C/2026/2623

8.5.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2623)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Cour-Cheverny”

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0304-AM03 – 9.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Cour-Cheverny”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija, Uzņēmumu ekonomiskā un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Ar ACVN “Cour-Cheverny” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Temats

Marķēšana

Apraksts

Ar cilmes vietas nosaukumu "Cour-Cheverny" apzīmētā produkta ražotāju grupa ir nolēmusi vīnu identificēšanai izmantot plašāku ģeogrāfisko vienību, apzīmējuma "Val de Loire" vietā izvēloties apzīmējumu "Vin de Loire".

Šīs izmaiņas izriet no Luāras vīnu ražotāju pieņemtajām komunikācijas vadlīnijām.

Mērķis ir padarīt identitāti skaidrāku un to labāk saskaņot ar Luāras baseina ražotāju gatavoto vīnu faktisko raksturu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Cour-Cheverny"

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0304-AM03 – 9.2.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Cour-Cheverny"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Šie vīni ir nedzirkstoši baltvīni, un, kamēr tie ir jauni, tie izceļas ar sevišķu dzīvīgumu.

Aromāts

Buķetē bieži jūtami citrusaugļu, dzeltena mīkstuma augļu vai balto ziedu aromāti. Reizēm var sajust arī rabarberu, garšvielu vai mentola nianses.

Garša

Tomēr šo vīnu oriģinalitāte pilnībā atklājas tikai nogatavināšanas gaitā, un pēc vairākiem gadiem tie bieži iegūst medus, citrona, vaska vai žāvētu plūmju aromāta nianses, kā arī vieglas oksidācijas saldenās notis, kas raksturīgas šķirnei "Romorantin B". Ja vīni satur fermentējamos cukurus, to kompleksums un uzglabāšanas potenciāls parasti ir vēl lielāks

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Sausajiem vīniem spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 10,5 %.

Pēc fasēšanas sausajos vīnos fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 4 gramus uz litru, bet ar vīnskābi gramos uz litru izteiktais kopējais skābums nav zemāks par fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturu vairāk kā par 2 gramiem.

Pēc fasēšanas vīnos, kam spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 13,5 %, fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 6 gramus uz litru.

Pēc sauso vīnu bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija tajos nepārsniedz 12,5 %. Gaistošo skābju saturs, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tādi, kā noteikts Eiropas Savienības tiesiskajā regulējumā.

Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija pussaldajos un saldajos vīnos ir 13,5 %.

Pēc fasēšanas pussaldajos un saldajos vīnos fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 20 grami uz litru, bet nepārsniedz 45 gramus uz litru.

Pussaldos vīnus, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 20 grami uz litru, ražo bez bagātināšanas. Gaistošo skābju saturs, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tādi, kā noteikts Eiropas Savienības tiesiskajā regulējumā.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Vīnus, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs pārsniedz 20 gramus uz litru, gatavo bez bagātināšanas. Koksnes gabalu izmantošana ir aizliegta. Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 12,5 %. Papildus iepriekš minētajiem noteikumiem vīndarības praksei attiecībā uz šiem vīniem jāatbilst prasībām, kas noteiktas Savienības līmenī un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

a) Stādījumu biezība. Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 500 augu uz hektāru, bet rindstarpu platums nepārsniedz 2,10 metrus. Atstatums starp vienas un tās pašas rindas vīnkokiem ir 0,90–1,20 metri.

b) Apgriešanas noteikumi. Vīnogulājus apgriež, katram vīnkokam atstājot ne vairāk par 13 vīnstīgu pumpuriem, un izmantojot šādus paņēmienus: pēc Gijo metodes, koku veidojot ar vienu garu stumbru un ne vairāk kā diviem augļzariem; divu puszaru veidā; izmantojot īsās apgriešanas metodi (vēdekļveidā vai veidojot Ruajā kordonu).

7.2. *Maksimālais vīna iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Sausie vīni

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	72
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Pussaldie un saldie vīni

Maksimālais vīna iznākums:

Maksimālais vīna iznākums:	60
Maksimālā vīna iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "Romorantin B" – "Danery"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīna gatavošana un kopšana tiek veikta šādu *Loir-et-Cher* departamenta pašvaldību teritorijā: *Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne* un *Vineuil*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

a) Saikni veidojošo dabas faktoru apraksts. Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Luāras kreisajā krastā un stiepjas no upes krastiem ziemeļos līdz *Cheverny* un *Cour-Cheverny* pašvaldībām dienvidos. Ziemeļrietumos to norobežo Luāra un Rusi mežs, bet austrumos un dienvidos – *Grande Sologne* (jo īpaši vienlaidus koku masīvs *Chambord* parkā un *Cheverny* mežs). Mežam ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti liela nozīme. Ja vīndārzi neatrodas tiešā Luāras tuvumā, tie izvietoti klajumu vidū starp daudzajiem samērā plašajiem mežu masīviem. Ģeogrāfiskais apgabals izvietots uz samērā lēzeni viļņotas plakankalnes, ko virzienā no austrumiem uz rietumiem šķērso divas Luāras pietekas – Kosona [*Cosson*] un Bjevrona [*Beuvron*] –, kā arī dažas to pietekas. Ģeoloģisko cilmiezi galvenokārt veido senonija perioda silīcija–māla formācijas zem Bosas reģiona kaļķakmens (akvitānijs), ko savukārt klāj Soloņas smilšmāla formācijas (burdigalijs). Daļu apgabala klāj Luāras augstās terases un vēja sanestas smiltis. Precīzi noteiktajiem vīnogu novākšanai paredzētajiem zemesgabaliem ir šādas īpašības: tajos ir augsnes, kas pēc granulometriskā sastāva pārsvarā ir smilts vai putekļaina māla augsnes, kurās dziļāko horizontu veido māli (Soloņas formācijas), – šīs augsnes pieder pie kaļķakmens brūnzemes augsnēm vai kaļķainām brūnaugsnēm (*Beauce* kaļķakmens apvidi). Apgabalā valda okeāniskais klimats, ko niansē vairāk izteikta kontinentālā klimata ietekme nekā tā ir lejāk esošajos Luāras un Turēnas apgabalos, kur audzē ar citiem kontrolētiem cilmes vietas nosaukumiem apzīmētus produktus. Tas ir nedaudz sausāks (gada nokrišņu daudzums ir par 25–50 mm mazāks) un ievērojami vēsāks (veģetācijas periodā vidējā temperatūra ir par 0,5 °C līdz 1 °C zemāka, bet minimālā temperatūra ir par 1 °C zemāka). Šo klimatu vietējā līmenī ietekmē mežu masīvi, kā arī Bjevronas, Kosonas un šo upju mazo pieteku ielejas.

b) Saikni veidojošo cilvēkfaktoru apraksts. Tiek uzskatīts, ka 1519. gadā Fransuā I savā rezidencē Romorantēnā iestādīja 80 000 baltogu vīnogu šķirnes stādu no Burgundijas. Šī pilsēta, kas atrodas aptuveni 40 km uz dienvidaustrumiem no *Cour-Cheverny*, vēlāk deva savu nosaukumu šķirnei. Jaunākie ģenētiskie pētījumi liecina, ka šī šķirne radusies, krustojot šķirnes "Gouais B" un "Pinot Noir N", gluži tāpat kā citas Burgundijas šķirnes ("Aligoté B", "Auxerrois B", "Chardonnay B", "Gamay N" un "Melon B"). Visticamāk, šķirnes izcelsme meklējama Burgundijā. 1577. gadā Parīzes parlaments izdeva ediktu, ar kuru parīziešiem tika aizliegts iegādāties vīnus, kas ražoti mazāk nekā divdesmit ljē (88 kilometru) attālumā no galvaspilsētas. Lai apmierinātu pieprasījumu, vīndārzu stādījumi sākotnēji tika paplašināti ap Orleānu, pēc tam arvien tālāk lejup pa straumi Bluā un Tūras virzienā. Vēlāk 17. gadsimtā ekspluatācijā nodotais kanāls, kas savienoja Luāru ar Sēnu, atviegloja vīna transportēšanu. Ļoti ražīgu vīnogu šķirņu stādījumi kļuva arvien izplatītāki, un 18. gadsimtā Kasīni [*Cassini*] kartē redzams, ka abos Luāras krastos izveidojies gandrīz vienlaidu vīndārzu masīvs. Tomēr atšķirībā no senā Bosas vīnkopības apgabala (kas atrodas Luāras pretējā krastā), kur pārsvarā tika audzēta šķirne "Teinturier N" (ārkārtīgi spēcīga un ražīga "Teinturier" vīnogu šķirne, vietēji pazīstama kā *le gros noir*), "Cour-Cheverny" ģeogrāfiskais apgabals ir saglabājis augstvērtīgu vīnkopības tradīciju, un vīndari joprojām ir uzticīgi šķirnes "Romorantin B" audzēšanai. Tā ir agrīna vīnogu šķirne, kuras izturība ir labi pielāgota dabiskajai videi. Kad šīs šķirnes vīnogas ir pārgatavojušās, tās izmanto, lai ražotu vīnus ar dažādu fermentējamo cukuru saturu. Šo šķirni citviet Francijā vai pasaulē nozīmīgā apjomā neaudzē. 2008. gadā "Cour-Cheverny" vīndārzi aizņēma 60 hektārus lielu platību, un tos apsaimniekoja aptuveni 30 ražotāju, kas saražoja nedaudz vairāk par 1 500 hektolitriem vīna. Šie vīni ir nedzirkstoši baltvīni, un, kamēr tie ir jauni, tie izceļas ar sevišķu dzīvīgumu. Buķetē bieži jūtami citrusaugļu, dzeltena mīkstuma augļu vai balto ziedu aromāti. Reizēm var sajust arī rabarberu, garšvielu vai mentola nianses. Tomēr šo vīnu oriģinalitāte pilnībā atklājas tikai nogatavināšanas gaitā, un pēc vairākiem gadiem tie bieži iegūst medus, citrona, vaska vai žāvētu plūmju aromāta nianses, kā arī vieglas oksidācijas saldenās notis, kas raksturīgas šķirnei "Romorantin B". Ja vīni satur fermentējamos cukurus, to kompleksums un uzglabāšanas potenciāls parasti ir vēl lielāks. Nabadzīgas un grūti apstrādājamas augsnes, kurās graudaugu ražība nav augsta, bet kuras ir piemērotas vīnkopībai, ir bijis noteicošs faktors vīndārzu izvietojumam. Ģeogrāfiskā apgabala ģeoloģiskie faktori, ko stipri ietekmē Luāras upe (erozija un upes terašu veidošanās), ir oriģināli salīdzinājumā ar citiem Luāras apgabaliem, kuros audzē vīnogas ar aizsargātu cilmes vietu nosaukumu apzīmētas produkcijas ražošanai. Ievērojot vietējās paražas, noteikto zemesgabalu apgabalu veido zemesgabali ar pārsvarā smilšainām augsnēm, kas nav īpaši dziļas vai auglīgas, bet kam piemīt laba ūdenscaurlaidība un nelielas ūdens rezerves. Šie zemesgabali nodrošina vīnogām labu ienākšanos. Vīndari novēro un analizē savu vīnogulāju attīstību, lai noteiktu vīndārziem piemērotāko izvietojumu, kas labvēlīgs šķirnei "Romorantin B" – retai un īpašai šķirnei, kura būtiski veicina vīnu aromātiskā profila oriģinalitāti. Tā ir vienīgā vīnogu šķirne, kas paredzēta ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu gatavošanai. Tās izturība un spēja pielāgoties ģeogrāfiskā apgabala sarežģītajiem

dabas apstākļiem ir mudinājusi vīndarus izmantot šīs šķirnes pārgatavojušās vīnogas augstas kvalitātes saldo vīnu ražošanai. Piecus gadsimtus ilgā uzticība šai vīnogu šķirnei ir ļāvusi ražotājiem izcelt savu produktu atzītās un oriģinālās īpašības. Tas tiek panākts, optimāli pārvaldot vīnogulājus un to ražošanas potenciālu, veidojot vīnogulājus un ievērojot stingrus apgriešanas noteikumus. Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Cour-Cheverny" apzīmētie vīni, kas atzīti 1993. gadā, šodien ir vieni no visaugstāk vērtētajiem Luāras ielejas vīniem. Lai nodrošinātu šo vīnu atpazīstamību, ražotāji *Cheverny* pilī ir ierīkojuši oriģinālu *Maison des Vins* (Vīnu māju), kas piesaista vairāk nekā 300 000 apmeklētāju gadā.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Atkāpe attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, piemērojot atkāpi, noteikts vīnu vinifikācijai, gatavošanai un kopšanai, veido šādu *Loir-et-Cher* departamenta pašvaldību teritorija: *Candé-sur-Beuvron, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Maslives, Les Montils, Muides-sur-Loire, Ouchamps, Saint-Dyé-sur-Loire, Saint-Laurent-Nouan, Sambin, Seur*, kā arī daļa *Monthou-sur-Bièvre* pašvaldības kadastrālās teritorijas – E sektors.

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punktu tiešās apkaimes apgabals atbilst apgabalam, kas atrodas attiecīgā noteiktā apgabala tiešā tuvumā.

Prasības/atkāpes temats

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

a) Uz etiķetēm zem aizsargātā cilmes vietas nosaukuma vīnogu šķirne netiek norādīta;

b) to vīnu marķējumā, kuros fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir vismaz 20 g uz litru, obligāti norāda jābūt norādēm "pussalds" vai "salds" atbilstīgi vīnā esošajam fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturam, kā noteikts attiecīgajos ES tiesību aktos;

c) fakultatīvās ziņas marķējumā norāda ar burtiem, kuru augstums un platums nav vairāk nekā divas reizes lielāks par to burtu augstumu un platumu, kas izmantoti aizsargātā cilmes vietas nosaukuma atveidei;

d) ģeogrāfiskā nosaukuma "Vin de Loire" rakstzīmju izmērs ne augstumā, ne platumā nav lielāks par divām trešdaļām no to rakstzīmju lieluma, ar kādām atveidots aizsargātais cilmes vietas nosaukums;

e) ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazāku ģeogrāfisko vienību, ja tā ir reģistrēta apdzīvota vieta un ir norādīta ražas deklarācijā.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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