C/2026/2623

8.5.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2623)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Cour-Cheverny«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Cour-Cheverny«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, Generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Cour-Cheverny« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i de produkter eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for Cour-Cheverny har derfor valgt at klassificere vinene ud fra et bredere geografisk område ved at anvende betegnelsen »Vin de Loire« frem for »Val de Loire«.

Denne udvikling er i tråd med de kommunikationsprincipper, som producenterne af Loire-vine har vedtaget.

Målet er at styrke denne identitet og sikre en bedre sammenhæng med de vine, der produceres i området.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Cour-Cheverny«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Cour-Cheverny«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under nr. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Der er tale om stille hvidvine, der er meget livlige, mens de er unge.

Duft

Vinene har ofte en duft af citrusfrugter, frugter med gult kød eller hvide blomster. Der kan undertiden spores noter af rabarber, krydderier eller mentol.

Smag

Deres originalitet kommer imidlertid fuldt ud til udtryk over tid, og efter nogle års lagring dukker der ofte en duft af honning, citron, voks eller blomme op samt noter af en mild iltning, som er karakteristisk for druesorten romorantin B. Når de indeholder gæringsdygtigt sukker, er de generelt mere komplekse og bedre egnede til at blive gemt.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

De tørre vine har et naturligt minimumsalkoholindhold i volumenprocent på 10,5 %.

De tørre vine har efter emballering et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst 4 g pr. liter og et samlet syreindhold udtrykt i g vinsyre pr. liter, som er mindst 2 g højere pr. liter end indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose).

Vine med et naturligt minimumsalkoholindhold i volumenprocent på 13,5 % har efter emballering et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst 6 g pr. liter.

Efter tilsætningen må de tørre vine ikke have et totalt alkoholindhold på over 12,5 % vol. Indholdet af flygtig syre, samlet syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

De halvsøde og søde vine har et naturligt minimumsalkoholindhold i volumenprocent på 13,5 %.

De halvsøde og søde vine har efter emballering et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på mindst 20 g og højst 45 g pr. liter.

De søde vine med et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på mindst 20 g pr. liter fremstilles uden tilsætning. Indholdet af flygtig syre, samlet syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Vine med et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på over 20 g pr. liter fremstilles uden tilsætning. Anvendelse af træflis er ikke tilladt. Efter tilsætning er vinens totale alkoholindhold i volumenprocent på højst 12,5 %. Foruden ovennævnte bestemmelser skal vinen, hvad angår ønologisk fremgangsmåde, opfylde de krav, der er fastsat på EU-niveau og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»code rural et de la pêche maritime«).

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

a) Plantetæthed Vinstokkene plantes med en tæthed på mindst 4 500 stokke pr. hektar med en maksimal afstand mellem rækkerne på 2,10 m. Afstanden mellem vinstokkene i samme række er mellem 0,90 og 1,20 meter.

b) Beskæringsregler Vinstokkene beskæres, så der er højst 13 skud pr. stok, ved hjælp af følgende teknikker: – guyot-beskæring med en enkelt lang stok og maksimum to korte grene – dobbelt kort guyot-beskæring – kort sporebeskæring (i vifteform eller efter Royat-metoden).

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Tørre vine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	72
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Halvsøde og søde vine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	60
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Romorantin B – Danery

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne og Vineuil.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen Det geografiske område er beliggende på Loireflodens venstre bred og afgrænses mod nord af flodbredden og mod syd af kommunerne Cheverny og Cour-Cheverny. Det er mod nordvest afgrænset af Loire og Russyskoven, og mod øst og syd af Grande Sologne (navnlig skovplantningen i forlængelse af Parc de Chambord og Chevernyskoven). Skoven er meget vigtig i det geografiske område, og når vindyrkningsområdet ikke ligger tæt på Loirefloden, ligger det i lysninger mellem de mange større eller mindre skovområder. Det geografiske område ligger på et plateau med bløde bakker, som mod øst og vest afvandes af to bifloder til Loire, nemlig Cosson og Beuvron og nogle af deres bifloder. Det geologiske substratum består hovedsageligt af senonisk ler- og kiselholdig jord, der er dækket af kalkstenslaget i Beauce (Aquitanien), som igen er dækket af den sandblandede tunge lerjord i Sologne (Burdigalien). Det hele er visse steder dækket af Loires høje terrasser og vindbåret sand. De præcist afgrænsede parceller, hvor druerne høstes, har følgende karakteristika: – en jordbund med sandjord eller sandblandet tung lerjord, der i dybden hviler på en sandblandet horisont (formationerne i Sologne) – kalkholdig brun jord eller brun kalkmættet jord (den kalkstensholdige jordbund i Beauce). Det moderate kystklima har et lidt større præg af kontinentalklima, end det er tilfældet for de kontrollerede oprindelsesbetegnelser fra Loire og Touraine længere nede ad floden: lidt mere tørt (25-50 mm mindre nedbør om året) og mærkbart køligere (i vækstperioden er gennemsnitstemperaturerne 0,5 °C til 1 °C lavere, og minimumstemperaturen er 1 °C lavere). Dette klima påvirkes lokalt af de store skovområder og dalene omkring floderne Beuvron, Cosson og deres små bifloder.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen FRANS 1. af Frankrig lod i 1519 angiveligt 80 000 planter af en hvid druesort fra Bourgogne plante på sin bopæl ved Romorantin. Denne by, der ligger omkring 40 km sydøst for Cour-Cheverny, gav derefter navn til denne druesort. Nyere genetiske undersøgelser viser, at denne druesort er resultatet af en krydsning mellem druesorterne gouais B og pinot noir N lige som andre druesorter fra Bourgogne (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N og melon B), hvilket sandsynliggør dens oprindelse i Bourgogne. I 1577 udstedte parlamentet i Paris et edikt, hvormed parisere fik forbud mod at købe vin fremstillet mindre end 20 mil (88 km) fra hovedstaden. For at imødekomme efterspørgslen blev vinmarkerne i første omgang udvidet omkring Orléans, og derefter længere og længere nedstrøms i retning af Blois og Tours. Med indvielsen af kanalen mellem Loire og Seinen i det 17. århundrede blev transporten af vin lettere. Flere og flere arealer blev tilplantet med højtydende druesorter, og i det 18. århundrede viser Cassinis kort en kontinuerlig vinmark på begge sider af Loirefloden. I modsætning til det tidligere vinområde Beauce (beliggende på Loireflodens anden bred), hvor der navnlig fandtes vinmarker med teinturier N (lokalt kaldet store sort, en ekstremt farvende og meget produktiv druesort) har det geografiske område »Cour-Cheverny« bevaret en tradition med fremstilling af kvalitetsvine, og vinproducenterne dyrker fortsat druesorten romorantin B, en tidlig druesort, hvis hårdførhed gør den velegnet til de naturlige omgivelser. Når den får lov til at blive overmoden, gør den det muligt at fremstille vin med mere eller mindre gæringsdygtigt sukker. Denne druesort dyrkes ikke i nævneværdigt omfang andre steder, hverken i Frankrig eller andre steder i verden. I 2008 bestod vinområdet »Cour-Cheverny« af 60 ha, som blev dyrket af omkring 30 producenter, som fremstillede lidt over 1 500 hektoliter. Der er tale om stille hvidvine, der er meget livlige, mens de er unge. Vinene har ofte en duft af citrusfrugter, frugter med gult kød eller hvide blomster. Der kan undertiden spores noter af rabarber, krydderier eller mentol. Deres originalitet kommer imidlertid fuldt ud til udtryk over tid, og efter nogle års lagring dukker der ofte en duft af honning, citron, voks eller blomme op samt noter af en mild iltning, som er karakteristisk for druesorten romorantin B. Når de indeholder gæringsdygtigt sukker, er de generelt mere komplekse og bedre egnede til at blive gemt. Den næringsfattige jord, der er vanskelig at bearbejde, og som giver et ringe kornudbytte, men som er velegnet til vindyrkning, har været en afgørende faktor for tilplantningen af vinområdet. Geologien i det geografiske område, der er meget præget af Loirefloden (erosion og aflejringer i terrasser) er helt anderledes end i andre områder i Loire, hvor der fremstilles vin med kontrollerede oprindelsesbetegnelser. Ved at anvende overleverede traditioner omfatter det afgrænsede parcelområde parceller med en overvejende sandet jordbund, der ikke er særlig dyb, er meget lidt frugtbar, har en god afvandingskapacitet og en ringe vandreserve. Disse parceller sikrer en god modning af druen. Vinproducenternes observationer og analyser af vinstokkene, gør det muligt for dem at fastlægge en korrekt beplantning af vinområdet, idet beplantning med romorantin B, der er en sjælden og særlig sort, som bidrager væsentligt til vinenes særprægede aromatiske profil, favoriseres. Dette er den eneste druesort, der indgår i fremstillingen af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, og dens hårdførhed og tilpasningsevne i et vanskeligt miljø i det geografiske område har foranlediget vinproducenterne

til at udnytte den overmodne drue til at fremstille søde vine af høj kvalitet. Fem århundreders tilknytning til denne druesort har gjort det muligt for vinproducenterne at fremhæve deres produkters anerkendte særlige kendetegn gennem en optimal forvaltning af planen og dens produktionskapacitet, der resulterer i strenge regler for voksemetode og beskæring. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cour-Cheverny«, der har været anerkendt siden 1993, er i dag en af perlerne blandt vinene fra Val de Loire. Producenterne har for at udbrede kendskabet til disse vine oprettet et vinhus (Maison des Vins) på Cheverny-slottet, hvortil over 300 000 besøgende valfarter hvert år.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Undtagelse vedrørende det geografiske område

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område, der ligger umiddelbart i nærheden, og som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, behandling og lagring af vinen, omfatter følgende kommuner i departementet Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur og matrikelafsnit E i kommunen Monthou-sur-Bièvre.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

a) Druesorten er ikke anført på etiketten under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

b) Vine med et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose og fruktose) på mindst 20 g pr. liter skal præsenteres med betegnelserne »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød) svarende til det gæringsdygtige sukkerindhold (glukose og fruktose) i vinen, således som defineret i EU-lovgivningen.

c) De valgfrie angivelser anføres på etiketterne med bogstaver, der hverken i højde eller bredde er mere end dobbelt så store som bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

d) Bogstaverne i den geografiske betegnelse »Val de Loire« må hverken i højde eller bredde være mere end to tredjedele af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

e) Navnet på en mindre geografisk enhed kan fremgå af etiketten på vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, forudsat at: – det drejer sig om en navngiven matrikelregistret lokalitet – navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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