C/2026/2623

8.5.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/2623)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Cour-Cheverny“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0304-AM03 – 9. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Cour-Cheverny“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov]

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Cour-Cheverny“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie; konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Označovanie

Opis

Skupina výrobcov označenia „Cour-Cheverny“ sa rozhodla označovať vína väčšou zemepisnou jednotkou a namiesto „Val de Loire“ používať „Vin de Loire“.

Tento vývoj nadväzuje na smerovanie, ktoré si v oblasti komunikácie zvolili výrobcovia vín z oblasti Loire.

Cieľom je, aby bola identita vín jasnejšia a lepšie zodpovedala realite vín vyrábaných prevádzkovateľmi v povodí Loiry.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vín

„Cour-Cheverny“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0304-AM03 – 9. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Cour-Cheverny“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Biele vína

Organoleptické vlastnosti

Farba

Ide o tiché biele vína, pričom mladé vína sa vyznačujú živosťou.

Aróma

Často majú arómy citrusových plodov, ovocia so žltou dužinou alebo bielych kvetov. Niekedy v nich možno cítiť tóny rebarbory, korenín alebo mentolu.

Chuť

Ich originalita sa však naplno prejaví až s odstupom času a po niekoľkých rokoch zrenia sa často objavia vône medu, citrónu, vosku alebo sušených sliviek, ako aj jemné tóny oxidácie, ktoré sú charakteristické pre odrodu Romorantin B. Ak obsahujú skvasiteľné cukry, sú ešte komplexnejšie a majú väčší archivačný potenciál.

Doplňujúce informácie o organoleptických vlastnostiach

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie o analytických vlastnostiach

Suché vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) v suchých vínach je po fľašovaní maximálne 4 g/l a celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na liter nie je nižšia o viac než 2 g/l ako obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy).

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) v suchých vínach s minimálnym prirodzeným obsahom alkoholu 13,5 % je po fľašovaní maximálne 6 g/l.

Celkový obsah alkoholu v suchých vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %. Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a celkový obsah oxidu zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Polosladké a sladké vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 13,5 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) v polosladkých a sladkých vínach je po fľašovaní minimálne 20 g/l a maximálne 45 gramov g/l.

Sladké vína s obsahom skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) 20 g/l alebo viac sa vyrábajú bez obohacovania. Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a celkový obsah oxidu zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

Vína s obsahom skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) vyšším ako 20 g/l sa vyrábajú bez obohacovania. Používanie kúskov dreva je zakázané. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

a) Hustota výsadby – Minimálna hustota výsadby je 4 500 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,10 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,90 m do 1,20 m.

b) Pravidlá rezu Rez viniča sa vykonáva tak, aby na jednom kre bolo maximálne 13 očiek. Používajú sa tieto techniky: – Guyotov rez s jedným ťažňom a najviac dvoma čapíkmi, – rez na dva poloťažne, – krátky rez na čapíky (vedenie: vejárovitá palmeta alebo kordón Royat).

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Suché vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	72
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Polosladké a sladké vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	60
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Romorantin B – Danery

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území týchto obcí v departemente 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

a) Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť Zemepisná oblasť sa nachádza na ľavom brehu Loiry a rozprestiera sa medzi jej brehmi na severe a obcami Cherverny a Cour-Cheverny na juhu. Na severozápade ju ohraničuje Loira a lesná oblasť Russy a na východe a na juhu oblasť Grande Sologne (najmä súvislé zalesnenia parku Chambord a lesa Cheverny). Les je v rámci zemepisnej oblasti veľmi dôležitý, a v prípadoch, keď sa vinohrad nenachádza blízko Loiry, nachádza sa na čistinách medzi početnými väčšími alebo menšími zalesnenými masívmi. Zemepisná oblasť leží na pomerne jemne zvlnenej plošine, od východu na západ odvodnenej dvoma prítokmi Loire, ktorými sú Cosson a Beuvron, a niektorými z ich prítokov. Geologické podložie sa skladá prevažne zo senónskych kremito-ílovitých formácií, nad ktorými sa nachádzajú vápencové pôdy oblasti Beauce (akvitán), ktoré sú pokryté piesočnato-ílovitými formáciami oblasti Sologne (burdigal). Časti územia sú pokryté vysokými terasami Loiry a naviatymi pieskami. Presne vymedzené pozemky na zber hrozna majú: – pôdy s prevládajúcou piesčitou až ílovito-piesčitou štruktúrou, ktoré v hĺbke spočívajú na ílovitom horizonte (formácie v Sologne) – karbonátové hnedé až vápenaté hnedé pôdy (vápence v Beauce). Ustupujúca oceánska klíma má o niečo výraznejší kontinentálny charakter než klíma chránených označení pôvodu z oblasti dolného toku Loiry v regióne Touraine: o čosi suchšie (o 25 až 50 milimetrov menej zrážok ročne) a citeľne chladnejšie (počas vegetačného obdobia sú priemerné teploty nižšie o 0,5 °C až 1 °C a minimálne teploty sú nižšie o 1 °C). Túto klímu ovplyvňujú miestne zalesnené masívy a údolia riek Beuvron, Cosson a ich malých prítokov.

b) Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť Francúzsky kráľ František I. vraj v roku 1519 dal vo svojej rezidencii v Romorantin vysadiť 80 000 sadeníc bielej odrody pochádzajúcej z Burgundska. Odroda je pomenovaná po tomto meste, ktoré leží približne štyridsať kilometrov juhovýchodne od Cour-Cheverny. Nedávne genetické štúdie preukázali, že táto odroda pochádza z kríženia odrôd Gouais B a Pinot Noir N, ako aj iných burgundských odrôd (Aligoté B, Auxerrois B, Chardonnay B, Gamay N a Melon B), čo svedčí o jej burgundskom pôvode. V roku 1577 Parížsky parlament vydal edikt, ktorý Parížanom zakazoval nákup vín vyrobených vo vzdialenosti menšej ako 20 líg (88 kilometrov) od hlavného mesta. S cieľom vyhovieť tejto požiadavke sa vinohrady začali zakladať najprv okolo mesta Orléans a neskôr ďalej po toku dolnom toku Loiry smerom k mestám Blois a Tours. V 17. storočí bol uvedený do prevádzky kanál, ktorý spája Loiru so Seinou, čo uľahčilo prepravu vína. Výsadba odrôd s veľkým výnosom sa neustále rozširovala a v 18. storočí sa na topografickej mape *Carte de Cassini* uvádza súvislá vinohradnícka oblasť na obidvoch brehoch Loiry. Na rozdiel od bývalej vinohradníckej oblasti Beauce (nachádzajúcej sa na druhom brehu Loiry), kde sa pestovala najmä odroda Teinturier N (miestne nazývaná Gros Noir; ide o výrazne silnú odrodu Teinturier s vysokým výnosom), sa v zemepisnej oblasti „Cour-Cheverny“ zachovala kvalitná vinohradnícka tradícia a vinohradníci zostali verní odrode Romorantin B, ranej odrode, ktorá je vďaka svojej odolnosti dobre adaptovaná na prírodné prostredie. Po prezretí z nej možno vyrobiť vína, ktoré obsahujú viac či menej skvasiteľných cukrov. Táto odroda sa takto vo veľkom nepestuje nikde inde, či už vo Francúzsku, alebo inde vo svete. V roku 2008 pokrývala vinohradnícka oblasť „Cour-Cheverny“ územie 60 hektárov, ktoré obhospodaruje približne tridsať výrobcov vyrábajúcich o niečo viac než 1 500 hektolitrov. Ide o tiché biele vína, pričom mladé vína sa vyznačujú živosťou. Často majú arómy citrusových plodov, ovocia so žltou dužinou alebo bielych kvetov. Niekedy v nich možno cítiť tóny rebarbory, korenín alebo mentolu. Ich originalita sa však naplno prejaví až s odstupom času a po niekoľkých rokoch zrenia sa často objavia vône medu, citrónu, vosku alebo sušených sliviek, ako aj jemné tóny oxidácie, ktoré sú charakteristické pre odrodu Romorantin B. Ak obsahujú skvasiteľné cukry, sú ešte komplexnejšie a majú väčší archivačný potenciál. Výskyt chudobných pôd, ktoré sa ťažko obrábajú, s nízkymi výnosmi z obilnín, ale priaznivých na pestovanie viniča, bol rozhodujúcim faktorom na výsadbu vinohradov. Geológia zemepisnej oblasti, výrazne ovplyvnená pôsobením Loiry (erózia a tvorba terás), je v porovnaní s ostatnými chránenými označeniami pôvodu v regióne Loire jedinečná. Tradične vymedzená oblasť pozostáva z pozemkov s pôdami, ktoré majú prevažne piesčitú štruktúru, sú plytké, málo úrodné, dobre odvodnené a majú nízku zásobu vody. Tieto pozemky zabezpečujú optimálne dozrievanie hrozna. Pozorovanie a analýza, ktorú vykonali pestovatelia viniča, ktorá sa týkala vlastností ich vinohradov, im umožnila určiť optimálne miesta výsadby, kde sa darí vzácnej a osobitej odrode Romorantin B, ktorá významnou mierou prispieva k jedinečnosti aromatického profilu vín. Odolnosť a schopnosť tejto jedinej odrody určenej na výrobu vín s chráneným označením pôvodu adaptovať sa na náročné prírodné podmienky

zemepisnej oblasti viedla vinohradníkov k tomu, aby ju využívali aj v štádiu prezretosti na výrobu vysoko kvalitných sladkých vín. Päť storočí vernosti tejto odrode umožnilo výrobcom zvýrazniť uznávané jedinečné vlastnosti ich výrobkov vďaka optimálnej starostlivosti o vinič a jeho produkčný potenciál, ktoré spočívajú v spôsobe vedenia viniča a prísnych pravidlách rezu. Vína s chráneným označením pôvodu „Cour-Cheverny“, ktoré bolo uznané v roku 1993, sú v súčasnosti jednou zo stálic vinohradníckej oblasti Val de Loire. S cieľom spropagovať tieto vína založili výrobcovia v zámku Cheverny originálnu vinotéku, ktorú ročne navštívi viac ako 300 000 návštevníkov.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Opis požiadavky/výnimky

výnimka týkajúca sa zemepisnej oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z územia týchto obcí v departemente 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 a katastrálne územie E obce Monthou-sur-Bièvre.

V súlade s článkom 5 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 oblasť v bezprostrednej blízkosti zodpovedá oblasti v bezprostrednej blízkosti predmetnej vymedzenej oblasti.

Opis požiadavky/výnimky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky:

a) Na etikete sa pod názvom chráneného označenia pôvodu neuvádza odroda.

b) Vína s obsahom skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) 20 g/l alebo viac musia mať na etikete uvedené slová „moelleux“ alebo „doux“, a to podľa obsahu skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) vo víne v zmysle právnych predpisoch EÚ.

c) Písmo použité pri uvádzaní nepovinných údajov nesmie byť vyššie ani širšie ako polovica veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

d) Písmo použité pri uvádzaní zemepisného označenia „Vin de Loire“ nesmie byť vyššie ani širšie ako dve tretiny veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

e) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: – ide o miestny názov zapísaný v katastri, – figuruje vo vyhlásení o úrode.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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