Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2623

8.5.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2623)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Cour-Cheverny”

Referensnummer: PDO-FR-A0304-AM03 – 9.2.2026

1. **Produktens namn**

”Cour-Cheverny”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cour-Cheverny” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Producentgruppen för beteckningen Cour-Cheverny har beslutat att en större geografisk enhet hädanefter ska användas för att identifiera vinerna, närmare bestämt uttrycket ”Vin de Loire” i stället för ”Val de Loire”.

Denna ändring är förenlig med de marknadsföringsriktlinjer som vinproducenterna i Loire har antagit.

Syftet är att göra vinets identitet tydligare och att bättre anpassa den till de faktiska förhållandena för de viner som framställs av producenterna i Loirebäckenet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Cour-Cheverny”

Referensnummer: PDO-FR-A0304-AM03 – 9.2.2026

1. **Namn**

Cour-Cheverny

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna är stilla vita viner med ett mycket livligt uttryck som unga.

Doft

Doften har ofta aromer av citrus, gul frukt eller vita blommor. Ibland anas toner av rabarber, kryddor eller mentol.

Smak

Vinernas originalitet kommer dock till sin fulla rätt med tiden, och några års lagring lockar ofta fram aromer av honung, citron, vax eller katrinplommon, tillsammans med mjuka toner av oxidering som är typiska för druvan romorantin B. När vinerna innehåller jäsbart socker gör detta i allmänhet dem ännu mer komplexa och lämpliga för lagring.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

De torra vinernas naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent.

Efter förpackning har de torra vinerna en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter, och en total syrahalt uttryckt i gram vinsyra per liter som inte understiger halten jäsbart socker (glukos och fruktos) med mer än 2 gram.

Efter förpackning har viner med en lägsta naturlig alkoholhalt på 13,5 volymprocent en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 6 gram per liter.

Efter berikning har de torra vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala halten svaveldioxid är de som fastställs i EU-lagstiftningen.

Halvsöta och söta viner har en naturlig alkoholhalt på minst 13,5 volymprocent.

Efter förpackning har halvsöta och söta viner en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på minst 20 gram per liter men högst 45 gram per liter.

Halvsöta viner med en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på 20 gram per liter eller mer framställs utan berikning. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala halten svaveldioxid är de som fastställs i EU-lagstiftningen.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig unionslagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Viner med en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som överstiger 20 gram per liter framställs utan berikning. All användning av ekspån är förbjuden. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

a) Planteringstäthet. Vinstockarna ska planteras med en täthet på minst 4 500 plantor per hektar och med högst 2,10 meters avstånd mellan raderna. Avståndet mellan plantorna i en rad ska vara mellan 0,90 och 1,20 meter.

b) Beskärningsbestämmelser. Vinstockarna ska beskäras till högst 13 skott per stock, enligt följande metoder: guyotbeskärning med en enda lång gren och högst två beskurna grenar, kort dubbel guyotbeskärning, kortskottsbeskärning (i solfjädersform eller med cordon de Royat-metoden).

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Torra viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	72
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Halvsöta och söta viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	60
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Romorantin B – danery

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Druvorna skördas och vinifieras och vinet bereds och lagras inom följande kommuners territorium i departementet Loir-et-Cher: Cellettes, Cheverny, Chitenay, Cormeray, Cour-Cheverny, Huisseau-sur-Cosson, Montlivault, Mont-près-Chambord, Saint-Claude-de-Diray, Tour-en-Sologne och Vineuil.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategorier av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

a) Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet. Det geografiska området ligger längs Loireflodens högra strand och sträcker sig mellan flodstranden i norr och kommunerna Cheverny och Cour-Cheverny i söder. I nordväst begränsas området av Loirefloden och Russyskogen. I öster och söder begränsas det av området Grande Sologne (särskilt det sammanhängande skogsstråket från Chambordparken till Chevernyskogen). Skogen spelar en mycket viktig roll i det geografiska området och när vingårdarna inte ligger i anslutning till floden ligger de i gläntorna mellan de många större eller mindre skogsområdena. Det geografiska området ligger på en platå med ganska mjuka sluttningar som bevattnas av de två biflödena till Loirefloden Cosson och Beuvron och några av biflödena till dessa. Det geologiska underlaget består i huvudsak av lerhaltig kiselsand från senonperioden, övertäckt av beaucekalk (aquitaine) som i sin tur täcks av lersandsformationer av solognetyp (burdigala). Allt täcks på vissa områden av Loireflodens höga terrasser och vindburna sandavlagringar. De jordlotter som avdelats för skörd av druvorna har följande egenskaper: Jord med dominerade sandig till lersandig struktur, som på djupet vilar på ett lerlager (formationer av solognetyp), eller bruna kalkstensjordar till bruna kalkhaltiga jordar (beaucekalk). Klimatet är ett tempererat kustklimat med en inlandsinfluens som är något mer markerad än i områdena för de skyddade ursprungsbeteckningarna längre nedströms Loire och i Touraine. Här är det lite torrare (25–50 millimeter mindre årsnederbörd) och betydligt svalare (under växtperioden ligger temperaturerna här omkring 0,5–1 °C lägre och de lägsta temperaturerna ligger 1 °C lägre). Det lokala klimatet påverkas av skogsområdena och dalarna kring floderna Beuvron, Cosson och deras små biflöden.

b) Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet Kung Frans I (François I) sägs år 1519 ha infört 80 000 plantor av en vit druvsort från Bourgogne på sitt residens i Romorantin. Druvan uppkallades efter staden, som ligger cirka 4 mil sydost om Cour-Cheverny. Genetiska studier på senare tid har visat att druvan härstammar från en korsning mellan druvsorterna gouais B och pinot noir N, liksom andra druvsorter från Bourgogne (aligoté B, auxerrois B, chardonnay B, gamay N och melon B), vilket gör det burgundiska ursprunget mycket troligt. År 1577 utfärdade Paris parlament ett edikt som förbjöd parisarna att köpa vin som producerats mindre än 20 lieues (88 kilometer) från huvudstaden. För att möta efterfrågan utökades vinplanteringarna i ett första skede omkring Orléans, och så småningom längre och längre ut i riktning mot Blois och Tours. På 1600-talet byggdes kanalen som förbinder floderna Loire och Seine, vilket underlättade vintransporterna. Planteringen av druvsorter för storskalig produktion ökade och på 1700-talet visar Cassinis karta över Frankrike en obruten vinodling längs hela Loiredalens två stränder. Till skillnad mot det gamla vindistriktet Beauce (på andra sidan Loire), som kom att domineras av planteringar med druvsorten teinturier N (lokalt kallad gros noir, en mycket kraftfull och produktiv teinturierdruva) har man i det geografiska området ”Cour-Cheverny” bevarat en odling inriktad på kvalitet och vinodlarna fortsätter att odla druvan romorantin B, en tidig sort vars robusthet är väl anpassad till den naturliga miljön. När druvan tillåts bli övermogen kan den användas för att framställa viner med mer eller mindre höga halter jäsbart socker. Den här druvan odlas ingen annanstans i några betydande mängder, vare sig i Frankrike eller i övriga världen. År 2008 omfattade vinodlingarna för ”Cour-Cheverny” 60 hektar, från vilka ett trettiotal producenter framställde drygt 1 500 hektoliter. Vinerna är stilla vita viner med ett mycket livligt uttryck som unga. Doften har ofta aromer av citrus, gul frukt eller vita blommor. Ibland anas toner av rabarber, kryddor eller mentol. Vinernas originalitet kommer dock till sin fulla rätt med tiden, och några års lagring lockar ofta fram aromer av honung, citron, vax eller katrinplommon, tillsammans med mjuka toner av oxidering som är typiska för druvan romorantin B. När vinerna innehåller jäsbart socker gör detta i allmänhet dem ännu mer komplexa och lämpliga för lagring. De magra jordarna, som är svårbrukade och inte lämpar sig för spannmålsodling men däremot för vinodling, har varit en avgörande faktor för etableringen av vinodlingarna. Det geografiska områdets geologi är starkt präglad av Loirefloden (erodering och avlagringar i terrasser) och skiljer sig från den i de geografiska områdena för övriga skyddade ursprungsbeteckningar kring Loiredalen. Av tradition utgörs jordlotterna i det avgränsade området av en jordmån med i huvudsak sandig textur, grund, mager, väldränerad och med låg förmåga att behålla vatten. På dessa jordlotter mognar druvorna bra. Vinodlarna observerar och analyserar druvstockarnas beteende för att kunna avgöra exakt hur vinodlingen ska planteras för att gynna druvsorten romorantin B, en sällsynt och särpräglad druva som på ett signifikant sätt bidrar till vinernas unika aromatiska profil. Det är den enda druvsorten som får användas för framställning av vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen. Dess robusthet och förmåga att anpassa sig till den svåra naturliga miljön i det geografiska området har gjort att vinodlarna använder den även som övermogen för att producera söta viner

av hög kvalitet. Fem seklers användning av druvsorten har gjort att producenterna har kunnat framhäva de originella egenskaper som produkterna uppskattas för. Detta görs genom skötsel av vinodlingarna och strikta beskärningsbestämmelser för att på ett optimalt sätt ta tillvara plantorna och deras produktionspotential. Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Cour-Cheverny” som registrerades 1993 är i dag en av pärlorna bland vinerna i Val de Loire. För att öka kännedomen om dessa viner har producenterna skapat ett unikt vinhus (*Maison des Vins de Cheverny*) på slottet i Cheverny, som har över 300 000 besökare per år.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Undantag som rör det geografiska området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, omfattar följande kommuner i departementet 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 och fastighetsavsnitt E i kommunen Monthou-sur-Bièvre.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

a) Namnet på druvsorten ska inte förekomma på etiketten under namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

b) Viner med en halt jäsbart socker (glukos och fruktos) på 20 gram per liter eller däröver ska presenteras med beteckningen *moelleux* (halvsöt) eller *doux* (söt) beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med EU-lagstiftningen.

c) De bokstäver som används för alla frivilliga uppgifter på etiketterna får varken på höjden eller på bredden vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

d) De bokstäver som används för den geografiska beteckningen ”Vin de Loire” får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

e) Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet förutsatt att det handlar om en registrerad plats och denna plats nämns i skördedeklarationen.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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