C/2026/2623

2026.5.8.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2623)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Cour-Cheverny”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0304-AM03 – 2026.2.9.

1. **A termék elnevezése**

„Cour-Cheverny”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a benyújtott kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

Az e termékleírásban végrehajtott módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározásnak megfelelő standard módosítások.

A „Cour-Cheverny” OEM módosítására irányuló kérelem az uniós módosítás három esete közül egyikre sem vonatkozik, vagyis a módosítás:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár annak kockázatával, hogy érvénytelenné válik a földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem úgynevezett „standard” módosításra irányul.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Címkézés

Leírás

A „Cour-Cheverny” eredetmegjelöléssel ellátott borok termelőinek csoportja úgy döntött, hogy nagyobb földrajzi egységet használ a borok jelölésére, és a „Val de Loire” kifejezés helyett a „Vin de Loire” kifejezést választotta.

Ez a fejlemény a Loire-menti borok termelői által elfogadott kommunikációs iránymutatásokat követi.

A cél az, hogy az identitás egyértelműbb legyen, és jobban igazodjon a Loire-medence termelői által készített borok valós helyzetéhez.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Cour-Cheverny”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0304-AM03 – 2026.2.9.

1. **Elnevezés(ek)**

„Cour-Cheverny”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok csendes fehérborok, az újborok tele vannak élénkséggel.

Aroma/Illat

Illatukat gyakran citrusaromák, sárga húsú gyümölcsök vagy fehér virágok aromái jellemzik. Esetenként rebarbarára emlékeztető, fűszeres vagy mentolos jegyek is érzékelhetők.

Íz/A szájban keltett érzet

Eredetiségük az idő múlásával teljesedik ki, és néhány évnyi tárolás után gyakran méz-, citrom-, viasz- vagy szilvaaromák jelentkeznek, csakúgy, mint az oxidáció édes jegyei, ami a romorantin B szőlőfajta egyik jellegzetessége. Amikor erjeszthető cukrokat tartalmaznak, összetettségük és tárolhatóságuk általában még jelentősebb mértékű.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom egysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A száraz borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %.

A száraz borok csomagolás utáni erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 4 gramm, az egy literre jutó borkősav grammjában kifejezett összes savtartalma pedig literenként legfeljebb 2 grammal alacsonyabb az erjeszthetőcukor-tartalomnál (glükóz és fruktóz).

Azon száraz borok esetében, amelyek térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 13,5 %, a csomagolás utáni erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 6 gramm.

A száraz borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei az uniós jogszabályokban megállapított értékek.

A félédes és az édes borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 13,5 %.

A félédes és az édes borok csomagolás utáni erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legalább 20, de legfeljebb 45 gramm.

A literenként legalább 20 gramm erjeszthetőcukor-tartalommal (glükóz és fruktóz) rendelkező félédes borok alkoholtartalom-növelés nélkül készülnek. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei az uniós jogszabályokban megállapított értékek.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A literenként 20 grammot meghaladó erjeszthetőcukor-tartalommal (glükóz és fruktóz) rendelkező borok alkoholtartalom-növelés nélkül készülnek. Fadarabok használata tilos. Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a 12,5 %-ot. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

a) Ültetési sűrűség: A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,10 méter. Az ugyanazon sorban elhelyezkedő tőkék közötti távolságnak 0,90 méter és 1,20 méter között kell lennie.

b) A metszésre vonatkozó szabályok: A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 13 rügyet hagynak meg, a következő technikák szerint: – Guyot-metszés egyetlen szálvesszővel és legfeljebb 2 csappal; – 2 félszálvesszőre metszés; – csapos metszés (legyezőművelés vagy Royat-kordonművelés).

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Száraz borok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	72
A maximális hozam egysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Félédes és édes borok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	60
A maximális hozam egysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Romorantin B – Danery

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése Loir-et-Cher megye következő településeinek területén történik: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása: A Loire folyó bal partján fekvő földrajzi területet északon a folyó partvonala, délen Cheverny és Cour-Cheverny települések határolják. Északnyugaton a Loire és a Russy-erdő, keleten és délen a Grande Sologne (különösen a Chambord park és a Cheverny-erdő folyamatos erdősávja) szegélyezi. Az erdő kiemelten fontos szerepet játszik a földrajzi területen belül, és a szőlőültetvények – ha nem a Loire közelében találhatók – számos kisebb-nagyobb erdő borította terület közötti tisztások közepén helyezkednek el. A földrajzi terület egy többnyire lágyan hullámzó fennsíkon fekszik, melynek vízelvezetését keletről nyugat felé a Loire két mellékfolyója, a Cosson és a Beuvron, valamint azok egyes mellékfolyói biztosítják. A geológiai szubsztrátumot alapvetően szenonkori agyagos-szilíciumos képződmények alkotják, melyekre beauce-i mészkő (aquitániai korszak), arra pedig sologne-i agyagos-homokos képződmények (burdigáliai korszak) rakódtak. Mindezt helyenként a Loire magas teraszai, valamint futóhomokrétegek borítják. A szőlőszürethez pontosan meghatározott parcellaterületen a következő típusú talajok találhatók: túlnyomórészt homokos vagy agyagos-homokos szerkezetű talajok, alattuk agyagos talajszinttel (sologne-i képződmények), valamint meszes „calcosol" és „calcisol" típusú barna talajok (beauce-i mészkő). A mérsékelt óceáni éghajlat erőteljesebb kontinentális jelleget mutat, mint azon ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott Loire-menti borok esetében, amelyek a touraine-i régióból, az alsó folyószakaszról származnak: enyhén szárazabb (25–50 milliméternyi éves csapadékkal kevesebb), és érzékelhetően hűvösebb (a vegetációs időszakban a középhőmérséklet 0,5–1 °C-kal, a legalacsonyabb hőmérséklet pedig 1 °C-kal kevesebb). E klímára az erdős területek, valamint a Beuvron, a Cosson és kis mellékfolyóik völgyei helyi szintű befolyást gyakorolnak.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása: I. Ferenc 1519-ben egy Bourgogne-ból származó fehér szőlőfajtából 80 000 tőkét telepített romorantini birtokára. A fajtát a későbbiekben erről a Cour-Cheverny-től mintegy negyven kilométerre délkeletre fekvő városról nevezték el. A közelmúltban elvégzett genetikai vizsgálatok azt mutatják, hogy ez a szőlőfajta – más burgundiai fajtákhoz (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N és melon B) hasonlóan – a gouais B és a pinot noir N keresztezéséből származik, ami hitelesen alátámasztja a fajta burgundiai eredetét. 1577-ben a párizsi parlament ediktumot bocsátott ki, amelyben megtiltotta a párizsiaknak a fővárostól kevesebb mint 20 gall mérföldre (88 km-re) készített borok vásárlását. A kereslet kielégítése érdekében az ültetvények kiterjesztésére először Orléans környékén került sor, majd a terjeszkedés egyre tovább haladt a folyó mentén lefelé, Blois és Tours irányában. A XVII. században csatornát létesítettek a Loire és a Szajna között, ami megkönnyítette a bor szállítását. A magas hozamú szőlőfajtával betelepített ültetvények száma egyre nőtt, és a XVIII. században a Cassini-féle térkép a Loire mindkét partján egybefüggő szőlőültetvényeket ábrázol. Ugyanakkor a régi Beauce régió területén fekvő (a Loire ellenkező partján található) szőlőtermesztő vidékkel ellentétben, ahol elsősorban teinturier N-nel (a helyiek által gros noirként ismert, kifejezetten erőteljes és termékeny teinturier fajtával) betelepített ültetvények alakultak ki, a „Cour-Cheverny" földrajzi területe minőségi szőlészeti hagyományokat őriz, és a szőlőtermelők hűek maradtak a korai romoratin B szőlőfajtához, amely igénytelensége miatt jól alkalmazkodik a természeti környezethez. Túlérlelésével olyan borok állíthatók elő, melyek több-kevesebb erjeszthető cukrot tartalmaznak. Ezt a szőlőfajtát sem Franciaországban, sem a világ más részén nem termesztik jelentős mértékben. 2008-ban a „Cour-Cheverny" szőlőültetvényt 60 hektár területen körülbelül harminc termesztő művelte, akik valamivel több mint 1 500 hektoliter bort állítottak elő. A borok csendes fehérborok, az újborok tele vannak élénkséggel. Illatukat gyakran citrusaromák, sárga húsú gyümölcsök vagy fehér virágok aromái jellemzik. Esetenként rebarbarára emlékeztető, fűszeres vagy mentolos jegyek is érzékelhetők. Eredetiségük ugyanakkor az idő múlásával teljesedik ki, és néhány évnyi tárolás után gyakran méz-, citrom-, viasz- vagy szilvaaromák jelentkeznek, csakúgy, mint az oxidáció édes jegyei, ami a romorantin B szőlőfajta egyik jellegzetessége. Amikor erjeszthető cukrokat tartalmaznak, összetettségük és tárolhatóságuk általában még jelentősebb mértékű. A nehezen megmunkálható, a gabona-terméshozam szempontjából kevésbé, a szőlőtermesztés tekintetében viszont kifejezetten kedvező szegény talajok jelenléte meghatározó tényező volt a szőlőültetvények telepítésénél. A Loire munkája (erózió és teraszos üledéklerakás formájában) erőteljes hatást gyakorol a földrajzi terület geológiájára, amelyet – más ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott Loire-menti borok földrajzi területeivel összehasonlítva – eredeti jelleggel ruház fel. A felhasználási módokhoz igazodva a meghatározott parcellaterülethez az elsősorban homokos szerkezetű, kevéssé mély, kevéssé termékeny, jó vízelvezető és csekély vízmegtartó képességű talajokkal rendelkező parcellák tartoznak. Ezek a parcellák biztosítják a szőlő megfelelő érését. A szőlőtermelőknek a szőlő viselkedésével kapcsolatos megfigyelései és elemzései segítséget nyújtanak a szőlőtelepítés megfelelő módjának meghatározásában, előnyben részesítve a ritka és különleges romorantin B szőlőfajtát, amely jelentős mértékben erősíti a borok aromaprofiljának eredetiségét. Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok készítésére szánt egyetlen szőlőfajta igénytelensége és a földrajzi terület nehéz természeti viszonyaihoz történő alkalmazkodásra való képessége

arra késztette a szőlőtermelőket, hogy a szőlőt túlérett állapotban is hasznosítsák, kiváló minőségű édes borokat állítva elő belőle. Az e szőlőfajtához való öt évszázados ragaszkodás lehetővé tette a termelők számára, hogy a növény és a termőképesség optimális kezelése révén – ami a művelési módok megválasztásában és a szigorú metszési szabályok alkalmazásában mutatkozott meg – hangsúlyossá tegyék a termékük eredeti jellegét biztosító, elismert karakterjegyeket. Az 1993-tól elismert „Cour-Cheverny" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott termék ma a Loire-völgyi borok egyik gyöngyszemének számít. E borok ismertségének növelése érdekében a termelők Cheverny kastélyában eredeti borházat nyitottak, amelyet évente több mint 300 000 látogató keres fel.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény / az eltérés címe

A földrajzi területre vonatkozó eltérés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény / az eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen belüli előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény / az eltérés leírása

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Loir-et-Cher megye következő településeit foglalja magában: Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur, valamint Monthou-sur-Bièvre település E kataszteri egysége.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének megfelelően a közvetlenül szomszédos terület a szóban forgó körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő területnek felel meg.

A követelmény / az eltérés címe

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény / az eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény / az eltérés leírása

a) A szőlőfajta megjelölése nem szerepel a címkén az ellenőrzött eredetmegjelölés neve alatt.

b) A literenként legalább 20 gramm erjeszthető cukrot (glükóz és fruktóz) tartalmazó borokat kötelezően el kell látni a „félédes" vagy az „édes" megjelölés közül a megfelelővel a bor erjeszthetőcukor-tartalmától (glükóz és fruktóz) függően, az uniós jogszabályok által meghatározottak szerint.

c) A címkéken valamennyi fakultatív információt akkora méretű karakterekkel kell feltüntetni, amelyek sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladják meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

d) A „Vin de Loire" földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

e) Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy: – kataszteri területről van szó; – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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