C/2026/256

16.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/256)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Cviček»

Numéro de référence UE: PDO-SI-A1561-AM01 — 21.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Cviček»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vin

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Slovénie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (Ministère de l'agriculture, des forêts et de l'alimentation)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications standard apportées au cahier des charges du Cviček au niveau national sont sans préjudice des matières régies à l'échelle de l'Union européenne, conformément à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143. Plus précisément, les observations concernées ne portent pas sur des restrictions à la commercialisation du produit ni sur l'introduction de nouvelles catégories de produits, qui relèvent de la procédure de modification du cahier des charges à l'échelle de l'Union.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Dénomination

Cviček

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Dans le cadre de la mise en adéquation du cahier des charges du Cviček avec le document unique en vigueur, ayant constaté l'absence de certaines informations dans le cahier des charges existant par rapport aux exigences du document unique, nous avons également, outre les modifications apportées à la base ampélographique, au rendement à l'hectare et aux paramètres physico-chimiques, inséré les informations manquantes.

Les modifications apportées à la base ampélographique ont ainsi pour effet de réduire la gamme de cépages à partir desquels le vin de Cviček est produit et de modifier les proportions requises des cépages obligatoirement présents. La modification apportée au rendement à l'hectare implique une augmentation de la quantité autorisée de vin produit, passant de 8 000 L à 10 000 L par hectare. Les modifications apportées aux paramètres chimico-physiques concernent des ajustements minimes qui demeurent conformes à l'ensemble des conditions énoncées dans la réglementation de l'UE.

Une modification est également apportée à la mention des institutions chargées de la vérification de la conformité, car elle fait directement référence à la législation nationale actuellement en vigueur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Cviček»

Numéro de référence UE: PDO-SI-A1561-AM01 — 21.10.2025

1. **Dénomination(s)**

«Cviček»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Slovénie

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

vin rouge pâle

Caractéristiques organoleptiques

Robe

vin tranquille de teinte rouge clair à rubis

Nez

arôme fruité de baies

Bouche

goût sec, aux tanins légers, sans caractéristiques de cépage prononcées; goût frais et léger, gouleyant.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

Le Cviček possède le caractère du vin rouge, la proportion de cépages rouges devant être d'au moins 75 % et celle de cépages blancs, de 10 % au minimum et de 25 % au maximum.

Sont utilisés dans l'assemblage du Cviček les cépages suivants:

— de 45 à 75 % de žametovka;

— de 10 à 25 % de kraljevina et/ou de riesling italien et/ou de rumeni plavec;

— de 15 à 30 % de modra frankinja;

— jusqu'à 10 % d'autres cépages (chasselas rose, portugalka, šentlovrenka, zweigelt, gamay, zeleni silvanec, chasselas blanc, pinot blanc, pinot gris, chardonnay, bouvier, ranfol).

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	10,00
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	8,5
Acidité totale minimale:	5,5
Unité d'acidité totale minimale:	en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	0,6
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	120

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

L'analyse chimique destinée à mesurer les caractéristiques particulières du Cviček et les teneurs requises se présente comme suit:

— alcool naturel: au moins 8,5 % vol.;

— sucres totaux exprimés en termes de fructose et de glucose: jusqu'à 2,5 g/l;

— acidité totale (exprimée en acide tartrique): de 5,5 g/l à 9,5 g/l;

— extrait non réducteur: au moins 17 g/l.

— cendres: au moins 1,4 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratiques vitivinicoles

pratiques œnologiques générales

Type de pratique œnologique

pratique œnologique spécifique

Description

Les procédés de production du vin doivent être conformes au règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil et au règlement (CE) nº 606/2009 de la Commission.

Le Cviček est produit conformément aux pratiques définies dans la Liste et description des fiches du code des pratiques œnologiques de l'OIV visées à l'article 3, paragraphe 2, du règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission (JO C 409 du 5.12.2019, p. 1).

Lors de la production du Cviček, les raisins de cépages rouges sont d'abord séparés de leur pédoncule avant d'être macérés. La macération dure au moins quatre jours, à une température ne devant pas dépasser 22 °C. Si les raisins blancs et rouges sont pressurés ensemble, le procédé utilisé est le même que pour les raisins de cépages rouges.

Il faut s'assurer que la partie solide du moût (le chapeau) reste en contact avec le moût de raisin.

Sont interdites parmi les technologies de fabrication du Cviček: l'interruption de la fermentation alcoolique, la macération sulfitique du moût, la chaptalisation et l'addition de sorbate de potassium.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

rendement à l'hectare

Rendement maximal:

Rendement maximal:	100
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— chasselas blanc

— pinot blanc - weissburgunder

— chardonnay

— gamay

— kraljevina

— riesling italien

— modra frankinja - frankinja

— portugalka

— ranfol - štajerska belina

— ranina - radgonska ranina

— chasselas rose

— rumeni plavec

— pinot gris

— zeleni silvanec

— zweigelt

— šentlovrenka

— žametovka

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

Le Cviček n'est produit que dans la région viticole de Dolenjska, dans des vignobles situés à plus de 210 mètres au-dessus du niveau de la mer.

La région viticole de Dolenjska est délimitée par une ligne qui part du point de passage frontalier d'Obrežje, longe la route Obrežje-Čatež-Velike Malence-Dolenja Pirošica-Bušeča vas-Dobrava ob Krki-Podbočje-Slivje-Kostanjevica na Krki-Dobrava pri Kostanjevici-Šentjernej, incorporant l'agglomération de Šmalčja vas, pour se prolonger ensuite par la route Šentjernej-Ratež-Sela pri Ratežu, passe par le sommet de la colline de Nova gora, contourne Smolenjo vas, longe la route Smolenja vas-Mali Slatnik, suit le cours du Slatenski potok, longe la route Veliki Slatnik-Hrušica-Šentjošt-Črmošnjice pri Stopičah, puis la limite méridionale de la municipalité cadastrale de Gotna vas et la route Birčna vas-Škrjanče pri Novem mestu, suit le cours d'eau vers le nord, longe la route Novo mesto-Srebrniče-Vavta vas, traverse la rivière Krka, se poursuit en longeant la route Gorenja Straža-Podgora-Prečna, puis la limite occidentale et septentrionale de la municipalité cadastrale de Bršljin vers l'est, longe la route Trebnje-Otočec-Čatež ob Savi jusqu'à l'agglomération de Gmajna, puis la route Smednik-Rimš-Topol-Gorenja vas pri Leskovcu-Leskovec pri Krškem-Krško-Boštanj-Vrhovo-Radeče, longe la rivière Sava jusqu'à la limite méridionale de la municipalité cadastrale de Podkraj, d'où elle se poursuit vers l'ouest, longe la limite occidentale de la municipalité cadastrale de Svibno, la limite méridionale de la municipalité cadastrale de Podkum, suit les cours de la Sopota et du Globočnjak, contourne l'agglomération de Mamolj, longe la route Zgornji Mamolj-Gradišče-Gradiške Laze-Šmartno, la limite septentrionale et occidentale de la municipalité cadastrale de Vintarjevec, la route vers le village de Debeče, la route Debeče-Mala Goričica-Metnaj-Stična-Ivančna Gorica-Muljava-Gabrovčec-Marinča vas-Zagradec-Žužemberk-Dvor-Soteska-Dolenje Polje, traverse la rivière Krka, longe la route vers l'agglomération de Dolenjske Toplice, la route Dolenjske Toplice-Podturn-Občice, les limites septentrionales des municipalités cadastrales de Stare Žage et Pribišje jusqu'à la courbe de niveau des 450 m au surplomb de l'agglomération de Gornje Laza, suit la courbe de niveau des 450 m sur les pentes du Gorjanci jusqu'à la frontière avec la Croatie (à hauteur de l'agglomération de Vrbje nad Kostanjevico), longe la frontière avec la Croatie jusqu'à l'agglomération de Slovenska vas et suit la route traversant l'agglomération de Nova vas jusqu'au point de passage frontalier d'Obrežje.

La région viticole de Dolenjska englobe également les territoires suivants:

1. Kal pri Ambrusu, à l'intérieur d'un périmètre délimité par une ligne partant de la route Zagradec-Ambrus à hauteur de la localité de Šibar, longeant la forêt au pied de la colline de Kamni vrh jusqu'à l'agglomération de Kamni Vrh pri Ambrusu, suivant le chemin qui conduit à la localité de Lazar, puis le chemin vers l'ouest jusqu'à la route Ambrus-Zagradec pour rejoindre Šibar par cette même route;

2. Gradenska gora-Stara gora, à l'intérieur d'un périmètre délimité par une ligne qui part de la route Stranska vas pri Žužemberku-Gradenc, à hauteur de la localité de Črnagoj, en direction du sud-est le long de la forêt située en contrebas du sommet du Trški boršt jusqu'à la localité de Komanca, puis suit le chemin le sud-ouest, oblique vers le sud-est, en passant par le sommet de Stara gora, se poursuit vers le sud-est en longeant forêt au pied de la colline de Primož jusqu'à l'agglomération de Lašče, pour longer ensuite la route Lašče-Klopce, le chemin Klopce-Žvenglovec-Malo Lipje, la route vers Gradenski Gori et emprunter enfin la voie du nord-ouest au niveau de l'agglomération de Gradenska Gora jusqu'à la localité de Črnagoj.

La région viticole de Dolenjska comporte les quatre sous-régions viticoles suivantes: Krško, Gorjanci, Novo mesto et Trebnje-Krmelj.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

La quantité de précipitations, les températures, l'ensoleillement et les autres facteurs climatiques influencent fortement la croissance et la fécondité de la vigne. En raison surtout du relief accidenté, de l'altitude, de l'exposition et de la déclivité des vallées, de la présence d'eau et de forêts, etc., les caractéristiques microclimatiques des parcelles de vigne peuvent être très différentes. Un climat continental tempéré, avec des hivers froids et des étés chauds, prédomine dans la région viticole de Dolenjska. L'influence du climat continental est plus forte dans la partie orientale de cette région où les écarts de température sont, dès lors, plus importants et les orages d'été fréquents. Dans la partie occidentale, le climat océanique exerce une influence périodique, il y a moins de températures extrêmes et les précipitations annuelles moyennes sont un peu plus abondantes. L'influence du climat subméditerranéen est faible dans cette région et est surtout perceptible en hiver, lorsque soufflent des vents chauds

du sud. Le total des températures effectives pendant la période végétative se situe entre 1 100 °C dans la partie occidentale et 1 300 °C dans la partie orientale de la région. Étant donné que les vignobles sont situés à 200 m au-dessus du niveau de la mer et sont en général très exposés au soleil, on peut en déduire que le total des températures effectives dans les vignobles de la région de Dolenjska est supérieur de 10 à 15 % et varie entre 1 250 et 1 490 °C Les précipitations annuelles moyennes oscillent au total entre 1 100 et 1 200 mm et suffisent à la croissance de la vigne. La répartition des précipitations au cours de l'année est également favorable, puisque pendant la période végétative, il tombe en moyenne plus de 100 mm de pluie par mois. Le total des précipitations pendant la période végétative s'élève en moyenne à 781 mm dans la région viticole de Dolenjska (soit plus de 65 % du total des précipitations annuelles) et peut varier en été de 100 mm environ. Il n'est pas bon que les précipitations soient plus abondantes pendant les vendanges, car elles nuisent à l'état sanitaire des raisins de certains cépages (pourriture), à la teneur en sucre du raisin et à la qualité générale de la production du point de vue technologique.

La région viticole de Dolenjska est exceptionnellement variée du point de vue géologique. Il ressort de sa carte géologique que la plupart des parcelles de vigne qui sont connues pour donner du bon vin de Cviček sont situées sur une formation lithologique composée de marnes brunes et gréseuses du Crétacé inférieur ainsi que de calcaires en plaques contenant des cherts. Ces parcelles se trouvent dans les régions proprement dites de Gorjanci, de Krško, de Novo mesto et de Trebnje-Mokronog. Dans la région proprement dite de Novo mesto, les parcelles de Škocjansko - Šmarješke sont situées sur une formation plus récente (du Miocène) composée de marnes grises, blanches et brunes gréseuses et, en partie, de grès et de calcaires lithothamnes du Tertiaire. Dans les environs de Šentjerneje, on trouve également par endroits des dolomites grises à trois strates, plus anciennes. Dans les régions proprement dites de Gorjanci, de Krško et de Novo mesto, quelques parcelles de vigne se trouvent également en partie sur des dolomites grises stratifiées contenant des cherts. Dans la région proprement dite de Krško, les parcelles de vigne situées sur des calcaires lithothamnes du Tertiaire autour de Raka constituent une particularité.

Lien causal entre l'aire géographique de production et les caractéristiques du produit qui sont essentiellement ou exclusivement dues à cet environnement géographique:

Le climat continental tempéré, la bonne répartition annuelle des précipitations et les conditions géologiques spécifiques de la région viticole de Dolenjska forgent le caractère particulier et typique du Cviček, dont les caractéristiques organoleptiques essentielles sont une couleur rouge clair à rubis, un arôme fruité de baies, légèreté, fraîcheur et facilité à être bu.

Les différents cépages qui entrent dans la composition du Cviček et la macération du moût, qui est limitée à quatre jours au maximum, à une température inférieure à 22 °C, confèrent au vin sa fraîcheur typique et sa faible teneur en alcool, comprise entre 8,5 % et 10,00 % vol. d'alcool acquis.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

préparation de l'assemblage

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

dérogation relative à la production dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les cépages dont est issu le Cviček peuvent être assemblés à l'état de raisin, de moût ou de vin.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

vin en circulation

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

dérogation relative à la production dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Seul le Cviček en mise d'origine peut être mis sur le marché, sauf à l'intérieur de la région viticole de Dolenjska, où le Cviček sans mise d'origine peut être proposé au consommateur final par les seuls producteurs qui:

— sont enregistrés en tant que producteurs de raisins et de vin conformément à la législation applicable au vin; et

— proposent du vin issu de leur propre production de raisins et de vin dans leur installation de production, inscrite au registre des producteurs de raisins et de vins.

Le Cviček doit être mis sur le marché au plus tard à la fin de la deuxième année civile suivant l'année du millésime.

Le Cviček en vrac destiné à la consommation directe ne peut être commercialisé que jusqu'à la fin de l'année civile suivant l'année du millésime.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

mise en bouteille du vin

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

conditionnement dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le Cviček est conditionné en bouteilles ou dans des contenants plus grands.

Le volume des bouteilles dans lesquelles le Cviček est embouteillé est de 0,187 litre, 0,375 litre, 0,75 litre, 1 litre ou 1,5 litre. Les bouteilles sont bouchées par des bouchons à pas de vis ou des bouchons en liège.

Le volume des contenants plus grands dans lesquels le Cviček est conditionné est compris entre 20 et 50 litres. Ces contenants doivent permettre l'extraction du vin par un dispositif de soutirage actionné par pression ou d'une pompe appropriée permettant d'éviter l'oxydation du vin.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

évaluation organoleptique du vin

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

dérogation relative à la production dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le vin doit être évalué par un organisme agréé à cet effet et obtenir une note organoleptique minimale de 15,5 points pour pouvoir porter l'appellation Cviček.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

enrichissement

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

dérogation relative à la production dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Les années où les conditions météorologiques sont défavorables à la maturation des raisins et où les raisins ne mûrissent pas, le moût destiné à la production du Cviček peut être enrichi d'un maximum de 2 % vol. d'alcool.

Seuls le saccharose ainsi que le moût de raisins rectifié et le moût de raisins concentré provenant de cépages à partir desquelles le Cviček peut être produit, quel que soit le millésime, peuvent être utilisés pour l'enrichissement du moût. Les raisins doivent être produits dans la région viticole de Dolenjska et n'entrent pas dans le calcul de la base ampélographique du Cviček.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

millésime

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

dérogation relative à la production dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Le millésime du Cviček correspond à l'année au cours de laquelle les raisins destinés à la production de Cviček ont été récoltés.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

mention traditionnelle

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

dérogation relative à la production dans l'aire géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

Une mention traditionnelle est utilisée en plus de la dénomination «Cviček» en vertu du droit national, à savoir: **«vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem» («vino PTP») [vin d'appellation traditionnelle reconnue (vin PTP)].**

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://www.gov.si/novice/2025-09-22-ministrstvo-potrdilo-spremembo-specifikacije-za-vino-cvicek/