C/2026/2623

8.5.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2623)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Cour-Cheverny»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Cour-Cheverny»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Cour-Cheverny» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione «Cour-Cheverny» ha deciso di designare i vini con un'unità geografica più ampia, adottando la menzione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Cour-Cheverny»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome**

«Cour-Cheverny»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Si tratta di vini bianchi fermi, con caratteristiche di vivacità nei vini più giovani.

Odore

Al naso esprimono spesso aromi di agrumi, di frutta a polpa gialla o di fiori bianchi. A volte possono rivelare note di rabarbaro, di spezie o di mentolo.

Sapore

La loro originalità si esprime appieno con il tempo e alcuni anni di invecchiamento regalano spesso aromi di miele, limone, cera o prugna, oltre ad alcune note dolci di ossidazione, tutte caratteristiche del vitigno Romorantin B. La complessità e il potenziale di invecchiamento di questi vini sono generalmente ancora maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini secchi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

Dopo il confezionamento, i vini secchi hanno un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro e un tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio).

I vini secchi con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,5 % presentano, dopo il confezionamento, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 6 grammi per litro.

Dopo l'arricchimento i vini secchi non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla legislazione europea.

I vini amabili e dolci hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13,5 %.

Dopo il confezionamento, i vini amabili e dolci presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore o uguale a 20 grammi per litro, ma inferiore o uguale a 45 grammi per litro.

I vini amabili con un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore o uguale a 20 grammi per litro sono prodotti senza arricchimento. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla legislazione europea.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini con un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore a 20 grammi per litro sono prodotti senza alcun arricchimento. È vietato l'uso di scaglie di legno. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, tutte le disposizioni obbligatorie previste a livello dell'UE e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

a) Densità di impianto. I vigneti presentano una densità minima all'impianto di 4 500 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari non superiore a 2,10 m. La distanza tra i ceppi di uno stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,20 m.

b) Norme di potatura. Le viti sono potate con un massimo di 13 gemme franche per ceppo in base alle seguenti tecniche: - potatura a Guyot con un solo capo a frutto e al massimo due speroni; - potatura a due tralci; - potatura a sperone (allevamento a ventaglio o in cordone di Royat).

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini secchi

Resa massima:

Resa massima	72
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini amabili e dolci

Resa massima:

Resa massima	60
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Romorantin B - Danery

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento di Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame. Situata sulla riva sinistra della Loira, la zona geografica si estende tra le sponde del fiume, a nord, e i comuni di Cherverny e Cour-Cheverny, a sud. È delimitata, a nord-ovest, dalla Loira e dalla foresta di Russy e, a est e sud, dalla Grande Sologne (in particolare dall'area boschiva ininterrotta del parco di Chambord e del bosco di Cheverny). I boschi rivestono una grande importanza nella zona geografica e i vigneti, quando non sono vicini alla Loira, si trovano nel cuore delle radure tra macchie boschive più o meno ampie. La zona geografica sorge su un altopiano dolcemente ondulato, drenato da est a ovest dai due affluenti della Loira, il Cosson e il Beuvron, e da alcuni loro affluenti. Il substrato geologico è costituito essenzialmente da formazioni argillose-silicee del Senoniano, sormontate dai calcari di Beauce (Aquitaniano), a loro volta coperti dalle formazioni argillose-sabbiose di Sologne (Burdigaliano). Il tutto è a tratti sovrastato da alte terrazze della Loira e da sabbie eoliche. Le parcelle, delimitate con precisione per la raccolta delle uve, presentano: - suoli prevalentemente sabbiosi o argilloso-sabbiosi, che poggiano in profondità su un orizzonte argilloso (formazioni di Sologne); - suoli da bruni calcarei a bruni calcici (calcari di Beauce). Il clima, di tipo oceanico degradato, presenta una sfumatura continentale leggermente più pronunciata rispetto al clima delle denominazioni di origine controllata della Loira-Turenna a valle: un clima un po' più secco (da 25 a 50 mm di precipitazioni annue in meno) e significativamente più fresco (durante il periodo vegetativo, le temperature medie sono inferiori di 0,5-1 °C e le temperature minime più basse di 1 °C). Questo clima risente dell'influenza locale delle estensioni boschive e delle valli del Beuvron, del Cosson e dei loro piccoli affluenti.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame. Nel 1519 Francesco I avrebbe introdotto 80 000 piante di un vitigno bianco della Borgogna nella sua residenza di Romorantin. È questa città, situata a una quarantina di chilometri a sud-est di Cour-Cheverny, ad aver poi dato il nome al vitigno. Recenti studi genetici dimostrano che questo vitigno è frutto di un incrocio tra i vitigni Gouais B e Pinot noir N, come altri vitigni di Borgogna (Aligoté B, Auxerrois B, Chardonnay B, Gamay N e Melon B), il che rende molto plausibile la sua origine borgognona. Nel 1577 il Parlamento di Parigi promulgò un editto che vietava ai parigini di acquistare vini prodotti a meno di venti leghe (88 chilometri) dalla capitale. Per soddisfare la domanda, in un primo momento le piantagioni furono estese intorno alla città di Orléans e poi sempre più a valle, verso Blois e Tours. Nel XVII secolo l'apertura del canale di collegamento tra la Loira e la Senna contribuì ad agevolare il trasporto del vino. Aumentarono le piantagioni di vitigni di grande produzione, tanto che nel XVIII secolo la carta di Cassini mostrava un vigneto continuo su entrambe le rive della Loira. Tuttavia, a differenza dell'antica Beauce viticola (situata sull'altra riva della Loira) dove si erano sviluppate soprattutto le piantagioni di Teinturier N (chiamato localmente «Gros noir», vitigno tintorio estremamente potente e produttivo), la zona geografica di «Cour-Cheverny» conserva una tradizione viticola di qualità e i viticoltori restano legati alla coltivazione della varietà Romorantin B: un vitigno precoce la cui rusticità ben si addice all'ambiente naturale. In sovramaturazione permette di produrre vini con un tenore più o meno elevato di zuccheri fermentescibili. Questo vitigno non viene coltivato in modo significativo in nessun altro posto della Francia e del mondo. Nel 2008 il vigneto di «Cour-Cheverny» si estendeva su 60 ettari coltivati da una trentina di operatori, per una produzione di poco superiore a 1 500 ettolitri. Si tratta di vini bianchi fermi, con caratteristiche di vivacità nei vini più giovani. Al naso esprimono spesso aromi di agrumi, di frutta a polpa gialla o di fiori bianchi. A volte possono rivelare note di rabarbaro, di spezie o di mentolo. Tuttavia la loro originalità si esprime appieno con il tempo e alcuni anni di invecchiamento regalano spesso aromi di miele, limone, cera o prugna, oltre ad alcune note dolci di ossidazione, tutte caratteristiche del vitigno Romorantin B. La complessità e il potenziale di invecchiamento di questi vini sono generalmente ancora maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili. La presenza di suoli poveri, difficili da lavorare e con basse rese cerealicole, ma favorevoli alla viticoltura, è stata un fattore determinante per l'impianto dei vigneti. Fortemente influenzata dall'azione della Loira (erosione e deposizione di terrazze), la geologia della zona geografica è originale rispetto a quella delle altre denominazioni di origine controllata della Loira. Riprendendo usi ancestrali, la superficie parcellare delimitata classifica le parcelle con suoli essenzialmente sabbiosi, poco profondi, poco fertili, con una buona capacità di drenaggio e una scarsa riserva idrica. Queste parcelle garantiscono una buona maturazione dell'uva. L'osservazione e l'analisi condotta dai viticoltori sul comportamento delle proprie viti li mette nella condizione di definire un corretto impianto del vigneto favorendo il vitigno Romorantin B: una varietà rara e particolare, che contribuisce in modo significativo all'originalità del profilo aromatico dei vini. Questo vitigno, che è l'unico destinato alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata, presenta una rusticità e una capacità di adattamento al difficile ambiente naturale della zona geografica che hanno portato i viticoltori a sfruttarlo

oltre i suoi limiti di maturazione per produrre vini dolci di alta qualità. Cinque secoli di attaccamento a questo vitigno hanno permesso ai produttori di valorizzare le riconosciute caratteristiche originali dei loro prodotti, attraverso una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale di produzione che si esprime nella conduzione della vigna e in rigide norme di potatura. La denominazione di origine controllata «Cour-Cheverny», riconosciuta nel 1993, è oggi uno dei fiori all'occhiello dei vini della Valle della Loira. Per far conoscere questi vini, i produttori hanno istituito un'originale *Maison des Vins* nel castello di Cheverny che ogni anno attira più di 300 000 visitatori.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Deroga relativa alla zona geografica

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti del dipartimento di Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur e la sezione catastale E del comune di Monthou-sur-Bièvre.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

a) Il vitigno non è indicato sulle etichette sotto il nome della denominazione di origine controllata.

b) I vini con un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) superiore o uguale a 20 grammi per litro devono recare obbligatoriamente la menzione «moelleux» o «doux» corrispondente al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) presente nel vino, quale definito dalla legislazione dell'UE.

c) Le menzioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

d) Le dimensioni dei caratteri del nome geografico «Vin de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

e) L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ee663adf-52c9-40bf-910f-b1d76ff4b80f