C/2026/2624

8.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2624)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cheverny“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0164-AM04 – 9. 2. 2026

1. **Název produktu**

„Cheverny“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti / Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHZO „Cheverny“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

Název

Označování

Popis

Seskupení producentů CHOP „Cheverny“ se rozhodlo označovat vína prostřednictvím širší zeměpisné jednotky a nahradit výraz „Val de Loire“ výrazem „Vin de Loire“.

Tato změna navazuje na komunikační strategii, kterou si výrobci vín z Loiry stanovili.

Cílem je zvýšit čitelnost této identity a lépe ji přizpůsobit realitě vín vyráběných hospodářskými subjekty v této vinařské oblasti.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Cheverny“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0164-AM04 – 9. 2. 2026

1. **Název (názvy)**

„Cheverny“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Popis vína nebo vín**

Výrobek z révy vinné

Bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Chráněné označení původu „Cheverny“ je vyhrazeno pro tichá bílá vína.

Vůně (aroma)

Bílá vína se vyznačují zejména aromaty citrusových plodů, exotického ovoce nebo bílých květů, někdy s nádechem zimostrázu.

Chuť

V chuti je jejich přirozená svěžest vyvážena příjemnou kulatostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	12,5
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu bílých vín je 10 % obj. Každá šarže vína splňuje po zabalení tyto analytické normy: – bílá a růžová vína mají obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 4 g/l; – bílá a růžová vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 13,5 % obj. mají obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 6 g/l. Ostatní analytické hodnoty odpovídají hodnotám stanoveným v právních předpisech EU.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červená a růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Chráněné označení původu „Cheverny“ je vyhrazeno pro tichá červená a růžová vína.

Vůně (aroma)

Růžová vína nejčastěji nabízejí výraznou aromatickou paletu s tóny červeného ovoce a koření.

Většina červených vín vykazuje v mládí aroma, v němž převládají tóny červeného a černého ovoce, někdy doplněné kořenitým nádechem.

Chuť

Růžová vína vykazují v chuti rovnováhu mezi živostí a jemně olejnatou strukturou.

Červená vína mají jemnou strukturu třísloviny, která jim propůjčuje elegantní charakter. Některá z nich, mírně tělnatější, však mohou několik let zrát v lahvi; poté se u nich zpravidla rozvíjejí tóny zvěřiny.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Červená vína mají obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,3 g/l a obsah fermentovatelných cukrů nejvýše 2 g/l. Minimální přirozený obsah alkoholu růžových vín je 10 % obj. Každá šarže vína splňuje po zabalení tyto analytické normy: – růžová vína mají obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 4 g/l; – růžová vína s minimálním přirozeným obsahem alkoholu 13,5 % obj. mají obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 6 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Vinařské postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě daného vína nebo vín a omezení platná pro tuto výrobu*

Vinařský postup

Obohacování

Druh enologického postupu:

Zvláštní enologický postup

Popis:

Bílá a růžová vína s obsahem fermentovatelných cukrů (glukózy + fruktózy) vyšším než 4 gramy na litr se vyrábí bez obohacování.

Vinařský postup

Výroba růžových vín

Druh enologického postupu:

Omezení týkající se výroby

Popis:

Při výrobě růžových vín je zakázáno používat aktivní uhlí, ať už samostatně, nebo ve formě směsí v přípravcích.

Vinařský postup

Vedení révy

Druh enologického postupu:

Pěstební postup

Popis:

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 keřů na hektar a spon mezi řadami nejvýše 2,1 metru. Spon výsadby mezi keři v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,9 metru do 1,2 metru. Řez révy se provádí s nejvýše 13 očky na keř, s použitím těchto technik: – Guyotův řez s jedním tažněm a nejvýše dvěma čípky, – řez na dvě poloviční větve, – řez na čípky (do vějíře nebo kordonového řezu Royat).

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Bílá vína

Maximální výnos

Maximální výnos:	72
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůdy / druhy

Červená a růžová vína

Maximální výnos

Maximální výnos:	66
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Chardonnay B

— Chenin B

— Gamay N

— Orbois B

— Pinot noir N

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G – Fié gris

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín probíhají na území uvedených obcí v departementu Loir-et-Cher (seznam vychází z úředního zeměpisného kodexu z roku 2024 a katastru vydaného v roce 2023): Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Le Controis-en-Sologne (v rozsahu území delegovaných obcí Feings, Fougères-sur-Bièvre a Ouchamps), Cormeray, Cour-Cheverny, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Monthou-sur-Bièvre (u katastrálních částí E a ZB území obce), 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.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Určujícím faktorem pro výsadbu vinic byl výskyt málo úrodných půd, které se velmi těžko obdělávaly a poskytovaly nízké výnosy obilovin, avšak byly příznivé pro pěstování révy vinné.

Geologické a půdní poměry vymezené pozemkové oblasti, v níž se vyskytují jak vinohradnické půdy s převážně písčitou texturou, tak půdy vyvinuté na vápencovém podloží, jsou výrazně ovlivněny působením Loiry (eroze a vytváření teras) a ve srovnání s ostatními loirskými CHOP jsou jedinečné.

Loira, která byla významnou historickou dopravní spojnicí, představuje již přinejmenším od starověku důležitou obchodní tepnu. Řeka přispěla k šíření moštových odrůd a jejich místnímu uplatnění, především však sehrála rozhodující úlohu při vývozu vína a rozvoji vinic.

Tato úloha byla dále posílena na konci 16. století vyhlášením tzv. Dvacetimílového ediktu a v 17. století propojením Loiry se Seinou prostřednictvím Orleánského kanálu.

Významným prvkem prostředí vinic CHOP „Cheverny“ je přítomnost lesních porostů, které se podílejí na svěžím charakteru jejich klimatu.

Místní lidé dokázali s těmito podmínkami pracovat, zvolit odrůdovou skladbu vhodnou pro dané místo i postupy scelování, které jim umožňují vyrábět osobitá vína. Přítomnost odrůdy Pinot noir N jako hlavní odrůdy červených a růžových vín je tak dána tím, že tato raná odrůda je dobře přizpůsobena místnímu klimatu, které je pro révu náročné, a dodává struktuře vín uhlazenost. Odrůdy Sauvignon B a Sauvignon gris G jsou nositeli aromatické vytříbenosti těchto vín, zatímco odrůda Chardonnay B, která je rovněž raná, dodává bílým vínům plnost a kulatost.

Označení původu „Cheverny“, uznané v roce 1993, patří ke chloubám vín z oblasti Val de Loire. Vinaři vybudovali v areálu zámku Cheverny nevšední Dům vín, který každoročně navštíví více než 300 000 osob.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Ustanovení o označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Vin de Loire“, které může doplňovat název CHOP, nesmí být na výšku ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Popis požadavku/odchylky

Název menší zeměpisné jednotky

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Na etiketě vín lze uvést název menší zeměpisné jednotky za předpokladu, že se jedná o název místa, které je uvedeno jak v katastru, tak v prohlášení o sklizni.

Popis požadavku/odchylky

Údaj o obsahu cukru

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Bílá a růžová vína, jejichž obsah fermentovatelných cukrů (glukóza + fruktóza) přesahuje 9 g/l, musí být označena údajem o obsahu cukru ve víně v souladu s právní úpravou Společenství.

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín, je tvořena územím těchto obcí v departementu 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.

V souladu s čl. 5 odst. 1 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 představuje bezprostřední okolí oblast nacházející se v bezprostřední blízkosti dané vymezené oblasti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-5a98c628-fbe2-40ec-ab35-62f86a6e5867