C/2026/2623

8.5.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2623)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Cour-Cheverny“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0304-AM03 – 9. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Cour-Cheverny“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost, generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Cour-Cheverny“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe Unije; saj ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Označevanje

Opis

Skupina proizvajalcev za označbo „Cour-Cheverny“ se je odločila označevati vina z večjo geografsko enoto, pri čemer je namesto izraza „Val de Loire“ (dolina Loare) izbrala izraz „Vin de Loire“ (loarsko vino).

Ta sprememba je v skladu s komunikacijskimi smernicami, ki so jih sprejeli proizvajalci loarskih vin.

Cilj je povečati prepoznavnost in jo bolj približati dejanski naravi vina, ki ga pridelujejo proizvajalci v porečju Loare.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Cour-Cheverny“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0304-AM03 – 9. februar 2026

1. **Ime**

„Cour-Cheverny“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Gre za bela mirna vina, ki so zelo živahna, ko so mlada.

Vonj

V njihovem vonju je pogosto mogoče zaznati arome agrumov, rumenega sadja ali belega cvetja. Včasih je mogoče zaznati tudi note rabarbare, začimb ali mentola.

Okus

Izvirnost vin se v celoti izrazi sčasoma, saj se po nekaj letih staranja pogosto razvijejo arome medu, limone, čebeljega voska ali suhe slive, pa tudi nekatere blage note oksidacije, značilne za sorto vinske trte romorantin B. Kadar vsebujejo fermentirne sladkorje, so na splošno še kompleksnejša in primernejša za staranje.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Suha vina imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Pri suhih vinih je vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) po stekleničenju največ 4 grame na liter, vsebnost skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, pa je za največ 2 grama na liter manjša od vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze).

Vina z najmanj 13,5-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola po stekleničenju vsebujejo največ 6 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter.

Po obogatitvi je volumenski delež skupnega alkohola v suhem vinu največ 12,5 %. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v zakonodaji EU.

Polsladka in sladka vina imajo najmanj 13,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v polsladkih in sladkih vinih po stekleničenju je najmanj 20 gramov na liter, vendar ne več kot 45 gramov na liter.

Polsladka vina, ki vsebujejo najmanj 20 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter, se pridelajo brez obogatitve. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v zakonodaji EU.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Vina, ki vsebujejo več kot 20 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter, se pridelajo brez obogatitve. Uporaba lesenih trsk je prepovedana. Po obogatitvi je volumenski delež skupnega alkohola v vinu največ 12,5 %. Poleg teh določb se pri vinarskih praksah za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje EU ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

(a) Gostota zasaditve. Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 500 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami znaša največ 2,10 metra. Razmik med trsi v isti vrsti je med 0,90 metra in 1,20 metra.

(b) Pravila rezi. Trsi se obrezujejo z največ 13 očesi na trs z naslednjimi vrstami rezi: rezjo guyot z enim šparonom in največ dvema reznikoma, rezjo na dva daljša reznika, rezjo na reznike (pahljačasta gojitvena oblika ali kordonska gojitvena oblika royat).

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Suha vina

Največji donos:

Največji donos	72
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Polsladka in sladka vina

Največji donos:

Največji donos	60
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Romorantin B – danery

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vina potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne in Vineuil.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

(a) Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi Geografsko območje, ki leži na levem bregu reke Loare, se razprostira med bregovi reke na severu ter občinama Cherverny in Cour-Cheverny na jugu. Na severozahodu ga omejujeta reka Loara in gozd Russy, na vzhodu in jugu pa Grande Sologne (zlasti strnjeni sestoji parka Chambord in gozda Cheverny). Gozd je na tem geografskem območju zelo prostran, vinogradi, ki niso v neposredni bližini reke Loare, pa so v središču čistin med številnimi bolj ali manj prostranimi gozdnatimi masivi. Geografsko območje leži na dokaj neizrazito valoviti planoti, s katere voda z vzhoda proti zahodu odteka z rekama Cosson in Beuvron, ki sta pritoka Loare, ter nekaj njunimi pritoki. Geološko podlago sestavljajo predvsem senonijske kremenasto-glinaste formacije, prekrite z (akvitanskimi) apnenci regije Beauce, ki so sami prekriti z (burdigalijskimi) peščeno-glinastimi formacijami regije Sologne. Celotno območje je ponekod prekrito z visokimi terasami reke Loare in peskom, ki ga je nanesel veter. Tla na natančno razmejenih parcelah za pridelavo grozdja so: tla s pretežno peščeno do peščeno-glinasto teksturo, ki v globini ležijo na glineni plasti (formacije regije Sologne), ali rjava apnenčasta tla do rjava karbonatna tla (apnenec Beauce). Za oslabljeno oceansko podnebje je značilen celinski vpliv, ki je nekoliko bolj izrazit kot pri zaščitenih označbah porekla dolvodno po dolini reke Loare v regiji mesta Tours: nekoliko bolj suho (25 do 50 milimetrov padavin na leto manj) in občutno bolj sveže (v rastnem obdobju so povprečne temperature nižje za 0,5 °C do 1 °C, najnižje temperature pa so nižje za 1 °C). Na to podnebje krajevno vplivajo z gozdovi porasli masivi ter doline rek Beuvron in Cosson ter njunih manjših pritokov.

(b) Opis človeških dejavnikov, ki prispevajo k povezavi François I. je leta 1519 v svojo rezidenco v Romorantinu prinesel 80 000 sadik bele sorte vinske trte s poreklom iz Burgundije. Ta sorta vinske trte je bila nato poimenovana po tem mestu, ki leži približno 40 kilometrov jugovzhodno od Cour-Chevernyja. Nedavne genetske študije kažejo, da je ta sorta vinske trte tako kot druge burgundske sorte vinske trte (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N in melon B) nastala s križanjem sort gouais B in pinot noir N, zato je zelo verjetno, da izvira iz Burgundije. Leta 1577 je parlament v Parizu izdal edikt, s katerim je Parižanom prepovedal nakup vin, proizvedenih manj kot 20 nekdanjih milj (88 kilometrov) od glavnega mesta. V odziv na povpraševanje so se vinogradi najprej razširili okoli Orléansa, potem pa vse bolj dolvodno v smeri Bloisa in Toursa. Začetek uporabe kanala, ki povezuje Loaro in Seno, v 17. stoletju je nato olajšal prevoz vina. Zasajanje sort vinske trte z velikim donosom se je pomnožilo in v 18. stoletju je bil na Cassinijevem zemljevidu prikazan neprekinjen niz vinogradov na obeh bregovih reke Loare. Vendar je v nasprotju z nekdanjo vinorodno regijo Beauce (ki leži na drugem bregu reke Loare), kjer so zasajali predvsem sorto teinturier N (lokalno imenovane gros noir, ki je izjemno bujna in rodna sorta), geografsko območje Cour-Cheverny ohranilo vinogradniško tradicijo kakovosti, vinogradniki pa ostajajo predani gojenju zgodnje sorte romorantin B, ki je zaradi svoje odpornosti dobro prilagojena naravnemu okolju. V fazi prezrelosti omogoča proizvodnjo vin z različno vsebnostjo fermentirnih sladkorjev. Ta sorta vinske trte se nikjer drugje, niti v Franciji niti po svetu, ne goji v znatnejšem obsegu. Leta 2008 so vinogradi označbe „Cour-Cheverny“ obsegali 60 hektarov. Obdelovalo jih je približno 30 proizvajalcev, ki so pridelali nekaj več kot 1 500 hektolitrov. Gre za bela mirna vina, ki so zelo živahna, ko so mlada. V njihovem vonju je pogosto mogoče zaznati arome agrumov, rumenega sadja ali belega cvetja. Včasih je mogoče zaznati tudi note rabarbare, začimb ali mentola. Izvirnost vin se v celoti izrazi sčasoma, saj se po nekaj letih staranja pogosto razvijejo arome medu, limone, čebeljega voska ali suhe slive, pa tudi nekatere blage note oksidacije, značilne za sorto vinske trte romorantin B. Kadar vsebujejo fermentirne sladkorje, so na splošno še kompleksnejša in primernejša za staranje. Revna tla, ki jih je težko obdelovati in na katerih žita ne uspevajo dobro, vendar so primerna za vinogradništvo, so bila odločilen dejavnik za zasaditev vinogradov. Geološka sestava geografskega območja, ki jo je močno zaznamovalo delovanje reke Loare (erozija in nalaganje teras), se razlikuje od geološke sestave drugih območij zaščitenih označb porekla v dolini reke Loare. Tradicionalno so bile na razmejenem območju parcel izbrane parcele, katerih tla imajo pretežno peščeno teksturo, so plitva, slabo rodovitna, dobro odcedna in imajo majhno zalogo vode. Na teh parcelah grozdje dobro dozoreva. Vinogradniki lahko z opazovanjem in analizo odzivanja vinogradov opredelijo pravilno umestitev vinograda, ki je ugodna za zasaditev sorte vinske trte romorantin B, redke in posebne sorte, ki bistveno prispeva k izvirni aromi vin. Sama sorta vinske trte, namenjena proizvodnji vin z zaščiteno označbo porekla, njena odpornost in njene zmožnosti prilagoditve težkemu naravnemu okolju geografskega

območja so vinogradnike privedle do tega, da so jo izkoristili tudi zunaj njenih meja zrelosti in proizvedli visokokakovostna sladka vina. Pet stoletij pridelave te sorte vinske trte je proizvajalcem z optimalno vzgojo rastline in izkoriščanjem njenega pridelovalnega potenciala, ki se izraža v vzgoji vinograda in strogih pravilih rezi, omogočilo, da so izkoristili priznane izvirne značilnosti svojih proizvodov. Zaščitena označba porekla „Cour-Cheverny“, ki je bila priznana leta 1993, danes spada med najboljša vina doline Loare. Za prepoznavnost teh vin so proizvajalci v gradu Cheverny odprli izvirno hišo vin Maison des Vins, ki jo vsako leto obišče več kot 300 000 ljudi.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Odstopanje od geografskega območja

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vina, zajema ozemlje naslednjih občin departmaja 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 ter katastrske enote E občine Monthou-sur-Bièvre.

Po členu 5(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 območje v neposredni bližini ustreza območju, ki je v neposredni bližini razmejenega območja.

Naslov zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

(a) Sorta vinske trte se ne navede na etiketah pod imenom zaščitene označbe porekla.

(b) Vina z vsebnostjo fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) najmanj 20 gramov na liter se označijo z izrazoma „polsladko“ ali „sladko“, ki ustrezata vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v zakonodaji EU.

(c) Neobvezne navedbe se na etiketah zapišejo s črkami, ki v višino in širino merijo največ dvakrat toliko kot črke, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla.

(d) Črke v navedbi geografskega imena „Val de Loire“ v višino in širino merijo največ dve tretjini velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla.

(e) Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če gre za kraj, vpisan v kataster, in je ta kraj naveden v prijavi pridelka.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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