

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS »

AVERTISSEMENT

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

**CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS »**

CHAPITRE I^{er}

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains », initialement reconnue par le décret du 31 juillet 1937, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. - Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être complété ou suivi d'aucune dénomination géographique.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » est réservée aux vins tranquilles rouges ou rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, 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, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chauv, Chenôve, Chevannes, Chorey-lès-Beaune, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevonne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marey-lès-Fussey, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, Rochepot (La), Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée et Vougeot.

- Département du Rhône : Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont-d'Azergues, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Julié, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légnay, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sainte-Paule, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux et Villié-Morgon.

- Département de Saône-et-Loire : Aluze, Ameugny, Azé, Barizy, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay,

Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-lès-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igè, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, 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-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, 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-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles et Viré.

- Département de l'Yonne : Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallou, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Préhy, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers et Volgré.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent désignées en annexe.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au 1° les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

3°- Aire de proximité immédiate

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de la Côte-d'Or : Agencourt, Argilly, Autricourt, Cérilly, Chambœuf, Channay, Châtillon-sur-Seine, Clémencey, Combertault, Corcelles-les-Arts, Curley, Ebaty, Epernay-sous-Gevrey, Etrochey, Flavignerot, Fleurey-sur-Ouche, Gerland, Grancey-sur-Ource, Lantenay, Levernois, Merceuil, Meursanges, Montagny-lès-Beaune, Nicey, Perrigny-lès-Dijon, Prusly-sur-Ource, Quincey, Ruffey-lès-Beaune, Saint-Bernard, Saint-Philibert, Sainte-Colombe-sur-Seine, Sainte-Marie-la-Blanche, Tailly, Velars-sur-Ouche, Vertault, Vignoles, Villebichot et Villy-Le-Moutier.

- Département du Rhône : Dracé, Taponas et Villefranche-sur-Saône.

- Département de Saône-et-Loire : Beaumont-sur-Grosne, Chalon-sur-Saône, Champforgeuil, La Chapelle-de-Bragny, La Charmée, Chatenoy-le-Royal, Chaudenay, Cluny, Cormatin, Demigny, Donzy-le-Pertuis, Farges-lès-Chalon, Flagy, Granges, Lalheue, La Loyère, Massilly, Messey-sur-Grosne, Saint-Ambreuil, Saint-Germain-lès-Buxy, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Rémy, Saisy, Sancé, Taizé et Varennes-lès-Macon.

- Département de l'Yonne : Aigremont, Annay-sur-Serein, Arcy-sur-Cure, Avallon, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Censy, Champlay, Champs-sur-Yonne, Chamvres, Chatel-Gérard, Chevannes, Coulangeron,

Cruzy-le-Chatel, Escamps, Gy-l'Evêque, Héry, Island, Jouancy, Lichères-près-Aigremont, Lucy-sur-Cure, Melisey, Merry-Sec, Molay, Montigny-la-Resle, Moulins-en-Tonnerois, Niry, Noyers, Ouanne, Paroy-sur-Tholon, Pasilly, Pierre-Perthuis, Pontigny, Roffey, Rouvray, Sacy, Sainte-Pallaye, Sainte-Vertu, Sarry, Senan, Tissey, Vallan, Venouse, Vezannes, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-sur-Tholon, Vincelles et Yrouerre.

V. - Encépagement

1°- Encépagement

Les vins sont issus des cépages suivants :

- cépages principaux : gamay N et pinot noir N ;
- cépages accessoires : chardonnay B, pinot blanc B, pinot gris G.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation.

- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure à 30 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage gamay N est supérieure à 15 % de l'encépagement.
- Les cépages accessoires sont autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes. Leur proportion totale est limitée à 15 % au sein de chaque parcelle.

VI. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation.

- Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de **5000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 2,20 mètres.**
- Dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », les vignes présentent une densité minimale à la plantation de **4000** ~~3000~~ **pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs qui ne peut être supérieur à 3 mètres.**

~~3 000 pieds à l'hectare dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;~~

~~5 500 pieds à l'hectare dans le département de l'Yonne ;~~

~~8 000 pieds à l'hectare dans les départements de Saône et Loire et du Rhône ;~~

~~9 000 pieds à l'hectare dans le département de la Côte d'Or.~~

~~Les vignes ne peuvent présenter un écartement entre rangs supérieur à :~~

~~3 mètres dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » ;~~

~~1,4 mètre dans les départements de Saône et Loire, du Rhône et de l'Yonne ;~~

~~1,25 mètre dans le département de la Côte d'Or.~~

- Lorsque la densité à la plantation est supérieure à 8000 pieds par hectare, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,50 mètre.
- Lorsque la densité à la plantation est inférieure ou égale à 8000 pieds par hectare, les vignes ne peuvent présenter un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,80 mètre.

Les vignes plantées en foule présentent une densité minimale à la plantation de 9000 pieds par hectare

et un écartement entre les pieds sur un même rang supérieur à 0,50 mètre.

b) - Règles de taille.

Les vignes sont taillées selon les techniques suivantes :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat, cordon bilatéral, gobelet et éventail), avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 10.
- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double avec un nombre d'yeux francs par mètre carré inférieur ou égal à 8.

Les vignes du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges ») sont taillées :

- soit en taille courte (vignes conduites en cordon de Royat ou cordon bilatéral),
- soit en taille longue Guyot simple ou Guyot double.

Le nombre d'yeux francs par mètre carré est inférieur ou égal à 6.

Les recouvrements de longs bois sur le même fil de fer sont interdits.

Quel que soit le mode de taille, les vignes peuvent être taillées avec des yeux francs supplémentaires sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles le nombre de rameaux fructifères de l'année par mètre carré soit inférieur ou égal au nombre d'yeux francs défini pour les règles de taille.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage.

| ECARTEMENT ENTRE RANGS, LOCALISATION DES VIGNES | REGLES DE PALISSAGE ET DE HAUTEUR DE FEUILLAGE |
|--|--|
| Vignes avec un écartement entre les rangs inférieur à 2,50 mètres | La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage. |
| Vignes avec un écartement supérieur ou égal à 2,50 mètres, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » (vignes dites « larges ») | La hauteur de feuillage palissé doit être au minimum égale 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage. |

- Lorsque les vignes ne sont pas conduites en gobelet, elles doivent obligatoirement être relevées sur un échelas ou être palissées ; le palissage doit être entretenu.

- Lorsque les vignes sont plantées en foule, elles sont conduites sur échelas.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle.

La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10000 kilogrammes par hectare.

e) - Seuil de manquants.

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants visé à l'article D. 644-22 du code rural est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne.

Les parcelles doivent être conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne qui se traduit notamment par :

- la maîtrise d'un bon état sanitaire permettant d'obtenir un feuillage sain et des baies saines ;

- l'entretien du sol, à savoir la maîtrise de l'enherbement par une hauteur d'enherbement inférieure à la moitié de la hauteur de palissage (hauteur entre le sol et le fil supérieur de palissage), et la maîtrise de l'érosion par une absence de racine apparente.

2° - Autres pratiques culturales

a) - Afin de préserver les caractéristiques des sols qui constituent un élément fondamental du terroir :
- L'enherbement permanent des tournières est obligatoire.
- Toute modification substantielle de la morphologie, du sous-sol, de la couche arable ou des éléments structurant le paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée est interdite, à l'exclusion des travaux de défonçage classique.

b) - Les plantations de vignes et les remplacements ne peuvent se faire qu'avec du matériel végétal sain ayant fait l'objet d'un traitement à l'eau chaude.

3° - Irrigation

L'irrigation est interdite.

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1° - Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de récolte.
Pas de disposition particulière.

c) - Dispositions particulières de transport de la vendange.
La vendange est protégée de la pluie pendant son transport et lors de sa réception.

2° - Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins.

Ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à :

- ~~153~~ **171** grammes par litre de moût **pour les vins rouges** ;
- **161 grammes par litre de moût pour les vins rosés.**

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum.

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de **10 % 9,5 %**.

VIII. - Rendements. — Entrée en production

1° - Rendement

Le rendement visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à ~~55~~ **64** hectolitres par hectare.

2° - Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 644-25 du code rural est fixé à 69 hectolitres par hectare.

3° - Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2^{ème} année suivant celle au cours de laquelle la

plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;

- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1^{ère} année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

~~4° Dispositions particulières~~

~~Pour les vignes larges, dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », complétée par les dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits » :~~

- ~~--le rendement autorisé pour ces vignes est égal à 80 % du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée considérée ;~~
- ~~--le rendement butoir est égal au rendement défini au point VIII (1°), à savoir 55 hectolitres par hectare.~~

IX. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux, loyaux et constants.

a) - Réception et pressurage.

Les vins rosés sont vinifiés par cuvaison de raisins foulés ou non foulés, sans pressurage de la vendange avant fermentation.

b) - Assemblage des cépages.

Les vins proviennent d'un assemblage dans lequel les cépages gamay N et pinot noir N sont obligatoirement présents.

- La proportion du cépage pinot noir N est supérieure à 30 %.
- La proportion du cépage de gamay N est supérieure à 15 %.
- Les vins rouges et rosés, produits à partir de parcelles complantées en mélange de plants, sont vinifiés par assemblage de raisins.

c) - Fermentation malolactique.

Les vins rouges présentent au stade du conditionnement une teneur maximale en acide malique de 0,4 gramme par litre.

d) - Normes analytiques.

Les vins finis prêts à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural présentent une teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) de :

- 3 grammes par litre pour les vins rosés ;
- 2 grammes par litre pour les vins rouges.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques.

- Les techniques soustractives d'enrichissement (TSE) sont autorisées pour les vins rouges dans la limite d'un taux de concentration maximum de 10 %. Les appareils utilisés sont équipés d'un compteur permettant la déclaration du volume d'eau éliminé.
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- L'utilisation de morceaux de bois est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

f) - Matériel interdit.

Les pressoirs continus sont interdits.

g) - Capacité globale de la cuverie.

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie (vinification et stockage) équivalente au minimum

- pour les vins rosés, au volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.
- pour les vins rouges, à 150 % du volume de vin vinifié pour la récolte de l'année précédente, et porté soit sur la déclaration de récolte au prorata de l'évolution de la surface en production de l'exploitation, soit sur la déclaration de production.

h) - Bon état d'entretien global du chai (sol et murs) et du matériel (hygiène).

Le chai et le matériel sont bien entretenus ; cela se traduit notamment par :

- une hygiène générale des locaux d'élaboration, avec un état de propreté générale, des sols entretenus, une évacuation adéquate et un revêtement évitant les stagnations ;
- une innocuité des matériels et des produits entrant en contact avec le vin ;
- une séparation et une spécificité des locaux : les locaux n'ayant pas les mêmes fonctions doivent être séparés, comme les zones de stockage des produits phytosanitaires, produits de nettoyage ou hydrocarbures avec les locaux de vinification, d'élevage et de stockage des matières sèches (bouchons, cartons) ;
- une gestion des effluents vinicoles : les effluents doivent être retirés le plus vite possible des locaux des denrées alimentaires, déposés dans des conteneurs bien entretenus, faciles à nettoyer et ayant une fermeture. Les aires de stockage des déchets doivent être maintenues propres ; les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique et dans le respect de l'environnement ; une zone de stockage et d'évacuation des déchets doit être prévue.
- une absence de substances à risque ou odorantes dans les locaux de vinification, d'élevage et de stockage (odeur).

i) - Autres dispositions.

La température des contenants au cours de la phase d'élevage doit être maîtrisée et inférieure ou égale à 25 °C.

2°- Dispositions par type de produit

Pas de disposition particulière.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :

- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 644-36 du code rural ;
- les bulletins d'analyses réalisées avant conditionnement permettant le suivi analytique des lots conditionnés. Ces bulletins sont conservés pendant une période de six mois à compter de la date de conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu de stockage protégé pour les produits conditionnés, notamment les produits conditionnés en bouteille nue, et répondant aux conditions suivantes :

- température : entre 5 °C et 22 °C.

5°- Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur

a) - Date de mise en marché à destination du consommateur.

Les vins sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 644-35 du code rural.

b) - Période au cours de laquelle les vins ne peuvent circuler entre entrepositaires agréés.
Pas de disposition particulière.

X. - Lien avec la zone géographique

XI. - Mesures transitoires

1° - Modes de conduite

a) - Les parcelles de vigne en place à la date d'homologation du présent cahier des charges, situées dans le département de l'Yonne, et qui présentent une densité à la plantation inférieure à ~~5500~~ **5000** pieds à l'hectare continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage.

b) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées en dehors du vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan » continuent à bénéficier pour leur récolte du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.

Le volume pouvant être revendiqué en appellation d'origine contrôlée est calculé sur la base du rendement autorisé pour l'appellation d'origine contrôlée affecté du coefficient de 0,80.

c) - Les parcelles de vigne en place avant 1980, situées dans le vignoble délimité de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne » suivie des dénominations géographiques « Hautes Côtes de Beaune » et « Hautes Côtes de Nuits », ne respectant pas les dispositions relatives à la densité de plantation fixées dans le présent cahier des charges et conduites en palissage « monoplan », continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité à la plantation supérieure à 3000 pieds par hectare ;**
- d'être taillées avec un maximum de 6 yeux francs par mètre carré ;**
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,50 mètre, la hauteur de feuillage palissée étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre au moins au-dessus du sol et la limite supérieure de rognage.**

d) - Les parcelles de vigne en place avant la date d'homologation du présent cahier des charges, conduites suivant le mode de culture dit « en lyre » continuent à bénéficier à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage sous réserve :

- de présenter une densité minimale à la plantation de 3000 pieds à l'hectare, avec un écartement entre les rangs est inférieur à 3,5 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang compris entre 0,8 mètre et 1 mètre ;
- d'être taillées en Guyot double ou en cordon de Royat double. Le chevauchement des longs bois ou des cordons est interdit. Chaque pied porte au maximum 26 yeux francs et le nombre maximum d'yeux francs par mètre carré est de 8 ;
- de disposer d'une hauteur de feuillage palissé égale au minimum à 1,2 mètre. Celle-ci est mesurée entre le fil inférieur de palissage et la limite supérieure de rognage. Le palissage comporte deux plans qui s'écartent vers le sommet. La distance entre les plans de palissage est au minimum de 0,5 mètre à la base, et est comprise entre 1,0 mètre et 1,4 mètre au sommet.

2°- Encépagement, règles de proportion à l'exploitation et assemblage des cépages

Jusqu'à la récolte 2012 incluse, la proportion du cépage gamay N dans l'encépagement de l'exploitation et sa proportion dans l'assemblage des vins peut être inférieure à 15 %.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne Passe-tout-grains » qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

2°- Dispositions particulières

Le nom « Bourgogne » et les termes « Passe-tout-grains » sont inscrits en caractères identiques de même forme, même dimension et même couleur sur les étiquettes, marques, estampes, bouchons, capsules, cachets ou tout autre appareil de fermeture, factures, papiers de commerce, emballages et récipients.

CHAPITRE II

I. - Obligations déclaratives

1. Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion quinze jours minimum avant circulation entre entrepreneurs agréés et au plus tard le 1^{er} décembre de l'année de récolte.

Elle indique notamment :

- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.

Elle est accompagnée notamment d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts.

2. Déclaration préalable à la transaction et retiraisons

Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée doit effectuer auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de transaction pour le lot concerné, dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute retiraison.

Cette déclaration, accompagnée, le cas échéant, d'une copie du contrat d'achat, précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- l'identification des contenants ;
- l'identité de l'acheteur.

En cas de retiraisons réalisées pour des volumes inférieurs à ceux déterminés dans la déclaration de transaction, l'opérateur devra informer l'organisme de contrôle par écrit.

3. Déclaration de mise à la consommation

Chaque lot de vin destiné à être mis à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural doit faire l'objet d'une déclaration de mise à la consommation auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant la mise à la consommation. Cette déclaration peut aussi être établie pour des lots déjà conditionnés dans des délais minimum fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant l'expédition des lots concernés hors des chais de l'opérateur.

Elle précise notamment :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- l'identification du lot ;
- le volume du lot ;
- le numéro de lot pour les vins déjà conditionnés ;
- l'identification des contenants pour les vins non conditionnés.

4. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés avant toute expédition.

5. Déclaration de replis

Tout opérateur commercialisant un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée concernée par ce cahier des charges dans une appellation plus générale devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé :

- de façon concomitante à la déclaration préalable à la transaction si le vin fait l'objet d'une transaction en vrac après le repli ;
- de façon concomitante à la déclaration de conditionnement si le vin fait l'objet d'un conditionnement après le repli ;
- dans des délais fixés dans le plan de contrôle ou d'inspection compris entre six et quinze jours ouvrés suivant l'enregistrement du repli sur le registre vitivinicole, si le vin fait l'objet d'un repli après conditionnement.

L'organisme de défense et de gestion et l'organisme de contrôle agréé en informent, respectivement et sans délai, l'organisme de défense et de gestion de l'appellation plus générale concernée et l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation plus générale concernée.

6. Déclaration de déclassement

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée adresse à l'organisme de défense et de gestion et à l'organisme de contrôle agréé un récapitulatif trimestriel.

7. Déclaration d'appareil pour TSE

Tout opérateur détenteur d'un appareil de concentration doit le déclarer dès l'achat à l'organisme de défense et de gestion en précisant les spécifications. L'organisme de défense et de gestion tient à jour la liste des opérateurs détenteurs d'un appareil et la transmet chaque année au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

Tout opérateur faisant appel à un prestataire de services le déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, lequel établit la liste de ces opérateurs et la transmet chaque année au service de l'Institut national de l'origine et de la qualité au plus tard le 1^{er} septembre.

8. Remaniement des parcelles

Avant tout aménagement ou tous travaux susceptibles de modifier la morphologie, le sous-sol, la couche arable (y compris tout apport de terre exogène) ou des éléments structurant du paysage d'une parcelle destinée à la production de l'appellation d'origine contrôlée, à l'exclusion des travaux de défonçage classique, une déclaration doit être adressée par l'opérateur à l'organisme de défense et de gestion au moins 4 semaines avant la date prévue pour le début des travaux envisagés.

L'organisme de défense et de gestion transmet, sans délai, une copie de cette déclaration aux services de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

9. Système dérogatoire

Les opérateurs qui réalisent au moins cinq transactions par semaine et/ou au moins quarante-deux préparations à la mise à la consommation au sens de l'article D. 644-36-I du code rural par an peuvent regrouper leur déclaration de transaction, de mise à la consommation et de repli. Dans ce cas, ils doivent fournir à l'organisme de contrôle agréé leur prévision de transaction, de mise à la consommation et de repli puis transmettre le récapitulatif trimestriel de l'ensemble des déclarations visées aux points 2, 3 et 5 ci-dessus.

II. - Tenue de registres

1. Plan général des lieux de stockage et de vinification

Tout opérateur vinificateur doit tenir à jour et à disposition de l'organisme de contrôle agréé un plan général des lieux de stockage et de vinification, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients.

2. Registre TSE

Tout opérateur mettant en œuvre la concentration partielle de moûts doit tenir à jour un registre TSE comprenant notamment :

- le volume initial ;
- le volume d'eau évaporé ;
- l'identification du lot après concentration (volume et titre alcoométrique potentiel).

CHAPITRE III

I – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

| POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER | MÉTHODES D'ÉVALUATION |
|---|---|
| A – REGLES STRUCTURELLES | |
| A1 - Localisation des opérateurs dans l'aire de proximité immédiate | Contrôle documentaire |
| A2 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée | Contrôle documentaire Visite sur le terrain |
| A3 - Potentiel de production (encépagement et règles de proportion, suivi des mesures dérogatoires, densité de plantation, matériel végétal) | Contrôle documentaire et visites sur le terrain |
| A4 - Outil de transformation, élevage, conditionnement et stockage | |
| Capacité de cuverie | Contrôle documentaire Visite sur site |
| Maîtrise des températures et durée d'élevage | Contrôle documentaire Visite sur site |
| Etat d'entretien du chai et du matériel (hygiène) | Visite sur site |
| Lieu de stockage protégé et conditions de stockage (T °C) | Contrôle documentaire Visite sur site |
| B – REGLES LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION | |

| | |
|---|---|
| B1- Conduite du vignoble | |
| Taille | Visite sur le terrain |
| Charge maximale moyenne à la parcelle | Visite sur le terrain |
| Etat cultural et sanitaire de la vigne (état sanitaire du feuillage et des baies, entretien du sol, entretien du palissage) | Visite sur le terrain |
| B2 - Récolte, transport et maturité du raisin | |
| Maturité du raisin | Contrôle documentaire Visite sur le terrain |
| B.3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage | |
| Pratiques ou traitements œnologiques (enrichissement, pratiques interdites...) | Contrôle documentaire (déclaration des appareils et registre TSE, registre d'enrichissement, acidification, désacidification) Visite sur site |
| Comptabilité matière, traçabilité analytique | Contrôle documentaire (tenue des registres, bulletins d'analyse) |
| B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication | |
| Manquants | Contrôle documentaire (Tenue de registre) Visite sur le terrain |
| Rendement autorisé | Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur) |
| VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé | Contrôle documentaire : suivi des attestations de destruction |
| Déclaration de revendication | Contrôle documentaire et visite sur site : respect des modalités et délais, concordance avec la déclaration de récolte, de production. Contrôle de la mise en circulation des produits |
| C. - CONTRÔLES DES PRODUITS | |
| Vins non conditionnés (à la transaction ou à la retraitaison) | Examen analytique et examen organoleptique |
| Vins conditionnés (avant ou après préparation à la mise à la consommation) | Examen analytique et examen organoleptique |
| Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national. | Examen analytique et examen organoleptique de tous les lots |
| D - PRÉSENTATION DES PRODUITS | |
| Etiquetage | Visite sur site |

II – Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

51, rue d'Anjou

75008 - PARIS

Tél : (33) (0)1.53.89.80.00

Fax : (33) (0)1.42.25.57.97.

Courriel : info@inao.gouv.fr

L'INAO est l'autorité de contrôle assurant le respect des dispositions du présent cahier des charges pour les produits bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

ANNEXE

SÉANCES DU COMITÉ NATIONAL COMPÉTENT AU COURS DESQUELLES ONT ÉTÉ APPROUVÉES LES AIRES PARCELLAIRES DELIMITÉES

| COMMUNE | SÉANCE DU COMITÉ NATIONAL | |
|--------------------------|---------------------------|-------|
| | Mois | Année |
| DEPARTEMENT DE CÔTE-D'OR | | |
| ALOXE-CORTON | Septembre | 1981 |
| ANCEY | Juin | 1992 |
| ARCENANT | Juin | 1989 |
| AUXEY-DURESSSES | Mars | 1979 |
| BAUBIGNY | Juin | 1988 |
| BEAUNE | Juin | 1987 |
| BELAN-SUR-OURCE | Février | 1990 |
| BEVY | Juin | 1989 |
| BISSEY-LA-COTE | Février | 1990 |
| BLIGNY-LES-BEAUNE | Février | 1984 |
| BONCOURT-LE-BOIS | Juin | 1988 |
| BOUIX | Février | 1990 |
| BOUZE-LES-BEAUNE | Juin | 1988 |
| BRION-SUR-OURCE | Février | 1990 |
| BROCHON | Septembre | 1988 |
| CHAMBOLLE-USIGNY | Novembre | 1997 |
| CHARREY-SUR-SEINE | Février | 1990 |
| CHASSAGNE-MONTRACHET | Février | 1977 |
| CHAUMONT-LE-BOIS | Février | 1990 |
| CHAUX | Juin | 1989 |
| CHENOVE | Juin | 1992 |
| CHEVANNES | Juin | 1989 |
| CHOREY-LES-BEAUNE | Juin | 1988 |
| COLLONGES-LES-BEVY | Juin | 1989 |
| COMBLANCHIEN | Septembre | 1988 |
| CORCELLES-LES-MONTS | Juin | 1992 |
| CORGOLOIN | Septembre | 1988 |
| CORMOT-LE-GRAND | Juin | 1988 |
| CORPEAU | Septembre | 1978 |
| COUCHEY | Juin | 1992 |
| CURTIL-VERGY | Juin | 1989 |
| DAIX | Juin | 1992 |
| DIJON | Juin | 1992 |
| EHEVRONNE | Septembre | 1978 |
| ETANG-VERGY | Juin | 1983 |
| FIXIN | Septembre | 1988 |
| FLAGEY-ECHEZEAUX | Juin | 1988 |
| FUSSEY | Septembre | 1982 |
| GEVREY-CHAMBERTIN | Septembre | 1979 |
| GILLY-LES-CITEAUX | Juin | 1983 |
| GOMMEVILLE | Février | 1990 |
| GRISELLES | Février | 1990 |

| | | |
|------------------------|-----------|------|
| LADOIX-SERRIGNY | Septembre | 2001 |
| LARREY | Février | 1990 |
| MAGNY-LES-VILLERS | Juin | 1989 |
| MALAIN | Juin | 1992 |
| MARCENAY | Février | 1990 |
| MAREY-LES-FUSSEY | Juin | 1989 |
| MARSANNAY-LA-COTE | Juin | 1992 |
| MASSINGY | Février | 1990 |
| MAVILLY-MANDELOT | Juin | 1983 |
| MELOISEY | Septembre | 1983 |
| MESSANGES | Juin | 1989 |
| MEUILLEY | Juin | 1989 |
| MEURSAULT | Mai | 2000 |
| MOLESME | Février | 1990 |
| MONTHELIE | Mars | 1979 |
| MONTLIOT-ET-COURCELLES | Février | 1990 |
| MOREY-SAINT-DENIS | Septembre | 1981 |
| MOSSON | Février | 1990 |
| NANTOUX | Juin | 1988 |
| NOIRON-SUR-SEINE | Février | 1990 |
| NOLAY | Juin | 1988 |
| NUITS-SAINT-GEORGES | Mai | 1984 |
| OBTREE | Février | 1990 |
| PERNAND-VERGELESSES | Septembre | 2001 |
| PLOMBIERES-LES-DIJON | Juin | 1992 |
| POINCON-LES-LARREY | Février | 1990 |
| POMMARD | Septembre | 1983 |
| POTHIERES | Février | 1990 |
| PREMEAUX-PRISSEY | Septembre | 1988 |
| PULIGNY-MONTRACHET | Novembre | 1997 |
| REULLE-VERGY | Juin | 1989 |
| LA ROCHEPOT | Mai | 1984 |
| SAINT-AUBIN | Février | 1977 |
| SAINT-ROMAIN | Février | 1974 |
| SANTENAY | Novembre | 1997 |
| SAVIGNY-LES-BEAUNE | Juin | 1985 |
| SEGROIS | Juin | 1989 |
| TALANT | Juin | 1992 |
| THOIRES | Février | 1990 |
| VANNAIRE | Février | 1990 |
| VAUCHIGNON | Juin | 1988 |
| VILLARS-FONTAINE | Juin | 1989 |
| VILLEDIEU | Février | 1990 |
| VILLERS-LA-FAYE | Juin | 1989 |
| VILLERS-PATRAS | Février | 1990 |
| VIX | Février | 1990 |
| VOLNAY | Septembre | 1982 |
| VOSNE-ROMANEE | Juin | 1988 |
| VOUGEOT | Juin | 1988 |
| DEPARTEMENT DE L'YONNE | | |
| ACCOLAY | Mai | 1993 |
| ASQUINS | Septembre | 1992 |
| AUGY | Août | 1990 |

| | | |
|-------------------------------|-----------|------|
| AUXERRE | Août | 1990 |
| BERNOUIL | Juin | 1992 |
| BLEIGNY-LE-CARREAU | Mai | 1993 |
| CHAMPVALLON | Septembre | 1989 |
| CHARENTENAY | Août | 1990 |
| CHENEY | Septembre | 1991 |
| CHITRY-LE-FORT | Août | 1990 |
| COULANGES-LA-VINEUSE | Août | 1990 |
| CRAVANT | Novembre | 1984 |
| DANNEMOINE | Novembre | 1987 |
| DYE | Juin | 1992 |
| EPINEUIL | Novembre | 1990 |
| ESCOLIVES-SAINTE-CAMILLE | Août | 1990 |
| IRANCY | Septembre | 1984 |
| JOIGNY | Septembre | 1989 |
| JUNAY | Septembre | 1991 |
| JUSSY | Août | 1990 |
| MIGE | Août | 1990 |
| MOLOSMES | Septembre | 1991 |
| MOUFFY | Août | 1990 |
| PREHY | Août | 1990 |
| QUENNE | Septembre | 1994 |
| SAINT-BRIS-LE-VINEUX | Août | 1990 |
| SAINT-CYR-LES-COLONS | Août | 1990 |
| SAINT-PERE | Septembre | 1992 |
| SERRIGNY | Septembre | 1991 |
| THAROISEAU | Septembre | 1992 |
| TONNERRE | Septembre | 1991 |
| TRONCHOY | Septembre | 1991 |
| VAL-DE-MERCY | Août | 1990 |
| VENOY | Mai | 1993 |
| VERMENTON | Mai | 1993 |
| VEZELAY | Septembre | 1992 |
| VEZINNES | Septembre | 1991 |
| VINCELOTES | Juin | 1978 |
| VOLGRE | Septembre | 1989 |
| DEPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE | | |
| ALUZE | Novembre | 1989 |
| MEUGNY | Mai | 2004 |
| AZE | Mai | 2004 |
| BARIZEY | Novembre | 1989 |
| BERZE-LA-VILLE | Mai | 2004 |
| BERZE-LE-CHATEL | Mai | 2004 |
| BISSEY-SOUS-CRUCHAUD | Novembre | 1989 |
| BISSY-LA-MACONNAISE | Mai | 2004 |
| BISSY-SUR-FLEY | Novembre | 1989 |
| BISSY-SOUS-UXELLES | Mai | 2004 |
| BLANOT | Mai | 2004 |
| BONNAY | Septembre | 2006 |
| BOUZERON | Novembre | 1989 |
| BURGY | Mai | 2004 |
| BUSSIÈRES | Mai | 2008 |

| | | |
|---------------------------|-----------|------|
| BUXY | Novembre | 1989 |
| CERSOT | Novembre | 1989 |
| CHAGNY | Novembre | 1989 |
| CHAINTE | Mai | 1998 |
| CHAMILLY | Novembre | 1989 |
| CHAMPAGNY-SOUS-UXELLES | Mai | 2004 |
| CHANES | Mai | 1998 |
| CHANGE | Juin | 1992 |
| CHAPAIZE | Mai | 2004 |
| LA-CHAPELLE-SOUS-BRANCION | Mai | 2004 |
| CHARBONNIERES | Mai | 2004 |
| CHARDONNAY | Mai | 2004 |
| CHARNAY-LES-MACON | Mai | 2008 |
| CHARRECEY | Novembre | 1989 |
| CHASSEY-LE-CAMP | Novembre | 1989 |
| CHATEAU | Mai | 2004 |
| CHEILLY-LES-MARANGES | Septembre | 1988 |
| CHENOVES | Novembre | 1989 |
| CHEVAGNY-LES-CHEVRIERES | Mai | 2004 |
| CLESSE | Septembre | 2006 |
| CORTEVAIX | Mai | 2004 |
| COUCHES | Novembre | 1990 |
| CRECHES-SUR-SAONE | Mai | 1998 |
| CREOT | Juin | 1992 |
| CRUZILLE | Mai | 2004 |
| CULLES-LES-ROCHES | Novembre | 1989 |
| DAVAYE | Mai | 2008 |
| DENNEVY | Novembre | 1989 |
| DEZIZE-LES-MARANGES | Septembre | 1988 |
| DONZY-LE-NATIONAL | Mai | 2004 |
| DRACY-LES-COUCHES | Novembre | 1990 |
| DRACY-LE-FORT | Novembre | 1989 |
| EPERTULLY | Juin | 1992 |
| ETRIGNY | Mai | 2004 |
| FLEURVILLE | Mai | 2004 |
| FLEY | Novembre | 1989 |
| FONTAINES | Novembre | 1989 |
| FUISSE | Mai | 2008 |
| GENOUILLY | Novembre | 1989 |
| GERMAGNY | Novembre | 1989 |
| GIVRY | Novembre | 1989 |
| GREVILLY | Mai | 2004 |
| HURIGNY | Septembre | 2006 |
| IGE | Mai | 2004 |
| JALOGNY | Mai | 2004 |
| JAMBLES | Novembre | 1989 |
| JUGY | Mai | 2004 |
| JULLY-LES-BUXY | Novembre | 1989 |
| LAIVES | Mai | 2004 |
| LAIZE | Septembre | 2006 |

| | | |
|----------------------------|-----------|------|
| LOURNAND | Mai | 2004 |
| LUGNY | Septembre | 2006 |
| MACON | Mai | 2008 |
| MANCEY | Mai | 2004 |
| MARTAILLY-LES-BRANCION | Mai | 2004 |
| MASSY | Mai | 2004 |
| MELLECEY | Novembre | 1989 |
| MERCUREY | Novembre | 1989 |
| MILLY-LAMARTINE | Mai | 2008 |
| MONTAGNY-LES-BUXY | Novembre | 1989 |
| MONTBELLET | Septembre | 2006 |
| MONTCEAUX-RAGNY | Mai | 2004 |
| MOROGES | Novembre | 1989 |
| NANTON | Mai | 2004 |
| OZENAY | Mai | 2004 |
| PARIS-L'HOPITAL | Juin | 1992 |
| PIERRECLOS | Mai | 2008 |
| PLOTTES | Mai | 2004 |
| PRISSE | Mai | 2008 |
| REMIGNY | Novembre | 1989 |
| LA-ROCHE-VINEUSE | Mai | 2004 |
| ROSEY | Novembre | 1989 |
| ROYER | Mai | 2004 |
| RULLY | Novembre | 1989 |
| SAINT-ALBAIN | Mai | 2004 |
| SAINT-BOIL | Novembre | 1989 |
| SAINT-CLEMENT-SUR-GUYE | Novembre | 1989 |
| SAINT-DENIS-DE-VAUX | Novembre | 1989 |
| SAINT-DESERT | Novembre | 1989 |
| SAINT-GENGOUX-DE-SCISSE | Mai | 2004 |
| SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL | Mai | 2004 |
| SAINT-GILLES | Novembre | 1989 |
| SAINT-JEAN-DE-TREZY | Novembre | 1990 |
| SAINT-JEAN-DE-VAUX | Novembre | 1989 |
| SAINT-LEGER-SUR-DHEUNE | Novembre | 1989 |
| SAINT-MARD-DE-VAUX | Novembre | 1989 |
| SAINT-MARTIN-BELLE-ROCHE | Septembre | 2006 |
| SAINT-MARTIN-DU-TARTRE | Novembre | 1989 |
| SAINT-MARTIN-SOUS-MONTAIGU | Novembre | 1989 |
| SAINT-MAURICE-DES-CHAMPS | Novembre | 1989 |
| SAINT-MAURICE-LES-COUCHES | Novembre | 1990 |
| SAINT-PIERRE-DE-VARENNE | Novembre | 1990 |
| SAINT-SERNIN-DU-PLAIN | Juin | 1992 |
| SAINT-VALLERIN | Novembre | 1989 |
| LA SALLE | Septembre | 2006 |
| SALORNAY-SUR-GUYE | Mai | 2004 |
| SAMPIGNY-LES-MARANGES | Septembre | 1988 |
| SANTILLY | Novembre | 1989 |

| | | |
|-------------------|-----------|------|
| SASSANGNY | Novembre | 1989 |
| SAULES | Novembre | 1989 |
| SENNECEY-LE-GRAND | Mai | 2004 |
| SENOZAN | Mai | 2004 |
| SERCY | Novembre | 1989 |
| SERRIERES | Mai | 2008 |
| SIGY-LE-CHATEL | Mai | 2004 |
| SOLOGY | Mai | 2008 |
| SOLUTRE-POUILLY | Mai | 2008 |
| UCHIZY | Mai | 2004 |
| VAUX-EN-PRE | Novembre | 1989 |
| VERGISSON | Mai | 2008 |
| VERS | Mai | 2004 |
| VERZE | Mai | 2004 |
| LE VILLARS | Septembre | 2006 |
| LA VINEUSE | Mai | 2004 |
| VINZELLES | Mai | 2008 |
| VIRE | Septembre | 2006 |