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/2026/3001)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

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

«Bonnezeaux»

Número de referência UE: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Nome do produto**

«Bonnezeaux»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

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 do 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 «Bonnezeaux» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração da União, a saber:

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

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

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

[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).

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

Título

Rotulagem

Descrição

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

Esta evolução segue as orientações em matéria de comunicação adotadas pelos produtores de vinhos do Loire.

O objetivo é tornar esta identidade mais clara e alinhada com a realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da bacia do Loire.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Bonnezeaux»

Número de referência UE: PDO-FR-A0926-AM04 — 16.3.2026

1. **Nome(s)**

Bonnezeaux

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

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

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. Vinhos

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

—

Características organoléticas

Aspeto visual

Trata-se de vinhos brancos tranquilos produzidos a partir de uvas sobreamadurecidas (concentração natural na cepa com presença ou não de podridão nobre). A cor é com frequência ligeiramente dourada e com reflexos verdes.

Aroma/Nariz

A sua grande doçura, aliada a um elevado teor de açúcares fermentescíveis, faz-se acompanhar de aromas frutados frequentemente complexos (frutos secos, frutos exóticos, flores brancas, etc.).

Boca

O equilíbrio entre acidez, álcool e untuosidade permite aos vinhos evoluir e desenvolver maior complexidade ao longo dos anos. Estes vinhos são apreciados pela sua pujança.

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	Em miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	25
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Apresentam: um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 15 % e um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose), após fermentação, igual ou superior a 51 g/l. Os vinhos com título alcoométrico volúmico natural inferior a 18 % apresentam, após fermentação, um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 11 %. Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre são os fixados na regulamentação europeia.

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

7. **Práticas vitivinícolas**

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

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica:

Prática enológica específica

Descrição:

É permitido o enriquecimento de acordo com as regras estabelecidas no caderno de especificações. É proibida a utilização de aparas de madeira. Os vinhos passam por um período de estágio pelo menos até 15 de março do ano seguinte ao da colheita. Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no Code rural et de la pêche maritime [Código rural e da pesca marítima].

Práticas de vinificação

Densidade de plantação

Tipo de prática enológica:

Prática de cultivo

Descrição:

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés na mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metros. As parcelas de vinha com uma distância entre pés na mesma linha inferior a 0,90 metros, mas igual ou superior a 0,80 metros, e cujo declive seja superior a 10 %, beneficiam, no respeitante à sua colheita, do direito à denominação de origem controlada. As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, beneficiam, no respeitante à sua colheita, do direito à denominação de origem controlada, desde que cumpram as disposições relativas às regras de formação de espaldeiras e à altura foliar estabelecidas no caderno de especificações. Nestas parcelas, a distância entre linhas não pode ser superior a 3 metros e a distância entre pés numa mesma linha não pode ser inferior a 1 metros.

Práticas de vinificação

Poda

Tipo de prática enológica:

Prática de cultivo

Descrição:

As vinhas são podadas em poda curta, poda longa ou poda mista, com um máximo de 12 olhos francos por pé. No estado fenológico correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos de fruto do ano, por pé, deve ser inferior ou igual a 10.

Práticas de vinificação

Colheita

Tipo de prática enológica:

Prática de cultivo

Descrição:

As uvas são vindimadas à mão em triagens sucessivas.

Práticas de vinificação

Rega

Tipo de prática enológica:

Prática de cultivo

Descrição:

É proibida a rega.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo:

Rendimento máximo	30
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**

— *Chenin* B

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

1 — *Área geográfica*

Todas as fases de produção decorrem na área geográfica, cujo perímetro abrange, de acordo com o código geográfico oficial de 2021, o território do município de Bellevigne-en-Layon (apenas o território do município delegado de Thouarcé) no departamento de Maine-et-Loire.

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Web do Institut national de l'origine et de la qualité [Instituto Nacional da Origem e da Qualidade].

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinhos

Resumo da relação

1. Informações sobre a área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

Situada no centro da região vitícola de Anjou, em 2021, a área geográfica limitava-se ao município delegado de Thouarcé. Este município, pertencente ao departamento de Maine-et-Loire, é atravessado pelo rio Layon. Na margem direita do rio, alcandorada no topo de uma escarpa, fica a aldeia de «Bonnezeaux», que parece dever o seu nome às fontes de água ferruginosa da região. A vinha está implantada numa sucessão de três encostas expostas a sudoeste: «La Montagne», «Beauregard» e «Fesles», que formam uma faixa de 2 800 metros de comprimento por 500 metros de largura. O declive destas encostas é de cerca de 15 % a 20 %, sendo mais marcado nas encostas ocidental, de «Beauregard», e central, justamente designada «La Montagne», que nasce perto da aldeia de «Petit Bonnezeaux». A norte destas três encostas delimitadas existe um planalto ligeiramente ondulado, com uma altitude média de 90 m. O rio Layon, por sua vez, situa-se 29 metros acima do nível do mar. O substrato geológico pertence à «série de Saint--Georges-sur-Loire», um complexo xisto-arenáceo que vai do Ordovícico superior ao Devónico inferior. Nalguns pontos, sobretudo na encosta de «Fesles», este substrato é recoberto por formações cascalho-argilosas ou areno--argilosas do Cenomaniano. A erosão expôs o soco xistoso. mas as areias e as argilas mantiveram-se no sublitoral e no planalto. Os solos das parcelas especificamente delimitadas para a colheita das uvas são pouco profundos e muito ricos em elementos grosseiros, de cor cinzenta-esverdeada, por vezes, vermelha-escura. Estes solos apresentam uma capacidade de retenção de água inferior a 100 mm e uma excelente capacidade de drenagem. A área geográfica beneficia de clima oceânico ameno, com pluviosidade reduzida, e está protegida da humidade marítima pelos montes mais altos das regiões de Choletais e de Mauges. As encostas estão localmente abertas aos ventos dominantes provenientes de sudoeste e de oeste. A precipitação anual é de aproximadamente 550 mm a 600 mm, ultrapassando os 800 mm nos planaltos de Choletais e de Mauges. Durante o ciclo vegetativo da vinha, a precipitação é cerca de 100 milímetros inferior à média do departamento. A flora meridional que cresce especificamente nestas encostas é testemunho da relativa aridez da zona geográfica e das temperaturas superiores às das áreas circundantes.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Provavelmente originária da região de Anjou, a casta *chenin* B dá-se particularmente bem em Bonnezeaux. É uma variedade rústica capaz de exprimir o seu potencial em condições pedológicas difíceis. Os produtores depressa compreenderam que as uvas desta casta deviam ser colhidas numa fase avançada de maturação e com recurso a técnicas específicas. No seu «Traité des cépages» [Tratado das castas], de 1845, o conde Odart afirma: «Importa ainda acrescentar a condição de a vindima ser feita apenas numa fase de maturação avançada, como aquela que se consegue por alturas do dia de Todos os Santos, quando a película, molificada pelas chuvas, cai esfacelada» A sobrematuração é, portanto, condição essencial para a colheita. Em 1816, na sua «Topographie de tous les vignobles connus» [Topografia de todas as vinhas conhecidas], Jullien precisa: «Nos bons anos, vindima-se várias vezes; as duas primeiras vindimas, apenas das uvas mais maduras, fornecem os vinhos que são expedidos para o estrangeiro; os vinhos da terceira vindima são para consumo interno [...]». As observações e as análises efetuadas pelos produtores ao longo de gerações fizeram dos vinhos de «Bonnezeaux» os melhores da região de Anjou. William Guthrie (1708-1770), geógrafo inglês, na tradução da sua «Nouvelle Géographie Universelle» [Nova Geografia Universal],

publicada em 1802, diz o seguinte: «Os vinhos de Anjou podem ser divididos em três categorias. Os vinhos produzidos nas aldeias de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne e Thouarcé pertencem à primeira categoria, nela se incluindo os de excelente colheita de Bonnezeaux». O prestígio da vinha de «Bonnezeaux» é reconhecido em todas as épocas seguintes. A crise da filoxera impediu em grande medida o desenvolvimento da produção, abastecendo-se apenas o mercado local. O dinamismo e o trabalho árduo da associação de produtores de «Bonnezeaux», apostados em manter baixos rendimentos e salvaguardar as práticas da vindima por triagens sucessivas, permitiram que estes vinhos reconquistassem o mercado nacional antes de voltarem a transpor as fronteiras francesas. A denominação de origem controlada «Bonnezeaux» foi reconhecida em 6 de novembro de 1951.

2. Informações sobre a qualidade e as características do produto.

Estes vinhos são apreciados pela sua pujança. A sua grande doçura, aliada a um elevado teor de açúcares fermentescíveis, faz-se acompanhar de aromas frutados frequentemente complexos (frutos secos, frutos exóticos, flores brancas, etc.), que a cor, com frequência ligeiramente dourada e com reflexos verdes, dificilmente deixa adivinhar. O equilíbrio entre acidez, álcool e untuosidade permite aos vinhos evoluir e desenvolver maior complexidade ao longo dos anos

3. Interações causais

Esta região vitícola, de encostas íngremes expostas a sudoeste e solos pedregosos e superficiais com um comportamento térmico excecional, favorece a precocidade do ciclo vegetativo e a maturação da casta *chenin* B. Os ventos dominantes que varrem as encostas, associados ao reduzido abastecimento hídrico das videiras nos solos esqueléticos, permitem uma concentração dos bagos por emurchecimento ou dessecação na planta, característica destas vinhas, de que os produtores souberam tirar proveito. Os rendimentos muito baixos mostram a preocupação dos produtores com a qualidade das uvas. A colheita tardia da casta *chenin* B nestas encostas, por triagens sucessivas, de modo a selecionar as uvas muito maduras, contribuiu para a notoriedade dos vinhos «Bonnezeaux». A história e a reputação dos vinhos de «Bonnezeaux» estão intimamente ligadas à dos vinhos de Anjou e de «Coteaux du Layon».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é, com base no código geográfico oficial de 2021, constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Maine-et-Loire: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (apenas o território dos municípios delegados de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou e Rablay-sur-Layon), Blaison--Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (apenas o território dos municípios delegados de 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 (apenas o território dos municípios delegados de Chanzeaux e Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (apenas o território do município delegado de Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (apenas o território do município delegado de Tigné), Mozé-sur--Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou e Val-du-Layon.

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.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem: menções facultativas

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

— As menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, são inscritas nos rótulos em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura e espessura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem: denominação geográfica «Vin de Loire»

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

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

Título do requisito/derrogação

Rotulagem: unidade geográfica mais pequena

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da 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.

O nome do lugar registado no cadastro deve ser impresso em carateres cujas dimensões não excedam, tanto em altura como em largura, metade das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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