C/2026/2623

8.5.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/2623)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Cour-Cheverny”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0304-AM03 – 9.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Cour-Cheverny”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Cour-Cheverny” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym, o którym mowa w jednolitym dokumencie;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Etykietowanie

Opis

W związku z tym grupa producentów produktu objętego nazwą „Cour-Cheverny" postanowiła oznaczyć wina, odnosząc się do większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire" zamiast „Val de Loire".

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z regionu Loary.

Celem jest uczynienie tej tożsamości bardziej czytelną i lepiej dostosowaną do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w dorzeczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Cour-Cheverny"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0304-AM03 – 9.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cour-Cheverny"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wytwarzane wina są białymi winami niemusującymi o żywym charakterze w przypadku win młodych.

Aromat/zapach

Zapach charakteryzuje się często nutami owoców cytrusowych, owoców o żółtym miąższu lub białych kwiatów. Czasami wyczuwalne są nuty rabarbaru, przypraw lub mentolu.

Smak

Oryginalny charakter win uwypukla się dopiero z czasem, a po kilku latach dojrzewania pojawiają się zwykle aromaty miodu, cytryny, wosku pszczelego lub śliwki oraz ujawniają się pewne słodkie nuty wynikające z utleniania, charakterystyczne dla odmiany winorośli romorantin B. W przypadku gdy wina zawierają cukry fermentacyjne, cechują się one zwykle jeszcze większą złożonością oraz jeszcze lepiej nadają się do dojrzewania.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wytrawnych wynosi co najmniej 10,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach wytrawnych po zapakowaniu nie przekracza 4 gramów na litr, a kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) maksymalnie o 2 gramy na litr.

W przypadku win wytrawnych o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej 13,5 % zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po zapakowaniu nie przekracza 6 gramów na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 %. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach półsłodkich i słodkich wynosi co najmniej 13,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach półsłodkich i słodkich po zapakowaniu wynosi co najmniej 20 gramów na litr, ale nie przekracza 45 gramów na litr.

Wina półsłodkie o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) co najmniej 20 gramów na litr wytwarza się bez wzbogacania. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) przekraczającej 20 gramów na litr wytwarza się bez wzbogacania. Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

a) Gęstość obsady: minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,10 metra. Odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,90–1,20 m.

b) Zasady cięcia winorośl przycina się na maksymalnie 13 oczek na łozę według następujących technik: – sznur Guyota z jedną długą łozą i maksymalnie dwoma czopami; – cięcie na dwie półstrzałki; – cięcie czopowe (wachlarz lub sznur skośny Royat).

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina wytrawne

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	72
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina półsłodkie i słodkie

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	60
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Romorantin B - Danery

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne, Vineuil.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem Obszar geograficzny, położony na lewym brzegu Loary, rozciąga się między brzegiem rzeki na północy a gminami Cherverny i Cour-Cheverny na południu. Na północnym zachodzie granicę obszaru stanowią Loara i las Russy, a na wschodzie i na południu Grande Sologne (w szczególności rozległe tereny zadrzewione należące do parku Chambord oraz lasu Cheverny). Las pełni bardzo istotną rolę na obszarze geograficznym – obszar winic rozciągający się na terenach bardziej oddalonych od Loary jest położony na polanach między licznymi obszarami zadrzewionymi różnej wielkości. Obszar geograficzny położony jest na lekko pofałdowanym płaskowyżu odwadnianym ze wschodu na zachód przez dwa dopływy Loary, którymi są Cosson i Beuvron, oraz kilka spośród ich dopływów. Podłoże geologiczne składa się przede wszystkim z senońskich formacji ilasto-krzemionkowych pokrytych wapieniami z Beauce (akwitan), które z kolei pokryte są formacjami ilasto-piaszczystymi z Sologne (burdygał). Miejscowo można zaobserwować występowanie wysokich teras Loary i piasków eolicznych. Na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron występują: – gleby o strukturze głównie piaszczystej do ilasto-piaszczystej, pod którymi na większej głębokości znajduje się frakcja ilasta (formacje z Sologne) – gleby brunatne wapienne do brunatnych wapniowych (wapienie z Beauce). Łagodny klimat oceaniczny odznacza się nieco wyraźniejszym charakterem kontynentalnym niż w przypadku kontrolowanych nazw pochodzenia z Doliny Loary, z okolic Tours, w dolnym biegu rzeki: jest on nieco suchszy (o 25–50 milimetrów opadów mniej w skali roku) i odczuwalnie chłodniejszy (w okresie wegetacji średnie temperatury są niższe o 0,5–1 °C, a temperatury minimalne niższe o 1 °C). Na klimat wpływają miejscowo obszary zadrzewione oraz doliny rzek Beuvron, Cosson i ich niewielkich dopływów.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem W 1519 r. król Franciszek I miał sprowadzić do swojej posiadłości w Romorantin 80 000 krzewów winorośli białej odmiany pochodzącej z Burgundii. To właśnie od miasta Romorantin, położonego około czterdziestu kilometrów na południowy wschód od Cour-Cheverny, pochodzi nazwa wspomnianej odmiany winorośli. Najnowsze badania genetyczne wykazały, że odmiana ta jest wynikiem skrzyżowania odmian gouais B i pinot noir N, podobnie jak inne burgundzkie odmiany winorośli (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N i melon B), co znacząco uprawdopodabnia jej burgundzkie pochodzenie. W 1577 r. parlament paryski ogłosił edykt zakazujący paryżanom zakupu win wytworzonych w odległości mniejszej niż dwadzieścia lig lądowych (88 kilometrów) od stolicy. Aby sprostać popytowi, w pierwszej kolejności zwiększono obszar winnic wokół Orleanu, a następnie zakładano coraz więcej winnic w dolnym biegu rzeki, w kierunku Blois i Tours. Oddanie do użytku kanału łączącego Loarę i Sekwanę w XVII wieku ułatwiło transport wina. Zakładano coraz więcej winnic, w których uprawiano winorośle produkujące znaczne ilości owoców, a w XVIII wieku na mapie Cassiniego przedstawiono region winiarski ciągnący się nieprzerwanie na obu brzegach Loary. Niemniej w odróżnieniu od dawnego regionu winiarskiego Beauce (położonego na drugim brzegu Loary), w którym rozwinęły się w szczególności uprawy odmiany winorośli teinturier N (nazywanej lokalnie gros noir i będącej niezwykle silną i wydajną odmianą winorośli typu teinturier o ciemnej skórce, ciemnym miąższu i soku), obszar geograficzny „Cour-Cheverny" zachowuje wysokiej jakości tradycję winiarską, a producenci wina pozostają przywiązani do uprawy wczesnej odmiany winorośli romorantin B, której odporność jest dobrze dostosowana do środowiska naturalnego. Kiedy winogrona tej odmiany są przejrzałe, można z nich wyprodukować wina o różnej zawartości cukrów fermentacyjnych. Odmiany tej nie uprawia się na dużą skalę w żadnym innym miejscu we Francji ani na świecie. W 2008 r. winnica „Cour-Cheverny" zajmowała powierzchnię 60 hektarów, którą uprawiało około trzydziestu producentów wytwarzających nieco ponad 1 500 hektolitrów wina. Wytwarzane wina są białymi winami niemusującymi o żywym charakterze w przypadku win młodych. Zapach charakteryzuje się często nutami owoców cytrusowych, owoców o żółtym miąższu lub białych kwiatów. Czasami wyczuwalne są nuty rabarbaru, przypraw lub mentolu. Oryginalny charakter win uwypukla się dopiero z czasem, a po kilku latach dojrzewania pojawiają się zwykle aromaty miodu, cytryny, wosku pszczelego lub śliwki oraz ujawniają się pewne słodkie nuty wynikające z utleniania, charakterystyczne dla odmiany winorośli romorantin B. W przypadku gdy wina zawierają cukry fermentacyjne, cechują się one zwykle jeszcze większą złożonością oraz jeszcze lepiej nadają się do dojrzewania. Występowanie ubogich gleb trudnych w uprawie i dających niewielkie plony zbóż, lecz sprzyjających uprawie winorośli, było kluczowym czynnikiem, który doprowadził do założenia winnicy na przedmiotowym obszarze. Geologia obszaru geograficznego, znajdującego się pod silnym wpływem działalności Loary (erozja i odkładanie się teras), jest oryginalna w porównaniu z geologią obszarów produkcji pozostałych kontrolowanych nazw pochodzenia z Doliny Loary. Zgodnie ze stosowanymi praktykami wyznaczona działka rolna obejmuje działki, na których występują gleby o głównie piaskowej strukturze oraz małej głębokości i żyzności, posiadające dobrą zdolność odprowadzania wody oraz niewielkie rezerwy wodne. Działki te zapewniają dobrą dojrzałość winogron. Obserwacja i analiza zachowania winorośli prowadzone przez producentów wina umożliwiają im wyznaczenie odpowiedniego miejsca zasadzenia winorośli sprzyjającego uprawie rzadkiej i wyjątkowej odmiany winorośli romorantin B, która w znacznym stopniu wpływa na oryginalność profilu aromatycznego przedmiotowych win. Fakt, że do produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia stosuje się jedną odmianę, a także odporność tej odmiany oraz jej zdolność

adaptacji do wymagającego środowiska naturalnego sprawiły, że producenci wina zaczęli przekraczać granicę dojrzałości winogron w celu uzyskania wysokiej jakości słodkich win. Pięćset lat uprawy tej odmiany winorośli pozwoliło producentom – poprzez optymalne zarządzanie rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, które znajduje odzwierciedlenie w metodzie prowadzenia winorośli oraz rygorystycznych zasadach dotyczących przycinania – uwydatnić cieszące się uznaniem oryginalne właściwości ich produktów. Kontrolowana nazwa pochodzenia „Cour-Cheverny", uznana w 1993 r., stanowi obecnie jedną z perełek wśród win z Doliny Loary. W celu rozsławienia swoich win producenci stworzyli oryginalny Dom Wina (Maison des Vins) na terenie zamku w Cheverny, który rocznie odwiedza ponad 300 000 turystów.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące obszaru geograficznego

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu 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 oraz obrębu katastralnego E gminy Monthou-sur-Bièvre.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

a) Informacji o odmianie winorośli nie umieszcza się na etykietach pod kontrolowaną nazwą pochodzenia.

b) Wina o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącej co najmniej 20 gramów na litr obowiązkowo opatruje się określeniami „półsłodkie" lub „słodkie" odpowiadającymi zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.

c) Określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

d) Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Vin de Loire", nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

e) Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – chodzi o miejsce (fr. *lieu-dit*) wpisane do ksiąg wieczystych; – zostało ono podane w deklaracji zbiorów.

Elektroniczne odesłanie (URL) do publikacji specyfikacji produktu

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