Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/3621

7.7.2025

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

(C/2025/3621)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Cheverny“

PDO-FR-A0164-AM03 — 10.4.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cheverny“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ Geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Lebensmittel

☒ Wein

☐ Spirituosen

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

Frankreich

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

Ministère de l’agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft)

Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 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 einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei 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)**

1. *Amtlicher Gemeindeschlüssel*

Für das geografische Gebiet und das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft wurde ein Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2022 hinzugefügt.

Es handelt sich um eine rein redaktionelle Änderung, das geografische Gebiet bleibt unverändert.

Das Einzige Dokument wird in den Punkten 6 „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ und 9 „Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)“ entsprechend der Produktspezifikation geändert.

2. *Agrarumweltvorschriften*

Es werden verschiedene umweltbezogene Bestimmungen hinzugefügt:

— Die chemische Unkrautbekämpfung ist unter der Rebzeile auf einem Streifen von 80 cm zulässig.

— Die chemische Unkrautbekämpfung auf den Vorgewenden ist untersagt.

Mit diesen Änderungen soll den gesellschaftlichen Forderungen nach einer Einschränkung der Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und einer stärkeren Berücksichtigung von Umweltbelangen besser Rechnung getragen werden.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Cheverny

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

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

Frankreich

4. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. **Code der Kombinierten Nomenklatur**

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weiß-, Rot- oder Roséweine. Die Rotweine haben einen Apfelsäuregehalt von maximal 0,3 g/l und einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von maximal 2 g/l. Die Weiß- und Roséweine 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 Weißweine haben insbesondere Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Früchten. Die Rotweine weisen Aromen von roten Früchten und Gewürzen auf. Das ausgewogene Mundgefühl von Roséweinen verbindet einen nervigen Geschmack mit einer gewissen Fülle. Die übrigen Analysewerte entsprechen den Vorgaben der EU-Rechtsvorschriften.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

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

2. Herstellung von Roséweinen

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

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

3. Erziehung der Reben

Anbauverfahren

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Höchstabstand zwischen den Rebzeilen von 2,1 m.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile beträgt zwischen 0,9 m und 1,2 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*

1. Weißweine

72 Hektoliter je Hektar

2. Rot- und Roséweine

66 Hektoliter je Hektar

8. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

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 ehemals eigenständigen Gemeinden 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.

9. **Keltertraubensorte(n)**

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Orbois B

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

10. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Die vom Lauf der Loire stark beeinflussten mageren Böden der Rebflächen mit einer vorwiegend sandigen Textur oder

kalkhaltigen Bodenschichten und die großen, in der Nähe des Weinbaugebiets gelegenen Wälder, die zur Frische des Klimas beitragen, legten den Anbau von Rebsorten der ersten Reifeperiode nahe, da diese an ein für den Weinbau schwieriges Klima angepasst sind. Dieses Klima trägt zu einem fein abgestimmten aromatischen Ausdruck der verschiedenen Rebsorten bei:

— lebhafte, doch ausgewogene Weißweine, bei denen Aromen von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten oder weißen Blüten dominieren,

— ausgewogene Roséweine mit einer typischen Fülle, die meistens Noten von roten Früchten und Gewürzen aufweisen,

— Rotweine mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, teils mit Gewürznoten, bei jungen Weinen mit einer delikaten Textur und bei lagerfähigen Weinen, die Aromen von Wildbret entwickeln können, mit einer kräftigeren Textur.

11. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Schriftgröße des Namens „Val 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.

Name einer kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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.

Angabe des Zuckergehalts

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

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 europäischen Rechtsvorschriften festgelegt ist.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das die Ausnahmegenehmigung 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.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1fda4485-5ec9-4fc6-aea8-1486297de9ec