Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2025/3621

7.7.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3621)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cheverny»

PDO-FR-A0164-AM03 — 10.4.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cheverny»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Cheverny» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Code officiel géographique*

La référence au code officiel géographique 2022 pour l'aire géographique et l'aire de proximité immédiate a été ajoutée.

C'est un changement purement rédactionnel, l'aire géographique n'a pas été modifiée.

Le document unique est modifié sur les points 6 «Zone géographique délimitée» et 9 «Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)» en cohérence avec le cahier des charges.

2. *Dispositions agro environnementales*

Les différentes dispositions environnementales sont ajoutées:

— Le désherbage chimique est autorisé sur une bande de 80 cm sous le rang;

— Le désherbage chimique des tournières est interdit

Ces modifications tendent à mieux prendre en compte les demandes sociétales de réductions de l'utilisation des produits phytosanitaires et une meilleure prise en compte de l'environnement.

Le document unique n'est pas modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Cheverny

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

4. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. **Code de nomenclature combinée**

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

6. **Description du ou des vins**

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont tranquilles blancs, rouges ou rosés. Les vins rouges ont une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,3 g/l et une teneur en sucres fermentescibles inférieure ou égale à 2 g/l. Les vins blancs et rosés ont un TAVNM de 10 %. Tout lot de vin présente, après conditionnement, les normes analytiques suivantes: Vins blancs et rosés teneur en sucres fermentescibles: inférieure ou égale à 4 grammes par litre en glucose + fructose Vins blancs et rosés présentant un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 13,5 %: inférieure ou égale à 6 grammes par litre en glucose + fructose" Les vins blancs ont notamment des arômes d'agrumes et fleurs blanches. Les vins rouges ont des arômes de fruits rouges et épices. L'équilibre en bouche des vins rosés allie la nervosité à un certain gras. Les autres valeurs analytiques respectent par défaut la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 12,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre):

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins blancs et les vins rosés présentant une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) supérieure à 4 grammes par litre sont élaborés sans enrichissement.

2. Elaboration des vins rosés

Restriction applicable à l'élaboration

Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

3. Conduite de la vigne

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 500 pieds à l'hectare, avec un écartement maximal entre les rangs de 2,10 mètres.

L'écartement entre les pieds sur un même rang est compris entre 0,90 mètre et 1,20 mètre.

Les vignes sont taillées avec un maximum de 13 yeux francs par pied, selon les techniques suivantes:

— taille Guyot avec un seul long bois et au plus deux coursons;

— taille à 2 demi-baguettes;

— taille à coursons (conduite en éventail ou en cordon de Royat)

7.2. *Rendements maximaux*

1. vins blancs

72 hectolitre par hectare

2. vins rouges et rosés

66 hectolitre par hectare

8. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification et l'élaboration des vins sont assurées sur le territoire des communes suivantesdu département de Loir-et-Cher (liste établie sur la base du code officiel géographique de l'année 2024, et du cadastre édité en 2023): Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Le Controis-en-Sologne (pour le territoire des communes déléguées de Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Cormeray, Cour-Cheverny, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Monthou-sur-Bièvre (pour les sections cadastrales E et ZB du territoire communal), Les Montils, Montlivault, Mont-près-Chambord, Muides-sur-Loire, Saint-Claude-de-Diray, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, Tour-en-Sologne, Vineuil.

9. **Variété(s) à raisins de cuve**

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Orbois B

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Sauvignon gris G - Fié gris

10. **Description du ou des liens**

Les sols maigres du vignoble, à dominante texturale sableuse ou sur

substrat calcaire, fortement marqués par l'action de la Loire, et les forêts importantes et proches du vignoble, qui contribuent à la fraîcheur du climat, ont conduit à l'implantation de cépages de première époque adaptés à un climat difficile pour la vigne. Ce climat contribue à une expression aromatique tout en délicatesse des différents cépages:

— vins blancs vifs mais équilibrés, dominés par des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, ou de fleurs blanches;

— vins rosés équilibrés avec un certain gras en bouche, le plus souvent ils présentent des notes de fruits rouges et d'épices;

— vins rouges aux arômes de fruits rouges et noirs, aux notes parfois épicées et dont la structure peut être, soit délicate chez les vins jeunes soit plus charpentée sur les vins de garde, lesquels peuvent développer des arômes de venaison.

11. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Dispositions relatives à létiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les dimensions des caractères de la dénomination «Val de Loire», qui peut compléter le nom de l'appellation, ne sont pas supérieures, en hauteur ou largueur, aux deux tiers de celles composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Nom d'une unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte.

Indication de la teneur en sucre

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins blancs et rosés dont la teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) est supérieure à 9 grammes par litre sont présentés avec la mention correspondant à la teneur présente dans le vin, telle qu'elle est définie par la règlementation communautaire.

Aire de proximité immédiate

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation, pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Loir-et-Cher: Bracieux, Chailles, Chambord, Chaumont-sur-Loire, Contres, Fontaines-en-Sologne, Monthou-sur-Bièvre, Oisly, Pontlevoy, Saint-Gervais-la-Forêt, Soings-en-Sologne, Thenay, Valaire.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1fda4485-5ec9-4fc6-aea8-1486297de9ec