C/2026/2624

8.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2624)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Cheverny“

EU-Nr.: PDO-FR-A0164-AM04 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cheverny“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Cheverny“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung Cheverny hat beschlossen, die Weine nach einer größeren geografischen Einheit zu benennen und statt „Val de Loire“ die Angabe „Vin de Loire“ zu verwenden.

Dies ist auf die von den Erzeugern von Loire-Weinen beschlossene Neuausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit zurückzuführen.

Das Ziel besteht darin, die Identität leichter erkennbar zu machen und besser an die tatsächlichen Umstände der Weinerzeugung im Loirebecken anzupassen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Cheverny“

EU-Nr.: PDO-FR-A0164-AM04 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Cheverny“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cheverny“ ist stillen Weißweinen vorbehalten.

Aroma/Bouquet

Bei den Weißweinen dominieren Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten oder weißen Blüten sowie manchmal eine Note von Buchsbaum.

Geschmack/Gaumen

Sie bieten einen natürlich lebhaften Geschmack, der durch seine angenehme Fülle harmonisch abgerundet wird.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	12,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weißweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % auf. Jede Weincharge weist nach der Abfüllung die folgenden Analysestandards auf: Gehalt an vergärbaren Zuckern bei Weiß- und Roséweinen: maximal 4 g/l, ausgedrückt als Glucose und Fructose. Weiß- und Roséweine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13,5 %: maximal 6 g/l, ausgedrückt als Glucose und Fructose. Die übrigen Analysewerte entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Rot- und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cheverny“ ist stillen Rot- und Roséweinen vorbehalten.

Aroma/Bouquet

Die Roséweine weisen meistens eine ausdrucksstarke Aromapalette mit Noten von roten Früchten und Gewürzen auf.

Als Jungweine weisen die meisten Rotweine Aromen auf, bei denen rote und schwarze Früchte überwiegen, teils mit Gewürznoten.

Geschmack/Gaumen

Die Roséweine bieten ein geschmackliches Gleichgewicht, das einen nervigen Geschmack mit einer gewissen Fülle verbindet.

Die Rotweine weisen eine delikate Tanninstruktur auf, wodurch sie ein feines Aroma erhalten. Manche etwas kräftigere Weine können jedoch auch einige Jahre gelagert werden, wodurch sie oft Aromen von Wildbret entwickeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Rotweine haben einen Apfelsäuregehalt von maximal 0,3 g/l und einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von maximal 2 g/l. Die Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % auf. Jede Weincharge weist nach der Abfüllung die folgenden Analysestandards auf: Gehalt an vergärbaren Zuckern bei Roséweinen: maximal 4 g/l, ausgedrückt als Glucose und Fructose. Roséweine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von 13,5 %: maximal 6 g/l, ausgedrückt als Glucose und Fructose.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Anreicherung

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung:

Die Weiß- und Roséweine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von mehr als 4 g/l werden ohne Anreicherung hergestellt.

Weinbereitungsverfahren

Herstellung von Roséweinen

Art des önologischen Verfahrens:

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung:

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Weinbereitungsverfahren

Erziehung der Reben

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Höchstabstand zwischen den Rebzeilen von 2,10 m. Der Abstand zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile beträgt zwischen 0,90 m und 1,20 m. Die Reben werden nach folgenden Verfahren so geschnitten, dass höchstens 13 Augen am Stock bleiben: - Guyot-Schnitt mit einem Strecker und höchstens zwei Zapfen, - V-förmiger Kurzstreckerschnitt, - Zapfenschnitt (Fächerschnitt oder Cordon-Royat-Schnitt).

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rot- und Roséweine

Höchstertrag

Höchstertrag:	66
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Chardonnay B

— Chenin B

— Gamay N

— Orbois B

— Pinot noir N

— Sauvignon B – Sauvignon blanc

— Sauvignon gris G – Fié gris

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Die Traubenlese, Weinherstellung und Weinbereitung finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Loir-et-Cher statt (die Liste wurde auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2024 und des 2023 herausgegebenen Katasters erstellt): Candé-sur-Beuvron, Cellettes, Chambord, Cheverny, Chitenay, Le Controis-en-Sologne (nur das Gebiet der Teilgemeinden Feings, Fougères-sur-Bièvre und Ouchamps), Cormeray, Cour-Cheverny, Fresnes, Huisseau-sur-Cosson, Maslives, Monthou-sur-Bièvre (nur die Katasterbereiche E und ZB des Gemeindegebiets), 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. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die mageren Böden, die schwer zu bewirtschaften sind und niedrige Getreideerträge bringen, sich jedoch für den Weinbau eignen, waren ein entscheidender Faktor für die Anpflanzung der Rebflächen.

Die vom Lauf der Loire stark beeinflusste (Erosion und Terrassenbildung) Geopedologie des abgegrenzten Parzellengebiets, das Rebflächen mit einer vorwiegend sandigen Textur oder kalkhaltigen Bodenschichten umfasst, unterscheidet sich von der Geopedologie der anderen kontrollierten Ursprungsbezeichnungen entlang der Loire.

Als historisch bedeutender Verkehrsweg gilt die Loire spätestens seit der Antike als wichtige Handelsachse. Dies trug einerseits zur Verbreitung der Rebsorten und ihrer lokalen Nutzung bei, spielte aber vor allem eine entscheidende Rolle für die Weinausfuhr und die Entwicklung des Weinbaugebiets.

Durch die Verkündung des Weinedikts (Édit des vingt lieues) Ende des 16. Jahrhundert und schließlich durch die Zusammenführung der Loire und der Seine im Canal d'Orléans im 17. Jahrhundert wurde diese Funktion weiter gefestigt.

Die Wälder in der Umgebung des Weinbaugebiets der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Cheverny" beeinflussen das Gebiet maßgeblich und tragen zu einem kühlen Klima bei.

Die Menschen haben gelernt, diese Aspekte zu nutzen und einen an den Ort angepassten Rebsortenbestand zusammenzustellen sowie Verschnittverfahren für unverwechselbare Weine zu finden. Die Dominanz von Pinot noir N, einer seit Langem etablierten Sorte, als Hauptrebsorte für Rot- und Roséweine erklärt sich durch ihre gute Anpassungsfähigkeit an das für den Weinbau schwierige Klima. Gleichzeitig verleiht sie den Weinen eine delikate Struktur. Die Rebsorten Sauvignon B und Sauvignon gris G sorgen für aromatische Finesse, während die Rebsorte Chardonnay B, ebenfalls eine frühe Rebsorte, den Weißweinen Fülle und einen runden Geschmack verleiht.

Die im Jahr 1993 gewährte kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cheverny" ist heute Teil der Wein-Vorzeigeprodukte des Val de Loire. Die Winzerinnen und Winzer haben im Schloss Cheverny eine ursprüngliche Vinothek eingerichtet, die mehr als 300 000 Besucherinnen und Besuchern pro Jahr anzieht.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Schriftgröße des Namens „Vin de Loire", der dem Namen der Ursprungsbezeichnung hinzugefügt werden darf, darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Name einer kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung der Weine kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich um einen in den Kataster aufgenommenen Ort handelt und dieser in der Erntemeldung angegeben ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weiß- und Roséweine, deren Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) über 9 g/l liegt, werden mit der Angabe versehen, die dem Gehalt im Wein entspricht, so wie er von den EU-Rechtsvorschriften festgelegt ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das die Ausnahmeregelung für die Weinherstellung und Weinbereitung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement 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.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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