Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2623

8.5.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2623)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Cour-Cheverny"

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

1. **Naam van het product**

"Cour-Cheverny"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit – Directoraat-generaal Economische en Milieuprestaties van Ondernemingen

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Cour-Cheverny" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Etikettering

Beschrijving

De producentengroepering van de benaming “Cour-Cheverny” heeft besloten de wijnen aan te duiden met een grotere geografische eenheid, door de term “Vin de Loire” te gebruiken in plaats van “Val de Loire”.

Dat sluit aan bij de communicatierichtsnoeren die de producenten van de Loirewijnen vastgesteld hebben.

Het doel is die identiteit leesbaarder te maken en beter af te stemmen op de realiteit van de wijnen die de marktdeelnemers in het bekken produceren.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

“Cour-Cheverny”

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

1. **Naam van het product**

“Cour-Cheverny”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De wijnen zijn stille witte wijnen die heel levendig zijn tijdens de eerste jaren.

Aroma

De neus van deze wijnen bestaat vaak uit aroma's van citrusvruchten, vruchten met geel vruchtvlees of witte bloemen. Soms kunnen toetsen van rabarber, kruiden of menthol ontdekt worden.

Smaak

De originaliteit van deze wijnen komt echter pas na verloop van tijd volledig tot uiting, en enkele jaren rijping brengen vaak aroma's van honing, citroen, was of pruimen aan het licht, evenals enkele zachte toetsen van oxidatie, die kenmerkend zijn voor het druivenras romorantin B. Wanneer ze fermenteerbare suikers bevatten, zijn hun complexiteit en hun houdbaarheid algemeen genomen nog groter.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	—
Minimale totale zuurgraad	—
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De droge wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 %.

Na verpakking bedraagt het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) bij de droge wijnen niet meer dan 4 gram per liter, terwijl het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, hoogstens 2 gram per liter minder bedraagt dan het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose).

Bij de droge wijnen met een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 13,5 % bedraagt het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) na verpakking niet meer dan 6 gram per liter.

Het totaal alcoholvolumegehalte van de droge wijnen ligt na verrijking niet hoger dan 12,5 %. Het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

De zoete en zachte wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 13,5 %.

Na verpakking bedraagt het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) bij de zoete en zachte wijnen minstens 20 gram per liter, maar niet meer dan 45 gram per liter.

De zoete wijnen met een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van 20 gram per liter of meer worden bereid zonder verrijking. Het gehalte aan vluchtige zuren, het totale zuurgehalte en het totale gehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

De wijnen met een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van meer dan 20 gram per liter worden bereid zonder verrijking. Het gebruik van stukjes hout is verboden. Het totaal alcoholvolumegehalte na verrijking ligt bij de wijnen niet hoger dan 12,5 %. Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen wat oenologische procedés betreft voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op communautair niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

a) Beplantingsdichtheid. De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 500 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 2,10 meter bedragen. De ruimte tussen de wijnstokken op dezelfde rij bedraagt 0,90 à 1,20 meter.

b) Regels voor het snoeien. De wijnstokken worden gesnoeid met maximaal 13 ogen per wijnstok; daarbij worden de volgende technieken gebruikt: Guyot-snoei met één lange scheut en hooguit twee korte vruchttakken; snoei tot twee halve vruchttakken; snoei met korte vruchttakken (in waaier of "cordon de Royat").

7.2. *Maximumopbrengst per hectare*

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Droge wijn

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	72
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Zoete en zachte wijn

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	60
Eenheid maximumopbrengst:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— Romorantin B — danery

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de verzorging van de wijn vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne en Vineuil.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

a) Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband Het geografische gebied ligt op de linkeroever van de Loire en strekt zich uit tussen de oevers van de rivier in het noorden en de gemeenten Cheverny en Cour-Cheverny in het zuiden. In het noordwesten wordt het begrensd door de Loire en het bos van Russy, en in het oosten en het zuiden door de Grande Sologne (in het bijzonder de continue bebossing van het park van Chambord en het bos van Cheverny). Het bos is zeer belangrijk binnen het geografische gebied, en als de wijngaard niet vlak bij de Loire ligt, bevindt hij zich midden in open plekken tussen de talrijke bosgebieden, waarvan het ene al groter is dan het andere. Het geografische gebied ligt op een zacht glooiend plateau dat van oost naar west afwatert via de twee zijrivieren van de Loire, de Cosson en de Beuvron, en enkele van hun zijrivieren. Het geologische substraat bestaat hoofdzakelijk uit klei-siliciumformaties uit het senonien, met daarboven kalksteen van Beauce (aquitanien), op zijn beurt weer overdekt door klei-zandformaties van Sologne (burdigalien). Het geheel is op sommige plaatsen overdekt met hoge terrassen van de Loire en stuifzandgronden. De nauwkeurig afgebakende percelen voor de druivenoogst bestaan uit gronden met een overwegende zand- tot klei-zandtextuur, in de diepte steunend op een kleihoudende aardlaag (formaties van Sologne), en bruine kalkhoudende tot bruine calciumhoudende gronden (kalksteen van Beauce). Het sub-oceaanklimaat vertoont een iets sterkere continentale nuance dan het klimaat van de gecontroleerde oorsprongsbenamingen die stroomafwaarts liggen langs de Loire-oevers in Touraine: iets droger (25 mm tot 50 mm minder jaarlijkse neerslag), en gevoelig frisser (gedurende de vegetatieve periode liggen de gemiddelde temperaturen 0,5 °C tot 1 °C lager, en de minima 1 °C lager). Dit klimaat wordt beïnvloed door de plaatselijke bosgebieden en de valleien van de Beuvron, de Cosson en hun kleine zijrivieren.

b) Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband In 1519 zou François I 80 000 stuks plantgoed van een wit druivenras uit Bourgogne hebben aangeplant in zijn residentie in Romorantin. Deze stad, gelegen op een veertigtal kilometer ten zuidoosten van Cour-Cheverny, heeft vervolgens haar naam gegeven aan het druivenras. Uit recente genetische studies blijkt dat dit druivenras het resultaat is van een kruising tussen de druivenrassen gouais B en pinot noir N, zoals andere Bourgondische druivenrassen (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N en melon B), waardoor de Bourgondische oorsprong zeer aannemelijk is. In 1577 kondigt het Parlement van Parijs een verbod aan waarin het de Parijzenaars verboden wordt wijnen aan te kopen die op minder dan twintig mijl (88 kilometer) afstand van de hoofdstad geproduceerd worden. Om aan de vraag te voldoen, worden in eerste instantie aanplantingen uitgebreid rond Orléans, en daarna steeds verder stroomafwaarts, richting Blois en Tours. De ingebruikname in de zeventiende eeuw van het kanaal dat de Loire met de Seine verbindt, vergemakkelijkt vervolgens het transport van de wijn. Het aantal aanplantingen van druivenrassen met hoog rendement neemt toe, en in de achttiende eeuw is op de kaart van Cassini een doorlopende wijngaard op de beide oevers van de Loire te zien. In tegenstelling tot de voormalige wijnbouw van Beauce (gelegen op de andere oever van de Loire), waar zich vooral de aanplantingen van teinturier N hebben ontwikkeld (lokaal “gros noir” genoemd, een uiterst krachtig en productief teinturier-druivenras), behoudt het geografische gebied van “Cour-Cheverny” echter een kwalitatief hoogstaande wijnbouwtraditie en blijven de wijnbouwers trouw aan de teelt van het druivenras romorantin B, een vroegrijp druivenras waarvan het rustieke karakter goed is aangepast aan het natuurlijke milieu. Wanneer deze druiven overrijp zijn, kan men er wijnen mee produceren met meer of minder fermenteerbare suikers. Dit druivenras wordt nergens anders op significante wijze geteeld, noch in Frankrijk, noch wereldwijd. In 2008 telt de wijngaard van “Cour-Cheverny” 60 hectaren die worden geëxploiteerd door een dertigtal producenten, die iets meer dan 1 500 hectoliter produceren. De wijnen zijn stille witte wijnen die heel levendig zijn tijdens de eerste jaren. De neus van deze wijnen bestaat vaak uit aroma’s van citrusvruchten, vruchten met geel vruchtvlees of witte bloemen. Soms kunnen toetsen van rabarber, kruiden of menthol ontdekt worden. De originaliteit van deze wijnen komt echter pas na verloop van tijd volledig tot uiting, en enkele jaren rijping brengen vaak aroma’s van honing, citroen, was of pruimen aan het licht, evenals enkele zachte toetsen van oxidatie, die kenmerkend zijn voor het druivenras romorantin B. Wanneer ze fermenteerbare suikers bevatten, zijn hun complexiteit en hun houdbaarheid algemeen genomen nog groter. De aanwezigheid van arme, moeilijk te bewerken gronden die weinig rendement gaven bij de graanteelt, maar wel geschikt waren voor de wijnbouw, was een doorslaggevende factor voor de aanplant van wijngaarden. De geologie van het geografische gebied, die sterk wordt gekenmerkt door de inwerking van de Loire (erosie en afzetting van terrassen), is origineel in vergelijking met die van de andere gecontroleerde oorsprongsbenamingen langs de Loire-oevers. In aansluiting op de lokale gebruiken bestaat het afgebakende perceelgebied uit percelen die een overwegend zanderige, ondiepe, weinig vruchtbare bodem hebben, met een goede drainagecapaciteit en geringe waterreserves. Deze percelen zorgen voor een goede rijpheid van de druif. Door observatie en analyse van het gedrag van hun wijngaarden kunnen de wijnbouwers een correcte locatie voor de wijngaard bepalen, wat ten goede komt aan de aanplanting van het zeldzame en bijzondere druivenras romorantin B, dat aanzienlijk bijdraagt tot de originaliteit van het aromatische profiel van de wijnen. Het rustieke karakter van dit druivenras, dat als enige kan worden gebruikt voor de productie van de wijnen met een gecontroleerde oorsprongsbenaming, alsook zijn vermogen om zich aan te passen aan de moeilijke natuurlijke omgeving van het geografische gebied,

hebben de wijnbouwers ertoe gebracht om deze druiven langer te laten hangen totdat ze overrijp zijn, waarna ze gebruikt kunnen worden voor de productie van kwalitatief hoogstaande zoete wijnen. Door hun gehechtheid, gedurende vijf eeuwen, aan dit druivenras konden de producenten de erkende originele kenmerken van hun producten valoriseren, en wel door een optimaal beheer van de plant en van haar productiepotentieel, wat tot uiting komt in de leimethoden en de strikte snoeiregels. De in 1993 erkende gecontroleerde oorsprongsbenaming "Cour-Cheverny" is vandaag de dag een van de pareltjes van de wijnen van de Val de Loire. Om deze wijnen bekend te maken, hebben de producenten een origineel wijnhuis opgestart in het kasteel van Cheverny, dat jaarlijks meer dan 300 000 bezoekers over de vloer krijgt.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Afwijking betreffende het geografisch gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de wijnen bij wijze van uitzondering mogen worden gevinifieerd, bereid en verzorgd, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten van het 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 en het kadastraal gebied E van de gemeente Monthou-sur-Bièvre.

Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie komt het gebied in de onmiddellijke nabijheid overeen met een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied in kwestie.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

a) De aanduiding van het druivenras wordt op de etiketten niet onder de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming vermeld.

b) Wijnen met een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten minste 20 gram per liter moeten verplicht de omschrijvingen "zacht" of "zoet" vermelden overeenkomstig het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) in de wijn, zoals gedefinieerd in de communautaire regelgeving.

c) De facultatieve vermeldingen staan op de etiketten in lettertekens die niet groter of breder zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

d) De lettertekens van de vermelding van de geografische benaming "Vin de Loire" mogen niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

e) Op het etiket van de wijnen met gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld, op voorwaarde dat het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster en die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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