C/2026/2623

8.5.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2623)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Cour-Cheverny»

Número de referência UE: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome do produto**

«Cour-Cheverny»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Cour-Cheverny» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União. Mais especificamente, não:

a) Inclui uma alteração da denominação, da utilização da denominação ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Implica o risco de quebra da relação com a área geográfica;

c) Implica novas restrições à comercialização do produto.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação «Cour-Cheverny» decidiu designar os vinhos por uma unidade geográfica mais alargada, adotando a menção «Vin de Loire» em vez de «Val de Loire».

Esta alteração surge na sequência das orientações tomadas pelos produtores de vinhos da região de Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e mais conforme à realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da região.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Cour-Cheverny»

Número de referência UE: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome(s)**

Cour-Cheverny

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos brancos tranquilos são vinhos de grande vivacidade quando jovens.

Nariz

No nariz, são frequentemente percetíveis aromas de citrinos, frutos de polpa amarela e flores brancas. Podem apresentar ainda notas de ruibarbo, especiarias e mentol.

Boca

A sua originalidade exprime-se, no entanto, em pleno ao longo do tempo. Com alguns anos de guarda, revelam amiúde aromas de mel, limão, cera ou ameixa seca, bem como leves notas de oxidação, características da casta *romorantin* B. Quando os vinhos contêm açúcares fermentescíveis, a sua complexidade e potencial de guarda são, em geral, ainda maiores.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos secos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10,5 %.

Depois de acondicionados, os vinhos secos têm um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 4 gramas por litro e um teor de acidez total, expressa em gramas de ácido tartárico por litro, não inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose).

Os vinhos secos com um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 13,5 %, devem, depois de acondicionados, ter um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou inferior a 6 gramas por litro.

Os vinhos secos não excedem, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 12,5 %. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre são aqueles fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos doces e meio-doces apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 13,5 %.

Os vinhos doces e meio-doces têm, após acondicionamento, um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou superior a 20 g/l, mas inferior ou igual a 45 gramas por litro.

Os vinhos meio-doces com um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou superior a 20 gramas por litro são produzidos sem enriquecimento. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre são aqueles fixados pela regulamentação europeia.

☑ As características analíticas não constantes desta secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas vitivinícolas

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Os vinhos com um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) superior a 20 gramas por litro são elaborados sem enriquecimento. É proibida a utilização de aparas de madeira. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não ultrapassa os 12,5 %. Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas relativas a estes vinhos devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

Práticas vitivinícolas

—

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

a) Densidade de plantação. As vinhas têm uma densidade mínima de plantação de 4 500 plantas por hectare, com uma distância máxima de 2,10 metros entre as linhas. A distância entre as cepas de uma mesma linha varia entre 0,90 m e 1,20 m.

b) Regras de poda. As vinhas são podadas com um máximo de 13 olhos francos por pé, de acordo com as seguintes técnicas: — poda Guyot com uma única vara e não mais de dois talões; — poda com duas semi--varas (Guyot dupla curta); — poda curta (condução em palmeta ou em cordão de Royat).

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos secos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	72
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos doces e meio-doces

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	60
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Romorantin* B — *danery*

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos são efetuados no território dos seguintes municípios do departamento de 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. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação. Situada na margem esquerda do Loire, a área geográfica estende-se entre as margens do rio, a norte, e os municípios de Cherverny e Cour-Cheverny, a sul. É limitada, a noroeste, pelo Loire e a floresta de Russy, e a leste e sul pela Grande Sologne (em especial, pela mancha florestal do parque de Chambord e a floresta de Cheverny). A floresta é muito importante na área geográfica. Quando não estão perto do Loire, as vinhas encontram-se no centro das clareiras entre as áreas florestais de maior ou menor dimensão. A área geográfica fica num planalto ligeiramente acidentado, irrigado de leste a oeste pelos dois afluentes do Loire, o Cosson e o Beuvron, e alguns dos seus tributários. O substrato geológico é constituído, essencialmente, por formações argilo-siliciosas do Senoniano, sobre as quais assentam os solos calcários de Beauce (Aquitaniano), cobertos, por sua vez, de formações argilo-arenosas de Sologne (Burdigaliano). Partes desta área estão cobertas pelos altos terraços do Loire e por areias eólicas. As parcelas, delimitadas de forma precisa para a vindima, apresentam: solos profundos de textura predominantemente argilo-arenosa, assentes numa camada argilosa (formações de Sologne), solos pardo-calcários a pardo-cálcicos (calcários de Beauce). O clima suboceânico apresenta matizes continentais ligeiramente mais acentuadas do que o clima das denominações de origem controladas do Loire a jusante: um pouco mais seco (menos 25 a 50 mm de precipitações anuais) e sensivelmente mais fresco (durante o período vegetativo, as temperaturas médias têm menos 0,5 a 1 °C e as temperaturas mínimas menos 1 °C). Este clima sofre a influência local dos maciços florestais e dos vales do Beuvron, do Cosson e dos seus pequenos afluentes.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação. Em 1519, François I terá introduzido 80 000 plantas de uma casta branca proveniente da Borgonha no seu solar de Romorantin. A casta deve o seu nome a esta cidade, situada cerca de quarenta quilómetros a sudeste de Cour-Cheverny. Estudos genéticos recentes mostram que esta casta provém de um cruzamento entre as castas *gouais* B e *pinot-noir* N, tal como outras castas borgonhesas (*aligoté* B, *auxerrois* B, *chardonnay* B, *gamay* N e *melon* B), o que torna muito plausível a sua origem borgonhesa. Em 1577, o Parlamento de Paris proibiu os parisienses de comprar vinho produzido a menos de vinte léguas (88 quilómetros) da capital. Para satisfazer a procura, a plantação de vinha foi inicialmente alargada à região de Orleães estendendo-se, em seguida, cada vez mais para sul, a Blois e Tours. No século XVII, a inauguração do canal que liga o Loire ao Sena facilitou o transporte de vinho. As plantações de variedades muito produtivas multiplicaram-se e, no século XVIII, o mapa da Cassini apresentava uma mancha uniforme de vinha de ambos os lados do Loire. No entanto, ao contrário da antiga Beauce vitícola (situada na outra margem do Loire), onde predominava o cultivo de *teinturier* N (localmente denominada *gros--noir*, uma casta muito vigorosa e produtiva), a área geográfica de «Cour-Cheverny» conserva uma tradição vitivinícola de qualidade, tendo-se preservado o cultivo de *romorantin* B, uma casta temporã, cuja rusticidade se adapta bem ao meio natural. As uvas sobremaduras desta casta permitem produzir vinhos com percentagens maiores ou menores de açúcares fermentescíveis. Esta casta não é cultivada de forma significativa em nenhum outro lugar de França ou do mundo. Em 2008, as vinhas de «Cour-Cheverny» abarcavam 60 hectares explorados por cerca de 30 produtores, que produziam pouco mais de 1 500 hectolitros. Os vinhos brancos tranquilos são vinhos de grande vivacidade quando jovens. No nariz, são frequentemente percetíveis aromas de citrinos, frutos de polpa amarela e flores brancas. Podem apresentar ainda notas de ruibarbo, especiarias e mentol. A sua originalidade exprime-se, no entanto, em pleno ao longo do tempo. Com alguns anos de guarda, revelam amiúde aromas de mel, limão, cera ou ameixa seca, bem como leves notas de oxidação, características da casta *romorantin* B. Quando os vinhos contêm açúcares fermentescíveis, a sua complexidade e potencial de guarda são, em geral, ainda maiores. A pobreza dos solos, difíceis de trabalhar e de baixo rendimento em cereais, mas propícios à viticultura, foi um fator determinante na implantação das vinhas. Fortemente marcada pela ação do Loire (erosão e depósito de terraços), a geologia da área geográfica é original comparativamente às restantes denominações de origem controlada do Loire. De acordo com a tradição, a área de parcelas delimitadas é constituída por parcelas que apresentam solos de textura predominantemente arenosa, pouco profundos e não muito férteis, com boa capacidade de drenagem e uma reserva hídrica baixa. Estas parcelas asseguram uma boa maturação das uvas. A observação e a análise do comportamento das vinhas permitem aos viticultores definir o seu local adequado de plantação. Favoreceu-se com isto o cultivo da casta *romorantin* B, uma casta rara e característica, que contribui de forma significativa para a originalidade do perfil aromático dos vinhos. É a única casta destinada à produção de vinhos com denominação de origem controlada e a sua rusticidade e capacidade de adaptação ao meio natural difícil da área geográfica levaram os

vinicultores a explorá-la na fase de sobrematuração para produzir vinhos doces de alta qualidade. Cinco séculos de cultivo da casta permitiram aos produtores valorizar as características originais reconhecidas dos seus produtos, através de uma gestão otimizada da planta e do seu potencial de produção, que se traduzem no método de condução da videira e nas regras estritas de poda. A denominação de origem controlada «Cour--Cheverny», reconhecida em 1993, é uma das denominações emblemáticas dos vinhos do Val de Loire. Para dar a conhecer estes vinhos, os produtores criaram uma enoteca no Château de Cheverny, que recebe mais de 300 000 visitantes por ano.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Descrição do requisito/derrogação

Derrogação relativa à área geográfica

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de 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 a secção cadastral E do município de Monthou-sur-Bièvre.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Descrição do requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

a) A indicação da casta não pode figurar no rótulo abaixo do nome da denominação de origem controlada.

b) Deve obrigatoriamente constar dos vinhos com teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) igual ou superior a 20 gramas por litro a menção «moelleux» (meio-doce) ou «doux» (doce) correspondente ao teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) do vinho, conforme a legislação da União.

c) As menções facultativas constantes dos rótulos devem figurar em carateres de dimensão não superior, em altura e largura, ao dobro dos carateres que formam o nome da denominação de origem controlada.

d) As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Vin de Loire» não podem ultrapassar, em altura e largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

e) O rótulo dos vinhos com denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que: — se trate de um lugar registado no cadastro; — o nome em causa conste da declaração de colheita.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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