C/2026/3001

2.6.2026

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/2026/3001)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

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

«Bonnezeaux»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Bonnezeaux»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

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 «Bonnezeaux» 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.

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

[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: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

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

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione «Bonnezeaux» 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

«Bonnezeaux»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Nome**

«Bonnezeaux»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

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

—

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Si tratta di vini bianchi fermi ottenuti da uve raccolte in sovramaturazione (concentrazione naturale sulla pianta con presenza o meno di muffa nobile). Il colore è spesso leggermente dorato e arricchito da riflessi verdi.

Odore

La loro grande dolcezza, unita a un elevato tenore di zuccheri fermentescibili, è accompagnata da un aroma fruttato sovente complesso (frutta secca, frutta esotica, fiori bianchi ecc.).

Sapore

L'equilibrio tra acidità, alcol e untuosità permette a questi vini di evolvere nel tempo verso una maggiore complessità. Questi vini sono apprezzati per la potenza che esprimono.

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	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Questi vini presentano: un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15 %; un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dopo la fermentazione superiore o uguale a 51 g/l. Dopo la fermentazione, i vini con titolo alcolometrico volumico naturale inferiore al 18 % hanno un titolo alcolometrico volumico effettivo minimo dell'11 %. I tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa 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

L'arricchimento è consentito in base alle norme stabilite dal disciplinare. È vietato l'uso di scaglie di legno. I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

Pratica di vinificazione

Densità

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m. Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o pari a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata. Le parcelle vitate con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi per ettaro, hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

Pratica di vinificazione

Potatura

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. Nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, è inferiore o uguale a 10.

Pratica di vinificazione

Raccolta

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

L'uva viene raccolta manualmente mediante cernite successive.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

È vietata l'irrigazione.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	30
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

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

— Chenin B

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

1° - *Zona geografica*

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio del seguente comune del dipartimento Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2021: Bellevigne-en-Layon (solo per il territorio del comune delegato di Thouarcé).

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1 Informazioni sulla zona geografica

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Situata nel cuore dei vigneti dell'Anjou, la zona geografica è circoscritta, dal 2021, al solo comune delegato di Thouarcé. Questo comune, appartenente al dipartimento Maine-et-Loire, presenta un territorio diviso in due dal fiume Layon sul quale si affaccia, sulla sponda destra, il borgo di «Bonnezeaux», arroccato in cima a una ripida collina. Questo borgo sembra prendere il nome da sorgenti di acque ferruginose. I vigneti sorgono su tre colline in successione esposte a sud-ovest — «La Montagne», «Beauregard» e «Fesles» — che formano una striscia di terra lunga 2 800 m e larga 500 m. Le pendenze di queste colline si aggirano intorno al 15-20 % e sono particolarmente ripide su quella occidentale di «Beauregard» e sulla collina centrale, chiamata appunto «La Montagne», che sorge nei pressi del borgo di «Petit Bonnezeaux». A nord di queste tre colline delimitate si trova un altopiano leggermente ondulato situato a un'altitudine media di 90 m, mentre il fiume Layon è a 29 m sul livello del mare. Il substrato geologico è costituito dalla cosiddetta «série de Saint-Georges-sur-Loire»: un complesso scistoso-arenaceo che va dall'Ordoviciano superiore al Devoniano inferiore. In alcuni punti, soprattutto sulla collina di «Fesles», questo substrato è coperto da formazioni ghiaioso-argillose o sabbioso-argillose del Cenomaniano. L'erosione ha messo a nudo il basamento scistoso, mentre nel sublitorale e nell'altopiano sono rimaste sabbia e argilla. I suoli delle parcelle, delimitate con precisione per la raccolta delle uve, sono poco profondi e molto ricchi di elementi grossolani e hanno un colore grigio-verdastro, talvolta vinaccia. Sono caratterizzati da riserve idriche inferiori a 100 mm e da un'ottima capacità di drenaggio. La zona geografica gode di un clima oceanico temperato e poco piovoso, essendo protetta contro l'umidità oceanica dai rilievi più alti dello Choletais e dei Mauges. Le colline sono localmente esposte ai venti dominanti provenienti da ovest e sud-ovest. Le precipitazioni annue raggiungono i 550-600 mm mentre sui rilievi dello Choletais e dei Mauges superano gli 800 mm. Qui, durante il ciclo vegetativo della vite, le precipitazioni sono inferiori di circa 100 mm rispetto alla media del dipartimento. La flora tipicamente meridionale che cresce proprio su queste colline è testimonianza della relativa aridità della zona geografica e di una temperatura superiore a quella delle aree circostanti.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Probabilmente originario della regione dell'Anjou, il vitigno Chenin B ha trovato a Bonnezeaux un terreno d'elezione. Si tratta di una varietà rustica capace di esprimere il proprio potenziale in condizioni in cui il suolo presenta forti vincoli. I viticoltori hanno inoltre presto compreso l'interesse di raccogliere le uve di questa varietà a maturazione avanzata e con tecniche particolari. Nel 1845 il conte Odart afferma nel *Traité des cépages*: «È inoltre necessario che l'uva sia raccolta solo quando ha superato il grado di maturazione, che giunge nel periodo di Ognissanti, quando la buccia, ammorbidita dalle piogge, si sfalda». La condizione di sovramaturazione fa quindi parte integrante della raccolta. Nel 1816, nel suo *Topographie de tous les vignobles connus*, Jullien precisa che: «Nel caso dei buoni cru, la vendemmia viene effettuata a più riprese: le prime due vendemmie, costituite soltanto dalle uve più mature, servono per la produzione dei vini spediti all'estero, mentre i vini della terza vendemmia sono destinati al consumo interno [...]». Le osservazioni e le analisi condotte dai produttori nel corso delle generazioni hanno portato i vini di «Bonnezeaux» ai vertici della produzione dell'Anjou. Nella traduzione della *Nuova Geografia Universale* del geografo inglese William Guthrie (1708-1770), pubblicata nel 1802, si legge che i vini dell'Anjou possono essere divisi in tre categorie e che quelli della prima categoria, in cui rientra anche il cru di Bonnezeaux, provengono dai piccoli comuni di Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne e Thouarcé. Il prestigio dei vigneti di «Bonnezeaux» è riconosciuto anche nelle epoche successive. La crisi della fillossera ne frena fortemente lo sviluppo, tanto che la produzione permette di rifornire solo il mercato locale. Il dinamismo e la serietà dell'associazione dei produttori di «Bonnezeaux», intenzionati a mantenere basse rese e a salvaguardare la pratica delle cernite successive, hanno permesso a questi vini di riconquistare il mercato nazionale prima di varcare nuovamente i confini francesi. La denominazione di origine controllata «Bonnezeaux» è stata riconosciuta il 6 novembre 1951.

2 — Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

Questi vini sono apprezzati per la potenza che esprimono. La loro grande dolcezza, unita a un elevato tenore di zuccheri fermentescibili, è accompagnata da un aroma fruttato sovente complesso (frutta secca, frutta esotica, fiori bianchi ecc.) che il loro colore, spesso leggermente dorato con riflessi verdi, difficilmente lascia intuire. L'equilibrio tra acidità, alcol e untuosità permette a questi vini di evolvere nel tempo verso una maggiore complessità.

3 — Interazioni causali

Questi vigneti, caratterizzati da ripide colline esposte a sud-ovest e da suoli poco profondi e sassosi con un eccezionale comportamento termico, sono favorevoli a un ciclo vegetativo precoce e alla maturazione del vitigno Chenin B. I venti dominanti che soffiano sui pendii, uniti a un bassissimo apporto idrico alle viti su suoli scheletrici, garantiscono la concentrazione degli acini per appassimento o essiccazione sulla pianta, tipici di questi vigneti. I produttori hanno saputo sfruttare questa particolarità. L'attaccamento dei viticoltori alla qualità dell'uva è dimostrato anche dal mantenimento di rese molto basse. I vini di «Bonnezeaux» hanno acquisito prestigio e notorietà grazie alla vendemmia tardiva delle uve di Chenin B, effettuata su queste colline attraverso più cernite per selezionare uve molto mature. La storia e la reputazione dei vini di «Bonnezeaux» sono strettamente legate a quelle dei vini dell'Anjou e dei «Coteaux du Layon».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

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 Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2021: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (solo per il territorio dei comuni delegati di Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou e Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (solo per il territorio dei comuni delegati di Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrétien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (solo per il territorio del comune delegato di Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (solo per il territorio del comune delegato di Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

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

Etichettatura: menzioni facoltative

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Tutte le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura: nome geografico «Vin de Loire»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

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.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura: unità geografica più piccola

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

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.

Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c7e177a3-79d3-4a75-a084-381e48db0fb6