C/2026/2623

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/2026/2623)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Cour-Cheverny“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0304-AM03 – 9. 2. 2026

1. **Název výrobku**

„Cour-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 (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace výrobku jsou standardními změnami podle definice v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHZO „Cour-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 vede 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 výrobců vína s označením „Cour-Cheverny“ se proto rozhodlo označovat vína prostřednictvím širší zeměpisné jednotky s použitím výrazu „Vin de Loire“ namísto výrazu „Val de Loire“.

Toto seskupení se řídí pokyny pro komunikaci, které přijali výrobci vín z oblasti Loire.

Cílem je, aby tato identita byla čitelnější a lépe odpovídala realitě vín vyráběných hospodářskými subjekty v této pánvi.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Cour-Cheverny“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0304-AM03 – 9. 2. 2026

1. **Název (názvy)**

„Cour-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

Bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled (barva)

Tato vína jsou tichá bílá vína, a když jsou mladá, jsou plná svěžesti.

Vůně (aroma)

Často mají aromata citrusových plodů, žlutomasého ovoce nebo bílých květů. Občas lze cítit tóny rebarbory, koření nebo mentolu.

Chuť

Jejich originalita se však plně projeví časem a po několika letech stárnutí se mnohdy projeví aromata medu, citrónu, vosku nebo švestky, jakož i některé jemné tóny oxidace typické pro odrůdu Romorantin B. Pokud obsahují fermentovatelné cukry, jejich složitost a potenciál stárnutí jsou obecně ještě významnější.

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

Minimální přirozený obsah alkoholu v suchých vínech je 10,5 % objemových.

Suchá vína mají po úpravě obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr a celkovou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné na litr, která není nižší o více než 2 gramy na litr v porovnání s obsahem fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy).

Pokud jde o suchá vína, které mají minimální přirozený obsah alkoholu nejméně 13,5 % objemových, jejich obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) je po úpravě nejvýše 6 gramů na litr.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v objemových procentech v těchto vínech více než 12,5 %. Obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Minimální přirozený obsah alkoholu v polosladkých a sladkých vínech je 13,5 % objemových.

Polosladká a sladká vína mají po úpravě obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejméně 20 gramů na litr, ale nejvíce 45 gramů na litr.

Polosladká vína, která mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) větší nebo roven 20 gramům na litr, se vyrábí bez obohacování. Obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

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

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

Vína, která mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) větší než 20 gramů na litr, se vyrábí bez obohacování. Je zakázáno používat kousky dřeva. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 % objemových. Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

a) Hustota výsadby: Minimální hustota výsadby na vinicích činí 4 500 rostlin na hektar s maximálním sponem mezi řadami 2,10 metru. spon výsadby mezi kmínky v téže řadě se pohybuje v rozmezí od 0,90 metru do 1,20 metru,

b) Pravidla řezu: Řez révy se provádí způsobem řezu s nejvýše 13 očky na kořen, s použitím těchto technik: Guyotův řez s jedním tažněm a nejvýše dvěma čípky, řez na dvě poloviční větve, řez na čípky (vějířovité vedení nebo Royatův kordón).

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Bílá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	72
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Polosladká a sladká vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	60
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

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

— Romorantin B - Daner

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí departementu Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobků z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí: Zeměpisná oblast se nachází na levém břehu řeky Loiry a rozprostírá se mezi jejími břehy na severu a obcemi Cheverny a Cour-Cheverny na jihu. Na severozápadě ji ohraničuje Loira a lesní oblast Russy a na východě a na jihu oblast Grande Sologne (zejména souvislé zalesnění parku Chambord a lesa Cheverny). Les je v rámci zeměpisné oblasti velmi důležitý, a pokud se vinice nenachází v blízkosti Loiry, jsou na mýtinách mezi četnými většími či menšími zalesněnými masivy. Zeměpisná oblast leží na poměrně mírně zvlněné plošině, od východu k západu odvodňované dvěma přítoky řeky Loiry, kterými jsou Cosson a Beuvron, a několika jejich přítoky. Geologické podloží se skládá převážně ze senonských jílovito-písčitých útvarů, nad nimiž jsou vápencové půdy oblasti Beauce (akvitán), které jsou pokryty jílovito-písčitými útvary oblasti Sologne (burdigal). Celek je místy pokryt vysokými terasami řeky Loiry a navátými písky. Přesně definované pozemky na sklizeň hroznů mají: půdy s převládající pískovou až jílovito-písčitou texturou, které se nacházejí v hloubce na jílovém horizontu (útvary v Sologne) nebo hnědé vápencové až hnědé vápenaté půdy (vápence v Beauce). Ustupující oceánské podnebí má poněkud silnější kontinentální zabarvení než podnebí chráněných označení původu na dolním toku řeky Loiry v oblasti Touraine: poněkud sušší (o 25 až 50 mm ročních srážek méně) a znatelně chladnější (ve vegetačním období jsou průměrné teploty nižší o 0,5 °C až 1 °C a minima jsou nižší o 1 °C). Toto klima je místně ovlivněno zalesněnými masivy a údolími řek Beuvron, Cosson a jejich malých přítoků.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí: V roce 1519 nechal francouzský král František I. údajně vysadit 80 000 sazenic bílé odrůdy pocházející z Burgundska ve své rezidenci v Romorantin. Toto město, které se nachází přibližně čtyřicet kilometrů jihovýchodně od Cour-Cheverny, poté dalo odrůdě révy své jméno. Nedávné genetické studie ukazují, že tato odrůda pochází z křížení odrůd Gouais B a Pinot Noir N, jakož i jiných burgundských odrůd (Aligoté B, Auxerrois B, Chardonnay B, Gamay N a Melon B), což svědčí o jejím burgundském původu. V roce 1577 zveřejnil pařížský parlament vrchnostenský patent, kterým se Pařížanům zakazovalo kupovat vína vyprodukovaná do 20 mil (88 km) od hlavního města. S cílem vyhovět požadavku se rozšiřuje výsadba vinic nejprve kolem města Orléans a poté dále po toku Loiry směrem k městům Blois a Tours. V 17. století byl zprovozněn kanál spojující Loiru se Seinou, což přepravu vína usnadnilo. Výsadba vysoce produktivních odrůd se množí a v 18. století Cassiniova mapa uvádí souvislá území vinic na obou březích Loiry. Na rozdíl od staré vinařské oblasti Beauce (nacházející se na druhém břehu řeky Loiry), kde se prosadily zejména sadby odrůdy Teinturier N (místně nazývané Gros Noir, výrazně silná a výnosná odrůda Teinturier), si však zeměpisná oblast „Cour-Cheverny“ zachovává kvalitní vinařskou tradici a pěstitelé révy zůstávají věrni pěstování odrůdy Romorantin B, rané odrůdy, jejíž odolnost je dobře přizpůsobena přírodnímu prostředí. Pokud přezraje, lze z ní produkovat vína, které obsahují více či méně zkvasitelných cukrů. Tato odrůda se takto významně nepěstuje nikde jinde, a to ani ve Francii, ani jinde na světě. V roce 2008 zahrnují vinice „Cour-Cheverny“ území 60 hektarů, které provozuje přibližně třicet výrobců, kteří produkují o něco více než 1 500 hektolitrů vína. Tato vína jsou tichá bílá vína, a když jsou mladá, jsou plná svěžesti. Často mají aromata citrusových plodů, žlutomasého ovoce nebo bílých květů. Občas lze cítit tóny rebarbory, koření nebo mentolu. Jejich originalita se však plně projeví časem a po několika letech stárnutí se mnohdy projeví aromata medu, citrónu, vosku nebo švestky, jakož i některé jemné tóny oxidace typické pro odrůdu Romorantin B. Pokud obsahují fermentovatelné cukry, jejich složitost a potenciál stárnutí jsou obecně ještě významnější. Výskyt chudých půd, které se velmi těžko obdělávají a mají nízké výnosy z obilovin, ale jsou příznivé pro pěstování vinné révy, byl pro výsadbu vinic rozhodujícím faktorem. Geologie zeměpisné oblasti a výrazný vliv činnosti řeky Loiry (eroze a vytváření teras) jsou v porovnání s geologickými podmínkami jiných chráněných označení původu oblasti řeky Loiry originální. Tradičně vymezená oblast sestává z pozemků s půdou převážně písečnaté textury, které jsou mělké, málo úrodné a mají dobrou odvodnitelnost a slabou zásobu vody. Tyto pozemky zajišťují dobré zrání hroznů. Pozorování a analýza provedená pěstiteli révy týkající se vlastností jejich vinic jim umožnila přesně určit umístění vinic a podpořit pěstování vzácné a zvláštní odrůdy Romorantin B, která významně přispívá k originalitě aromatického profilu vín. Odolnost a schopnost této jediné odrůdy určené pro výrobu vín s chráněným označením původu přizpůsobit se složitému přírodnímu prostředí zeměpisné oblasti vedla pěstitele vína k tomu, aby ji využívali

i za hranicí její zralosti pro výrobu vysoce kvalitních sladkých vín. Pět století oddanosti této odrůdě umožnilo producentům prostřednictvím optimální péče o rostliny a jejich produkční potenciál, což se odráží ve vedení vinice a přísných pravidlech řezu, zvýraznit uznávané originální vlastnosti jejich produktů. Vína chráněného označení původu „Cour-Cheverny“ uznaného v roce 1993 jsou v současné době jednou ze stálic vinařské oblasti Val de Loire. Aby byla tato vína lépe známa, zřídili producenti na zámku Cheverny originální vinotéku, kterou ročně navštíví více než 300 000 návštěvníků.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Odchylka týkající se zeměpisné oblasti

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, výrobu a zrání vín, je tvořena územím těchto obcí v departementu Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-surLoire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur a katastrální sekce E obce Monhoun-sur-Bièvre.

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

Popis požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

a) Označení odrůdy na etiketách pod názvem chráněného označení původu.

b) Vína, které mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejméně 20 gramů na litr, musí mít povinně uvedeno označení „polosladké“ nebo „sladké“ odpovídající obsahu fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve víně tak, jak je stanoveno v předpisech Společenství.

c) Veškeré nepovinné údaje musí být uvedeny na štítcích písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název chráněného označení původu.

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

e) Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud se jedná o název místa uvedeného v katastru a tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Elektronický odkaz (url) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ee663adf-52c9-40bf-910f-b1d76ff4b80f