniu się z biegiem nadanym zgłoszeniu o wysłaniu poza terytorium kraju przez jednostkę certyfikującą.

W ppkt 8 uściślono zasady składania oświadczenia o wycofaniu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

#### 16. **Odniesienia do organu kontrolnego**

W rozdziale III pkt II specyfikacji produktu zaktualizowano adres organu kontrolnego.

Pierwszy akapit zmieniono, a drugi skreślono w celu dostosowania go do nowych reguł redakcyjnych.

Ta zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 17. **Odmiany winorośli**

Odmiany wymienione w specyfikacji produktu zostały sklasyfikowane w pierwotnym jednolitym dokumencie (2011 r.) w kategorii: Winne odmiany winorośli uwzględnione w wykazie sporządzanym przez OIV (Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina).

Już w pierwszej wersji specyfikacji produktu określono odmiany główne i odmiany dodatkowe.

Zostały one sklasyfikowane, odpowiednio, jako „Odmiany” w niniejszym jednolitym dokumencie i jako „Odmiany drugorzędne” w części „Wymogi dodatkowe”.

Zmieniono pkt 7 jednolitego dokumentu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Beaujolais

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

1. *Wina białe, wina białe opatrzone określeniem „Villages” lub nazwą gminy pochodzenia winogron*

#### KRÓTKI OPIS

Wina białe mają piękny, błyszczący kolor, intensywny aromat owoców o białym miąższu i cytrusów oraz przyjemny i zrównoważony finisz smakowy. Jeżeli leżakowały w beczce, posiadają czasami nutę waniliową, podobnie jak wina białe Villages. Wina białe Villages mają złocistą barwę o szerokiej palecie odcieni, ich zapach cechują nuty kwiatowe i mineralne, a smak jest intensywny i zrównoważony. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych wynosi 10,5 %, a po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 13 %. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych opatrzonych określeniem „Villages” lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona, wynosi 11 %, a po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 13,5 %.

Zawartość cukrów fermentujących (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji) nie przekracza 3 g/l lub 4 g/l, jeżeli kwasowość całkowita (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) wynosi co najmniej 2,7 g/l.

Kwasowość lotna nie przekracza 14,17 miliekwiwaleńtów/l (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji).

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Wina czerwone lub różowe*

## KRÓTKI OPIS

Wina czerwone mają jasny kolor, są znane z owocowego zapachu oraz giętkiego, owocowego, kwiatowego smaku i są degustowane jako wina bardzo młode. Wina różowe mają zasadniczo lśniący kolor, świeży zapach, aromaty czerwonych owoców, subtelny, giętki i orzeźwiający smak i są degustowane raczej jako wina młode. Wina opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”, zastrzeżonym dla win czerwonych i różowych, posiadają połyskliwy kolor, przy czym mniej głęboki niż wino nadające się do długiego dojrzewania, są świeże i smaczne, mają aromatyczny, kwiatowy i kwasowaty smak. Są przeznaczone do natychmiastowej konsumpcji, w okresie od 6 do 12 miesięcy po ich produkcji. Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych wynosi 10 %, a po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 12,5 %. Zawartość cukrów fermentujących (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji) nie przekracza 3 g/l. Kwasowość lotna nie przekracza 14,17 miliekwiwaleńtów/l (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji) lub 10,2 miliekwiwaleńtów na litr (partia niepakowana) w przypadku win opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau”. W przypadku win opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau” całkowita zawartość SO<sub>2</sub> nie przekracza 100 miligramów na litr dla win czerwonych i 150 miligramów na litr dla win różowych (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji w rozumieniu art. D. 645-18-I kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego).

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wina czerwone lub różowe opatrzone określeniem „Villages” lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona*

## KRÓTKI OPIS

Wina czerwone opatrzone określeniem „Villages” mają ciemniejszy kolor, wyrazisty zapach, a ich smak jest mocny, ustrukturyzowany i harmonijny. Mogą dojrzewać przez wiele lat. Wina różowe opatrzone określeniem „Villages”, bardziej dla wąskiego grona amatorów i poszukiwane, posiadają kolor między grejpfrutowym a brzoskwinowym, aromaty kwaskowatych czerwonych owoców, a w smaku są rześkie, świeże, giętkie i odświeżające.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych opatrzonych określeniem „Villages”, „supérieur” lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona, wynosi 10,5 %, a po wzbogaceniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 13 %.

Zawartość cukrów fermentujących (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji) nie przekracza 3 g/l.

Kwasowość lotna nie przekracza 14,17 miliekwiwaleńtów/l (wina gotowe, przygotowane do dopuszczenia do konsumpcji).

Pozostałe analityczne cechy charakterystyczne są zgodne z cechami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1.

#### *Szczególne praktyki enologiczne*

- W przypadku win czerwonych dopuszcza się substryktywne techniki wzbogacania, przy czym próg stężenia wynosi 10 %.
- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.
- Aby zachować wczesny charakter, który stanowi o specyfice win czerwonych i różowych kwalifikujących się do określenia „primeur” lub „nouveau”:
- wina wytwarza się wyłącznie z winogron zbieranych w tym samym roku;
- okres maceracji win nie przekracza 10 dni;
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach czerwonych i różowych po wzbogaceniu wynosi 12,50 %.
- całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach białych po wzbogaceniu wynosi 13 %.
- 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 5 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,80 metra.

Pod warunkiem zachowania minimalnej gęstości nasadzeń wynoszącej 5 000 roślin na hektar i dla celów mechanizacji, krzewy winorośli może rozdzielać międzrzędzie o odstępie nieprzekraczającym 3 metrów.

3.

#### *Praktyka uprawy*

- Zasady przycinania

Przycinanie kończy się w dniu 15 maja.

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

Wina białe

- albo w formie pojedynczego sznura Guyot, pozostawiając maksymalnie 8 oczek na długiej łozie i jeden czop z maksymalnie 2 oczkami;
- albo cięcia w formie „à queue du Mâconnais”: każda roślina liczy jedną łozę z maksymalnie 12 oczkami i jeden czop z maksymalnie 2 oczkami.

Wina czerwone i różowe

Z maksymalnie 10 oczkami na roślinę:

- albo cięciem krótkim (prowadzenie w formie kielicha, wachlarza lub sznura Royat, jednoramiennego, podwójnego albo „chamet”), pozostawiając od 3 do 5 czopów z maksymalnie 2 oczkami. 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;
- albo w formie pojedynczego sznura Guyot, pozostawiając maksymalnie 6 oczek na długiej łozie i jeden czop z maksymalnie 2 oczkami;
- albo cięciem na dwa ramiona z maksymalnie 3 oczkami.

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

- Przepisy dotyczące zbiorów mechanicznych z działek przeznaczonych do produkcji win czerwonych lub różowych.
- 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. Wina białe

75 hektolitrów z hektara

### 2. Wina czerwone i różowe

65 hektolitrów z hektara

### 3. Wina czerwone opatrzone określeniem „supérieur”

63 hektolitry z hektara

### 4. Wina czerwone lub różowe opatrzone określeniem „Villages” lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona

63 hektolitry z hektara

### 5. Wina białe opatrzone określeniem „Villages” lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona

73 hektolitry z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

a) Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win odbywają się na obszarze następujących gmin, na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2021 r.:

- 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, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Julié, Julien, Lachenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Odenas, Le Perréon, Pommiers, Porte des Pierres Dorées, Quincié-en-Beaujolais, Régnier-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-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, Ternand, Theizé, Val d'Oingt, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, 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: Chaintré, Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Chasselas, Crêches-sur-Saône, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vérand.



- b) W przypadku określenia „Villages” zbiorów winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win mają miejsce na obszarze następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.
- w departamencie Rhône: Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Chénas, Chiroubles, Denicé, Emeringes, Fleurie, Juliéna, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Villié-Morgon;
  - w departamencie Saône-et-Loire: Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Symphorien-d'Annelles, Saint-Vérand.
- c) Zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win kwalifikujących się do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Beaujolais”, po której następuje nazwa gminy, z której pochodzą winogrona, mają miejsce na obszarze następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.
- w departamencie Rhône: Les Ardillats, Beaujeu, Blacé, Cercié, Charentay, Denicé, Emeringes, Jullié, Lancié, Lantignié, Marchampt, Montmelas-Saint-Sorlin, Odenas, Le Perréon, Quincié-en-Beaujolais, Rivolet, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Julien, Saint-Lager, Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard;
  - w departamencie Saône-et-Loire: Chânes, La Chapelle-de-Guinchay, Leynes, Pruzilly, Romanèche-Thorins, Saint-Symphorien-d'Annelles.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej INAO (Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości).

## 7. **Odmiana(-y) winorośli**

Chardonnay B

Gamay N

## 8. Opis związku lub związków

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

Obszar geograficzny rozciąga się na południowej krawędzi Masywu Centralnego, powyżej Doliny Saony, pośrodku regionu, od którego wzięł swoją nazwę. Winnice rozciągają się między miastami Lyon i Mâcon, na długości 55 kilometrów z północy na południe i na długości od 15 do 20 kilometrów ze wschodu na zachód, między równiną Saony, która jest dopływem Rodanu, a Masywem „Monts du Beaujolais”, na wysokości od 180 do 550 metrów.

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 77 gmin departamentu Rhône i 11 gmin departamentu Saône-et-Loire.

Obszar produkcji określony dla win opatrzonych określeniem „Villages” znajduje się w północnej połowie obszaru geograficznego, na terytorium 30 gmin departamentu Rhône i 8 gmin departamentu Saône-et-Loire.

W krajobrazie winiarskiego regionu Beaujolais wyróżnia się dwa główne rodzaje formacji geologicznych.

Na północy stare formacje z ery paleozoicznej, tworzące rzeźbę terenu o zaokrąglonych grzbietach. Są to skały powstałe podczas orogenezy hercyńskiej, granity, porfiry, łupki oraz skały wulkaniczno-osadowe, często metamorficzne. W wyniku wietrzenia z tych skał powstają kwaśne gleby piaszczyste lub gliniaste.

Na południu odsłaniają się młodsze formacje osadowe (triasowe i jurajskie, z ery mezozoicznej). Są to głównie skały wapienne, tworzące bardziej wyrzistą niż na północy rzeźbę terenu w kształcie wydłużonych zboczy. Gleby są na ogół bardziej gliniaste i głębsze.

U podnóża wzniesień starsze podłoże pokrywają formacje z czwartorzędzu w postaci dawnych tarasów rzecznych, koluwiów i stożków aluwialnych.

Bez względu na rodzaj formacji tworzących podłoże, zbocza skierowane są głównie na wschód i południe.

W regionie panuje umiarkowany klimat oceaniczny, podlegający wpływom klimatu kontynentalnego (burze latem, marną mgłą zimą) i południowego (letnie upały, najwyższy poziom opadów jesienią i wiosną).

Masyw „Monts du Beaujolais” stanowi istotną ochronę przed wiatrami z zachodu, łagodząc w ten sposób wpływ klimatu oceanicznego. Wywoływane przez te wiatry zjawisko fenowe osusza morskie powietrze, zmniejszając zachmurzenie i poziom opadów.

Szerokość Doliny Saony odgrywa również istotną rolę w lokalnym klimacie, kanalizując masy południowego powietrza, zwiększając natężenie światła i łagodząc różnice temperatur.

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

„Trzeba cofnąć się do III wieku, aby mówić o ostatecznym przyjęciu się uprawy winorośli w regionie lyońskim”. [Viala P. i Vermorel V., 1902]. W 280 r. cesarz Probus zezwala Galom na posiadanie winnic, szczególnie w Masywie Monts d’Or, w pobliżu Lyonu.

W XVIII wieku handel winami Beaujolais zyskuje na znaczeniu, wywołując głębokie zmiany w winnicach. W tym czasie zarysowuje się krajobraz znany nam w 2009 r. Wraz z rozwojem miast, uprzemysłowieniem i rozbudową infrastruktury transportowej XIX wiek staje się dla winnic okresem przełomowym. Południe ukierunkowuje się na produkcję win lekkich i owocowych, orzeźwiających, zasilających sąsiedni rynek lyoński. Na północy, ukierunkowanej raczej na Mâcon i na rynki północnej Francji, stawia się na produkcję win bardziej skoncentrowanych, nadających się do długiego dojrzewania i do transportu.

Pod koniec lat 20. XX wieku powstają pierwsze spółdzielnie wytwórcze, a następnie w latach 50. XX wieku pojawia się druga fala wytwórni, które przyczyniają się do ogólnej poprawy jakości win i umożliwiają rozwój oraz racjonalizację produkcji win regionu Beaujolais.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Beaujolais” zostaje uznana dekretem z dnia 12 września 1937 r. Producenci z gmin na północy, których mocne i nadające się do długiego dojrzewania wina kontrastują z winami lżejszymi i owocowymi z południa, chcą się wyróżnić i składają wniosek o uznanie szczególnej kontrolowanej nazwy pochodzenia. W 1943 r. ich starania wieńczy publikacja wykazu 31 gmin, które mogą dodawać swoją nazwę do nazwy „Beaujolais”. W dniu 21 kwietnia 1950 r. 31 gmin zostaje połączonych w jednostkę, którą ukonkretnia się poprzez dodanie określenia „Villages”.

Beaujolais to jedyny region winiarski, w którym udział wina młodego jest tak istotny, szczególnie dzięki przydatności odmiany gamay N do produkcji wina wczesnego. Od XIX wieku kilku zawodowych kupców nabywa wino „po wyjściu z prasy”, następnie poddaje je leżakowaniu i w kolejnych tygodniach proponuje dystrybutorom oraz właścicielom kawiarni i restauracji w Paryżu i Lyonie „Beaujolais nouveau”. Fermentacja win często kończy się w transporcie, co najlepiej chroni je przed utratą jakości.

Historia „Beaujolais nouveau” naznaczona jest zmianami przepisów. W 1951 r. związek winiarski Union Viticole du Beaujolais składa wniosek o dopuszczenie możliwości sprzedawania jego win jako win „primeur” przed dniem 15 grudnia, który to wniosek zostaje uznany dnia 13 listopada 1951 r. wraz z publikacją noty administracyjnej dotyczącej podatków pośrednich, określającej warunki „w których niektóre wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia mogą od chwili obecnej być wprowadzane do obrotu przed upływem ogólnego terminu odblokowującego przypadającego na 15 grudnia br.”. W ten sposób rodzi się oficjalnie fenomen „Beaujolais nouveau”. Jednak dopiero w 1985 r. „Beaujolais nouveau” udaje się wprowadzić na rynek z przeznaczeniem dla konsumentów w trzeci czwartek listopada.

Począwszy od lat 60. XX wieku, sprzedawana ilość rośnie w piorunującym tempie, osiągając około 500 000 hektolitrow w połowie lat 80. XX wieku, ale nigdy nie przekraczając połowy całkowitej produkcji Beaujolais. Aby wina wczesne były gotowe błyskawicznie, tuż po zakończeniu fermentacji jabłkowo-mlekowej, a także by były świeże i gętte, aromatyczne i owocowe, producenci preferują, zależnie od rocznika, działki z odmianami najwcześniejszymi, stosują krótszą macerację i wybierają cuvées cechujące się rzeźkością winogron i szczególnymi aromatami fermentacyjnymi. Te ograniczenia techniczne prowadzą w każdej winnicy do ograniczenia produkcji win wczesnych jedynie do części zbiorów.

Winnice mają produkować wina czerwone, różowe i białe. W przypadku win czerwonych i różowych podstawową odmianą jest odmiana gamay N. Aby opanować płodność tej odmiany, winorośl przycina się cięciem krótkim, głównie w formie kielicha, pozostawiając czopy.

Wina białe są produkowane wyłącznie z odmiany chardonnay B.

W celu jak najlepszego zachowania cech owocowych producenci zazwyczaj stosują typową dla Beaujolais fermentację, inspirowaną „połowiczną maceracją węglową”.

Winnice „Beaujolais” charakteryzują się niewielką powierzchnią działek (średnio 0,3 hektara), tworząc krajobraz winiarskich poletek. W 2018 r. wina opatrzone kontrolowaną nazwą pochodzenia Beaujolais są produkowane na powierzchni około 4 500 hektarów w ilości około 240 000 hektolitrow, a produkcja win opatrzonych określeniem „Villages” lub nazwą gminy, z której pochodzą winogrona, odbywa się na około 3 700 hektarach i sięga rocznie prawie 200 000 hektolitrow, wytwarzanych przez 1 900 gospodarstw, 9 wytwórni spółdzielczych i kilka przedsiębiorstw winiarskich (producentów i handlowców winem).

### 8.3. Związki przyczynowe

Winnice „Beaujolais”, rozciągające się na około pięćdziesiąt kilometrów z południa od Mâcon po rogatki Lyonu, mają oryginalny charakter. Co prawda rzeźba terenu w głębi regionu wznosi się na 1 000 m. n.p.m., ale same winnice położone są na wysokości, która nie przekracza 550 metrów. Zajmują przede wszystkim stoki z wystawą na wschód słońca, korzystające z umiarkowanego klimatu, z regularnymi opadami, skąpane w świetle przypominającym już południe i Dolinę Rodanu. Osłona, którą tworzy na zachodzie Masyw „Monts du Beaujolais”, sprawia, że obszar geograficzny może korzystać z natężenia światła i ilości opadów szczególnie korzystnych dla dojrzewania, stężenia i dobrej kondycji winogron.

Pozornie jednolity obszar geograficzny cechuje jednak pewna różnorodność zarówno pod względem warunków geologicznych, jak i krajobrazów. Ta różnorodność wyraża się w gamie win. Na północy, gdzie występują gleby kwaśne, wina są dość mocne i barwne, a na południu, gdzie dominują podłoża wapienne, bardziej owocowe i lekkie.

Działki wyznaczone do zbioru winogron są położone na glebach ubogich i z dobrym odprowadzaniem wody, na granitowych i gliniasto-wapiennych stokach. Ukształtowanie terenu i szerokie otwarcie na wschód chronią winogrona przed porannymi rosami, a wysokie wzniesienia osłaniają winnice przez zimowymi mgłami, które często spowijają Dolinę Saony.

Winorośle przeznaczone do produkcji win opatrzonych określeniem „Villages” występują wyłącznie na działkach o kwaśnych glebach, w części północnej obszaru geograficznego, na podłożach paleozoicznych lub na powstałych na nich osadach czwartorzędowych.

Z pokolenia na pokolenie ludzie nauczyli się korzystać z panujących w ich regionie warunków i dostosowali techniki produkcji odmiany gamay N. Dzięki jej szczególnemu charakterowi winnice „Beaujolais” wyodrębniły się poprzez bardzo wyraźne ukierunkowanie na produkcję win degustowanych jako wina młode. Te wina młode są z natury winami młodzieńczymi, które ujawniają aromatyczne bogactwo danego roku i w których wyczuwa się moc oraz równowagę uzyskiwaną dzięki nieco dłuższej maceracji, a przede wszystkim dzięki dojrzewaniu. W przypadku win opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau” fermentację prowadzi się w sposób zapewniający owocowość, giętkość i świeżość. Maceracja win przeznaczonych do dojrzewania trwa zasadniczo dłużej po to, by mogły one wykształcić złożoność aromatów i taninową strukturę, sprzyjającą dobremu starzeniu.

Gleby gliniaste obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Beaujolais” umożliwiają produkowanie cuvées, które są bogate kolorystycznie i giętkie. Działki przeznaczone pod produkcję win opatrzonych określeniem „Villages”, położone na piaszczystych glebach powstałych ze skał krystalicznych, dają możliwość produkowania win zrównoważonych, harmonijnych, o długo utrzymującym się aromacie.

Pomimo dostępności konsumpcji wina, jaką zapewnia aglomeracja Lyonu, na długo przed pojawieniem się kolei winnice te mogły kierować znaczną część swojej produkcji do Paryża. Od XIX do XX wieku wina „Beaujolais” korzystają z rozpędu, jaki daje im pozycja na rynku w Paryżu i Lyonie, aby zagwarantować sobie dystrybucję we Francji i na całym świecie. Aby oddać jego popularność, „Beaujolais” często określa się jako „trzecią rzekę Lyonu”, po Saonie i Rodanie. Począwszy od XIX wieku producenci i handlowcy mają zwyczaj bardzo wczesnego wprowadzania do obrotu swoich zbiorów. W latach 50. XX wieku lokalni handlowcy organizują i forsują obrót winami wczesnymi.

Sieć winiarni degustacyjnych oraz nowo powstały szlak win dają możliwość przyciągania konsumentów i proponowania im odkrywania bogactwa „Beaujolais”.

## 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 2021 r.:

- w departamencie Côte-d'Or: Agencourt, Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Argilly, Autricourt, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ouche, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ouche, Brochon, Cérilly, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Channay, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Châtillon-sur-Seine, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Colonges-lès-Bévy, Combertault, Comblanchien, Corcelles-les-Arts, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Couchey, Curley, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Ebatty, 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-Ouche, Griselles, Ladoix-Serrigny, Lantenay, Larrey, Levernois, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Merveuil, 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, Permand-Vergelesses, Perrigny-lès-Dijon, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Prusly-sur-Ouche, 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, Valforêt (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Clémencey), Vannaire, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villars-Fontaine, Villebichot, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Villy-le-Moutier, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

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 2021 r.:

- w departamencie Rhône: Chasselay, Dardilly, Deux-Grosnes (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy Avenas), Dracé, Fleurieux-sur-l'Arbresle, Sain-Bel, Taponas, Villefranche-sur-Saône;
- 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, Bonnav, Bouzeron, Boyer, Bray, Bresse-sur-Grosne, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Cersot, Chagny, Chalon-sur-Saône, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Champforgeuil, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Bragny, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, La Charmée, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chassey-le-Camp, Château, Châtenoy-le-Royal, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cluny, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, 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 (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnej gminy La Loyère), Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Granges, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Lalheue, 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, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Ambreuil, 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-Vallerin, 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 i La Vineuse), Vinzelles, Viré.

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 2021 r.:

— w departamencie Yonne: Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Asquins, Augy, Auxerre, Avallon, Bazarne, 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, Méli-sey, Merry-Sec, Migé, Molay, Molosmes, Montholon (jedynie część odpowiadająca terytorium dawnych gmin Champvallou, Villiers-sur-Tholon et Volgré), Montigny-la-Resle, Mouffy, Moulins-en-Tonnerrois, Nitry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Passigny, 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, Tharot-seau, Tisse, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Vallan, Venouse, Venoy, Vermenton, Vézannes, Vézelay, Vézennes, Villeneuve-Saint-Salves, Villy, Vincelles, Vincelottes, Viviers, Yrouerre.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

- Po kontrolowanej nazwie pochodzenia może występować określenie „supérieur”.
- Po kontrolowanej nazwie pochodzenia może występować określenie „Villages”.
- Po kontrolowanej nazwie pochodzenia może występować nazwa gminy, z której pochodzą winogrona.
- Kontrolowana nazwa pochodzenia, po której może ewentualnie występować określenie „Villages”, może być uzupełniona określeniem „primeur” lub „nouveau”.
- W przypadku win opatrzonych określeniem „primeur” lub „nouveau” obowiązkowo wskazuje się ich rocznik.
- Nazwa gminy, z której pochodzą winogrona, występuje po kontrolowanej nazwie pochodzenia i jest zapisana czcionką o takich samych rozmiarach – zarówno pod względem wysokości jak i szerokości - co czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:
  - jest to nazwa miejsca wpisanego do ksiąg wieczystych;

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwa miejsca wpisanego do ksiąg wieczystych jest umieszczana bezpośrednio po kontrolowanej nazwie pochodzenia i jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających – zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości – połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

— Na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Vin de Beaujolais”.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-fc518a15-dce5-4d62-b5f6-18cdbc38c8f2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-fc518a15-dce5-4d62-b5f6-18cdbc38c8f2)

---