C/2026/2623

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/2026/2623)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Cour-Cheverny“

EU-Nr.: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Cour-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. „Cour-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 Cour-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

„Cour-Cheverny“

EU-Nr.: PDO-FR-A0304-AM03 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Cour-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 Weine sind stille Weißweine, die in ihrer Jugend vor Lebendigkeit strotzen.

Aroma/Geruch

Der Geruch verströmt oft Aromen von Zitrusfrüchten, gelbfleischigen Früchten oder weißen Blüten. Es lassen sich darin manchmal Rhabarber-, Gewürz- oder Mentholnoten feststellen.

Geschmack/Gaumen

Ihre Einzigartigkeit kommt allerdings erst mit der Zeit vollständig zur Entfaltung und einige Jahre der Lagerung bringen oft Aromen von Honig, Zitrone, Wachs oder Pflaume sowie einige süße Oxidationsnoten zutage, die für die Rebsorte Romorantin B typisch sind. Wenn diese Weine vergärbare Zucker aufweisen, sind ihre Komplexität und ihr Lagerpotenzial im Allgemeinen noch ausgeprägter.

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 trockenen Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol auf.

Sie weisen nach der Abfüllung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von maximal 4 g/l und einen Gesamtsäuregehalt – ausgedrückt in Gramm Weinsäure je Liter – von maximal 2 g/l weniger als den Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) auf.

Trockene Weine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 13,5 % vol weisen nach der Abfüllung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von maximal 6 g/l auf.

Die trockenen Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Die lieblichen und süßen Weine weisen einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 13,5 % vol auf.

Sie weisen nach der Abfüllung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 20 g/l, jedoch maximal 45 g/l auf.

Liebliche Weine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 20 g/l werden ohne Anreicherung hergestellt. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

☑ 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

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Weine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) über 20 g/l werden ohne Anreicherung hergestellt. Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

a) Pflanzdichte: Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Reihenabstand von höchstens 2,10 m. Der Abstand zwischen den Stöcken einer Reihe muss zwischen 0,90 m und 1,20 m betragen.

b) Schnittregeln: Die Reben werden nach folgendem 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

Trockene Weine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	72
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Liebliche und süße Weine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	60
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

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

— Romorantin B – Danery

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Loir-et-Cher statt: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind Das geografische Gebiet befindet sich auf der linken Seite der Loire und verläuft zwischen den Ufern des Flusses im Norden und den Gemeinden Cheverny und Cour-Cheverny im Süden. Im Nordwesten wird das Gebiet von der Loire und dem Wald von Russy und im Osten und im Süden von dem Gebiet Grande Sologne abgegrenzt (insbesondere die durchgängige Bewaldung des Parks von Chambord und des Waldes von Cheverny). Der Wald nimmt in dem geografischen Gebiet eine sehr wichtige Rolle ein, und alle Rebflächen, die nicht in der Nähe der Loire liegen, befinden sich auf Lichtungen zwischen den zahlreichen, unterschiedlich großen Waldflächen. Das geografische Gebiet liegt auf einer leicht welligen Hochebene, die von Osten nach Westen von den zwei Nebenflüssen der Loire Cosson und Beuvron und einigen ihrer Nebenflüsse durchzogen wird. Die geologischen Bodenschichten bestehen im Wesentlichen aus tonig-kiesigen Schichten aus senonischer Zeit mit darüber liegenden kalkhaltigen Böden von Beauce (Aquitanien), die ihrerseits von den tonig-sandigen Schichten von Sologne (Burdigalium) bedeckt sind. Die gesamte Formation ist an manchen Stellen von hohen Terrassen der Loire und äolischem Sand überzogen. Die präzise abgegrenzten Parzellen für die Traubenlese weisen folgende Merkmale auf: – Böden mit vorwiegend sandiger bis tonig-sandiger Struktur, die in tiefen Schichten auf einer Tonschicht (Sologne-Böden) ruht – braune kalkhaltige bis kalziumhaltige Böden (kalkhaltige Böden von Beauce). Das Übergangsklima ist etwas stärker kontinental geprägt als das der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen aus den stromabwärts gelegenen Departements Loire/Touraine: Es ist geringfügig trockener (25 bis 50 Millimeter weniger Niederschlag pro Jahr) und spürbar frischer (während der Vegetationszeit liegen die Durchschnittstemperaturen um 0,5 °C bis 1 °C und die Tiefsttemperaturen um 1 °C niedriger). Dieses Klima wird lokal von den Waldflächen und den Tälern des Beuvron, des Cosson und ihrer kleinen Nebenflüsse geprägt.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind 1519 soll François I. 80 000 Pflanzen einer weißen Rebsorte aus dem Burgund in seine Residenz in Romorantin gebracht haben. Diese ungefähr 40 Kilometer südöstlich von Cour-Cheverny liegende Stadt verlieh dann der Rebsorte ihren Namen. Laut jüngeren genetischen Studien ist es erwiesen, dass diese Rebsorte – genau wie andere Rebsorten aus dem Burgund (Aligoté B, Auxerrois B, Chardonnay B, Gamay N und Melon B) – aus einer Kreuzung der Rebsorten Gouais B und Pinot Noir N hervorgegangen ist, wodurch die Region Burgund sehr wahrscheinlich als ihr Ursprungsort infrage kommt. 1577 erließ das Pariser Parlament ein Edikt, das den Parisern verbot, Weine zu kaufen, die in einer Entfernung von weniger als 20 Meilen (88 Kilometern) von der Hauptstadt erzeugt wurden. Um der Nachfrage nachzukommen, wurden die Rebflächen zunächst um Orléans herum erweitert, danach in zunehmendem Maße stromabwärts in Richtung von Blois und Tours. Im 17. Jahrhundert erleichterte die Inbetriebnahme des Kanals, der die Loire mit der Seine verbindet, dann den Weintransport. Die Anbauflächen von großen Erzeugern wurden immer mehr, und im 18. Jahrhundert war auf der Carte de Cassini ein durchgehendes Weinbaugebiet zu beiden Ufern der Loire verzeichnet. Im Gegensatz zu dem alten Beauce-Weinanbaugebiet (gelegen am anderen Ufer der Loire), wo insbesondere die Rebsorte Teinturier N angebaut wurde (vor Ort „Gros Noir“ genannt, eine äußert kräftige und produktive Teinturier-Rebsorte), wird im geografischen Gebiet „Cour-Cheverny“ eine hochwertige Weinbautradition fortgeführt und die Winzer pflanzen weiterhin die Rebsorte Romorantin B an, eine früh reifende Sorte, die aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit gut an die natürliche Umgebung angepasst ist. Bei Überreife können Weine mit einem höheren oder niedrigeren Gehalt an vergärbaren Zuckern hergestellt werden. Diese Rebsorte wird nirgendwo anders im großen Maßstab angebaut – sei es in Frankreich oder weltweit. 2008 umfasste die Rebfläche von „Cour-Cheverny“ 60 Hektar, die von etwa 30 Erzeugern mit einem Produktionsvolumen von knapp über 1 500 Hektolitern bewirtschaftet werden. Die Weine sind stille Weißweine, die in ihrer Jugend vor Lebendigkeit strotzen. Der Geruch verströmt oft Aromen von Zitrusfrüchten, gelbfleischigen Früchten oder weißen Blüten. Es lassen sich darin manchmal Rhabarber-, Gewürz- oder Mentholnoten feststellen. Ihre Einzigartigkeit kommt allerdings erst mit der Zeit vollständig zur Entfaltung und einige Jahre der Lagerung bringen oft Aromen von Honig, Zitrone, Wachs oder Pflaume sowie einige süße Oxidationsnoten zutage, die für die Rebsorte Romorantin B typisch sind. Wenn diese Weine vergärbare Zucker aufweisen, sind ihre Komplexität und ihr Lagerpotenzial im Allgemeinen noch ausgeprägter. Die kargen 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 Geologie des geografischen Gebiets ist stark vom Lauf der Loire (Erosion und Terrassenablagerung) geprägt und unterscheidet sich von der Geologie der anderen kontrollierten Ursprungsbezeichnungen entlang der Loire. Traditionell umfasst das abgegrenzte Parzellengebiet Parzellen mit Böden mit im Wesentlichen sandiger Struktur, geringer Tiefe und geringer Fruchtbarkeit, die über eine gute Entwässerungsfähigkeit und einen geringen Wasserspeicher verfügen. Auf diesen Parzellen ist eine gute Reifung der Trauben gewährleistet. Die von den Winzern durchgeführten Beobachtungen und Analysen zum Verhalten ihrer Reben ermöglichen es ihnen, die Standorte für die Rebflächen auszuwählen, die am besten für den Anbau der seltenen und besonderen Rebsorte Romorantin B geeignet sind, die erheblich zur Einzigartigkeit des aromatischen Profils der Weine beiträgt. Sie ist die einzige Rebsorte, die für die Weinbereitung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung bestimmt ist. Ihre Widerstandsfähigkeit und ihre

Anpassungsfähigkeit an die schwierigen natürlichen Umgebungsbedingungen des geografischen Gebiets haben die Winzer dazu veranlasst, sie überreif werden zu lassen, um liebliche Weine von hoher Qualität zu erzeugen. Dank fünf Jahrhunderten der Bindung an diese Rebsorte konnten die Erzeuger – durch eine optimale Bewirtschaftung der Pflanze und ihres Produktionspotenzials, die sich in der Rebenerziehung und strengen Schnittregeln äußert – die besonderen anerkannten Merkmale ihrer Produkte zur Geltung bringen. Die im Jahr 1993 gewährte kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Cour-Cheverny" ist heute Teil der Wein-Vorzeigeprodukte des Val de Loire. Um diese Weine bekannt zu machen, haben die Erzeuger eine ursprüngliche Vinothek im Schloss Cheverny eingerichtet, die über 300 000 Besucherinnen und Besucher pro Jahr anzieht.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

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: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur und Katastersektion E der Gemeinde Monthou-sur-Bièvre.

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.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

a) Die Rebsorte wird auf den Etiketten nicht unter dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angegeben.

b) Die Weine mit einem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 20 g/l werden verpflichtend mit den Angaben „moelleux" oder „doux" versehen, die dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose) entsprechen, der in dem Wein vorhanden ist, so wie es gemäß den EU-Rechtsvorschriften vorgeschrieben ist.

c) Alle fakultativen Angaben werden auf den Etiketten in Zeichen angegeben, deren Schriftgröße sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens doppelt so groß wie die der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist.

d) Die Schriftgröße der Zeichen für die geografische Bezeichnung „Vin de Loire" darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

e) Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: – es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt; – diese in der Erntemeldung angegeben ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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