C/2025/5230

26.9.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5230)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Touraine“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГО)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствения суверенитет и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Заявлението за изменение на ЗНП „Touraine“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

б) да съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географската среда;

в) да води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Сортов състав*

В глава I, раздел V, точка 1 „Сортов състав“ от продуктовата спецификация списъкът на сортовете се допълва:

— за производството на бели вина, със сортовете floréal B, meslier Saint-François B, orbois B, chenin B.

— за производството на червени вина, със сортовете pineau d'Aunis N и grolleau N.

Делът на посочените по-горе сортове е 5 % от сортовия състав и 10 % от смесите.

Включването на тези сортове е едно от решенията, въведени от наименованието за справяне с изменението на климата и намаляването на употребата на продукти за растителната защита. Сортовете, включени като второстепенни сортове, са в съответствие с основните характеристики на вината, носещи наименованието, и дават възможност за приспособяване към сушата и към гъбичните болести. Те позволяват да се намали употребата на продукти за растителна защита.

Единният документ се допълва в точка „Винени сортове грозде“.

2. *Формални промени*

В продуктовата спецификация са направени формални промени, за да се коригират печатни грешки.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Агроекологична разпоредба*

Групата лозари, които се ползват от наименованието, желае да включи следната агроекологична мярка: „Не се допуска химическо плевене“ в продуктовата спецификация на ЗНП „Touraine“ за допълнителното географско наименование „Chenonceaux“. Тази разпоредба има за цел да приобщи всички оператори на наименованието към екологичен подход, като по този начин се отговори на обществените очаквания и се допринесе за опазването на биологичното разнообразие на парцелите.

Изменението не засяга единния документ.

4. *Гъстота на засаждане*

Гъстотата на засаждане е променена. Понастоящем лозите са с минимална гъстота от 5 000 растения на хектар в сравнение с 5 500 преди това, като разстоянието между редовете е 2 m вместо максимум 1,60 m.

По този начин някои лозари, които се ползват от наименованието, желаят да запазят тревното покритие в междуредията, за да могат да използват трактори за обработка на лозя, които могат да се използват в междуредия с ширина 2 m и които са икономически по-достъпни от трактори с висок просвет.

Групата производители, които се ползват от наименованието, заявява, че това изменение няма въздействие върху качеството, но то ще улесни работата на операторите, които се ползват от наименованието.

Изменението не засяга единния документ.

5. *Актуализиране на географския кодекс*

Общините от географския район са актуализирани в съответствие с официалния географски кодекс за 2024 г. Това изменение не променя географския район на наименованието.

Изменени са точки „Определен географски район“ и „Допълнителни условия — област в непосредствена близост“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Touraine

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Аналитични стандарти*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи вина — бели, червени и розе, и пенливи вина — бели и розе. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на тихите вина — бели, червени и розе, е 10 %. След опаковане всяка партида вино е в съответствие със следните аналитични стандарти: — съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) в белите вина и във вината розе е по-малко или равно на 4 g/l, а общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е над 3,5 g/l. — съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) в червените вина е по-малко или равно на 2 g/l. Малолактичната ферментация е приключила за червените вина. Съдържанието на ябълчена киселина е по-малко или равно на 0,3 g/l. — белите вина и вината розе, приготвени без обогатяване и с минимално действително алкохолно съдържание в обемни проценти 12,5 % са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 6 g/l. В този случай общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, е с не повече от 1 грам на литър по-ниска от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза). След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава следните стойности: 12,5 % при белите вина, червените вина и вината розе, и 13 % при пенливите вина — бели и розе (в случай на обогатяване на мъстта). Останалите аналитични стойности по подразбиране са в съответствие с нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Киселинност*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При тихите вина — бели и розе, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид е определеното в нормативната уредба на ЕС. При тихите червени вина съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС. При пенливите вина — розе и бели, съдържанието на летливи киселини, общата киселинност, съдържанието на общ серен диоксид и на въглероден диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС. Съдържанието на летливи киселини във всяка партида неопаковано вино, за което може да се използва обозначението „primeur“ (младо) или „nouveau“ (ново), е по-малко или равно на 10,2 meq/l.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Описание*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината с контролираното наименование за произход „Touraine“ са вина със заоблен вкус и със свеж и добре балансиран послевкус. Белите вина, често с бледозлатист цвят, имат ароматна палитра, която може да включва от плодови нотки, напомнящи цитрусови или екзотични плодове, до флорални нотки, напомнящи бели цветя. Те запазват свеж послевкус. Вината розе се разгръщат с деликатни аромати, които могат да напомнят касис, екзотични или цитрусови плодове. Червените вина, произведени от сорта gamay N (вина с обозначение „gamay“ или вина с обозначение „primeur“ или „nouveau“), често са с черешовочервен цвят и обикновено разкриват топли аромати на дребни червени плодове върху копринени танини. Това са балансирани вина, които съчетават лекота и финес. Вината, получени от смеси или само от сорта cabernet franc N на запад от меридиана Méridien de Tours, са елегантни и силни, с добра танинова структура и аромати, в които се съчетават червени и черни плодове, с цветове от тъмно рубиненочервен до наситено гранатен. Пенливите вина — бели и розе, са формирани върху преобладаващо кисела структура, която придава на вината свежест и финес. Тази киселинност се съчетава с плодови нотки, като с времето може да се прояви нюанс, напомнящ козунак.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— При приготвянето на вината розе използването на активен въглен за енологична употреба, самостоятелно или в приготвени смеси, е разрешено за мъстта от млади вина, които все още са в процес на ферментация, в границите на 15 % от обема на вината розе, приготвени от съответния винопроизводител за разглежданата реколта, и при максимална доза от 60 g/hl;

— Техниките за обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина, като максималният дял на частична концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %;

— Пенливите вина се приготвят изключително посредством вторична ферментация в бутилката;

— След обогатяване, общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава следните стойности: 12,5 % при белите вина, червените вина и вината розе, и 13 % при пенливите вина — бели и розе (в случай на обогатяване на мъстта).

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Агротехническа практика

Лозовите масиви са с минимална гъстотата на засаждане от 4 500 растения на хектар, като междуредието не може да превишава 2,10 m. Разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,9 m.

Лозите се подрязват с дълга или къса резитба с най-много 11 пъпки на растение.

Независимо от начина на резитба, на лозите може да се оставят по 2 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа, броят на плодните пръчки от годината на растение е по-малък или равен на 11.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели вина

72 хектолитра от хектар

2. Червени вина и вина розе

66 хектолитра от хектар

3. Пенливи вина

78 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето на вината, както и беритбата на гроздето, винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на пенливите вина се извършват на територията на следните общини (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.): — департамент Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (единствено на територията на бившата община Langeais, станала общински център), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray; — департамент Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (за територията на делегирани общини Contres и Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (за територията на делегирани общини Chambon-sur-Cisse и Molineuf)**,** Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (за територията на делегирана община Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (за територията на делегирана община Onzain).

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N — Malbec

Floreal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meslier Saint-François B — Gros Meslier

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B — Sauvignon blanc

Sauvignon gris G — Fié gris

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район представлява слабо нагънато плато на югозапад от Парижкия басейн (Bassin Parisien) и включва територия, където реките Cher, Indre и Vienne се вливат в река Loire. Лозовият масив се простира върху стотина километра по протежение на долините, с изключение на района Sologne viticole (лозарската част на Sologne) на изток, чийто лозов масив е разположен на плато между реките Cher и Loire.

Географските райони на допълнителните географски наименования „Amboise“ и „Mesland“ се простират в центъра на долините, които се редят една след друга от запад на изток по протежението на Val de Loire, докато географският район на допълнителното географско наименование „Azay-le-Rideau“ е разположен по границата с долината на река Indre. Долината на реката Cher приютява надолу по течението си допълнителното географско наименование „Chenonceaux“, докато допълнителното географско наименование „Oisly“ заема източното плато, разположено между реките Loire и Cher.

Като цяло надморската височина на територията на тези 143 общини, които съставляват географския район, рядко надхвърля 100 или 120 m.

Вината се получават от парцели, обект на строго и точно обособяване, вдъхновено от историческите производствени средища. Разграничават се: — парцели с почви, произхождащи от кремъчна глина и смесени с пясъци от миоцена, с местното наименование „bournais perrucheux“, — парцели с почви, развили се върху кремъчна глина или т. нар. „perruches“, или глинесто-варовикови почви, каменисти, произхождащи от варовици, с местното наименование „aubuis“; това са топли и пропускливи почви, които се намират върху първите долинни склонове или т.нар. „côtes“ (куести); — парцели с долинни почви, разположени върху стари наносни тераси, с местното наименование „graviers“ (чакъл).

Географският район е с океански климат, чието влияние чувствително се смекчава с приближаването до източната част на географския район на нивото на меридиана Méridien de Tours. За това смекчаване може да се съди по температурите и валежите: валежите са около 550 mm в западната част и стигат до 650 mm на изток, а по-голямата температурна амплитуда на изток е знак за по-изразено намаляване на океанското влияние.

Останките от стара преса, открита в Cheillé, близо до Azay-le-Rideau, свидетелстват за отглеждането на лозя в областта „Touraine“ още от II век. Под влиянието на църквата лозарството преживява истински подем в периода VIII—XII век.

Присъствието на кралския двор в долината на река Loire през XVI век (замъците Chambord и Chenonceau) допринася за значително разрастване на производството на качествени вина, както и за репутацията на редица вина, произведени в района („crus“). Производството се развива след обнародването на Едикта за двадесетте левги (Edit des vingt lieues), с който се забранява лозарството около столицата, като така се появяват сортовете „gamay“, които идват от района на Lyon.

В качеството си на природни пътни артерии реките Loire и Cher са били естествен стимул за търговията, развитието и износа на продукцията от географския район. Най-добрите вина се търгуват основно с Холандия и Англия посредством митническата бариера в Ingrandes-sur-Loire, близо до Nantes. Така тези качествени вина получават наименованието „морски вина“ поради пригодността си да бъдат транспортирани.

През XVIII век този лозов масив се разраства в долината по долното течение на река Cher около градовете Bléré, Thésée, Montrichard и Chenonceaux. Описание на сортовия състав на терена е направено по повод на земеделското проучване през XII година от Френския републикански календар (1804 г.). В неговата таблица на най-широко разпространените сортове лози по склоновете на река Cher (Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher) „côt“ е представен като основния сорт, който е „най-разпространеният вид лоза по склона на Cher с изглед на юг, от който се произвежда първокачествено вино“.

През 1845 г. граф ODART посочва също в своята „Всеобща ампелография“ (Ampélographie universelle) сорта cot N като „най-отглеждания сорт по бреговете на реките Cher и Lot“. През 1860 г. Jules GUYOT, известен с точността на описанията си, пише: „Сортът breton (cabernet franc N) се отглежда основно в Bourgueil, между Chinon и Saumur, където от него се получават отлични вина; той обаче постепенно изчезва с приближаването към източната част на областта, където сортовете côts, chardenets, pinots noirs, beurots и сорта meunier (…) господстват в Loir-et-Cher…“.

След кризата с филоксерата лозовият масив „Touraine“ е възстановен със сортов състав, основаващ се по-специално на нови присадени сортове, като сортовете gamay N и sauvignon B. Така постепенно географският район се оформя, като обхваща лозарски терени с добър качествен потенциал, и малко преди началото на Втората световна война, през 1939 г., получава контролираното наименование за произход „Coteaux de Touraine“.

През 1953 г. наименованието „Touraine“ е окончателно прието.

Така лозовият масив обхваща площ от 8 000 ha и производителите, обединени в пет кооперативни изби, развиват производството на вина, получавани от сортовете sauvignon B и gamay N, които придобиват сериозна известност в света на ресторантьорството с общите наименования „sauvignon de Touraine“ и „gamay de Touraine“.

Отчитайки потенциала на територията и сортовете си, от 1985 г. нататък производителите от долината на река Cher засаждат сортовете cot N и sauvignon B на първите куести („côtes“), докато производителите от Sologne viticole запазват за сорта sauvignon B парцелите с песъчливи почви.

Стремежът към автентичност намира конкретното си изражение в признаването на допълнителното географско наименование „Chenonceaux“ за белите и червените вина, получени от лозята по склоновете на река Cher, и на допълнителното географско наименование „Oisly“ за белите вина от Sologne viticole.

През 2009 г. лозовият масив се простира на площ от 4 500 ha, които се обработват от около 800 производители. Произвеждат се около 260 000 hl вино, от които над 60 % са бели вина. Вината с контролираното наименование за произход „Touraine“ са вина със заоблен вкус и със свеж и добре балансиран послевкус.

Белите вина, често с бледозлатист цвят, имат ароматна палитра, която може да включва от плодови нотки, напомнящи цитрусови или екзотични плодове, до флорални нотки, напомнящи бели цветя. Те запазват свеж послевкус.

Вината розе се разгръщат с деликатни аромати, които могат да напомнят касис, екзотични или цитрусови плодове.

Червените вина, произведени от сорта gamay N (вина с обозначение „gamay“ или вина с обозначение „primeur“), често са с черешовочервен цвят и обикновено разкриват топли аромати на дребни червени плодове върху кopринени танини. Това са балансирани вина, които съчетават лекота и финес. Вината, получени от смеси или само от сорта cabernet franc N, са елегантни и силни, с добра танинова структура и аромати, в които се съчетават червени и черни плодове, с цветове от тъмно рубиненочервен до наситено гранатен.

Пенливите вина — бели и розе, са формирани върху преобладаващо кисела структура, която придава на вината свежест и финес. Тази киселинност се съчетава с плодови нотки, като с времето може да се прояви нюанс, напомнящ козунак. Тихи вина: голямата водосборна мрежа на реките Loire, Vienne, Cher и Indre е определила във времето облика на нагънатото плато от меки скали от терциера и от мезозоя. Под влиянието на църквата през Средновековието хората засаждат лози по протежението на така прорязаните хълмове, както и по ръбовете на платото.

Още през Възраждането тази близост с водните басейни представлява важно преимущество, което благоприятства износа на вината „Touraine“. Така трайното установяване на митническата бариера в Ingrandes-sur-Loire, откъдето вината се изнасят за Холандия, и прилагането на Едикта за двадесетте левги (Edit des vingt lieues) през 1577 г. определят облика на лозовия масив в района на Loire и благоприятстват качеството на продукцията. Под влиянието на климата в западната част на географския район се развива сортов състав, включващ сортовете chenin B и cabernet franc N, докато в източната част на географския район са предпочитани сортовете sauvignon B, cot N и gamay N. Меридианът Méridien de Tours бележи тази естествена климатична граница. Разнообразните условия, с които разполагат производителите за отглеждането на лозовите насаждения, обуславят по естествен път установяването на сортовете.

В съответствие с практиките обособеният парцелиран район за брането на гроздето включва само парцелите с пропускливи почви, развили се основно върху скалните геоложки етажи турон и сенон. Кремъчна глина, богата на силикатни камъчета, покрива по-голяма част от почвите на междинните долини. Така тези многобройни частици кремък на повърхността играят важна роля за постигането на зрялост, като подобряват топлообмена на почвата. Тези условия допринасят в голяма степен за качеството на белите и червените вина. Сортът sauvignon B се развива добре именно на парцелите с почви „perruches“ (кремъчна глина) и „aubuis“ (глинесто-варовикови, каменисти почви). На тези места той намира определящите условия за постигане на постоянна степен на зрялост през годините. Получените от него вина — на тези почви и при такъв климат — се характеризират със свежест и оригиналност. Те са представлявали 2/3 от производството на вина с контролираното наименование за произход през 2009 г. Сортът gamay N — черен на цвят сорт, използван за възстановяването на лозята след кризата с филоксерата — се развива основно на парцели с „кремъчно-глинести“ почви, като получените от него вина са плодови и живи. Сортът cot N представлява гръбнакът на червените вина на изток от меридиана в Тур, докато на запад от него се налага сортът cabernet franc N. Те дават добра танинова структура.

В рамките на ЗНП „Touraine“ са признати 5 допълнителни географски наименования.

Amboise

За платото от мека креда е характерен доста стръмен релеф с надморска височина между 80 и 100 m. Разнообразието от геологични и почвени характеристики е дало възможност на производителите да намерят за всеки един от установилите се сортове оптималните условия за изразяване на особеностите му. Вината розе са плодови и свежи; червените вина, които притежават добра танинова структура, имат доста наситен аромат, основно с нотки на червени плодове, а белите вина са обикновено сухи, но понякога могат да съдържат и ферментируеми захари и да бъдат определяни като „demi-sec“ (полусухи), „moelleux“ (полусладки) или „doux“ (сладки). Отлежаването на червените вина позволява омекотяване на таниновата структура. При белите вина отлежаването засилва комплексността на ароматите.

Azay-le-Rideau

Благодарение на разположението си между долините на реките Loire и Indre лозовият масив се радва на умерен климат. Сортовете grolleau N и chenin B са завладели хълмовете и пясъчно-чакълестите тераси и се използват за производството на елегантни и свежи бели вина и на вина розе с плодов аромат. В съответствие с практиките вината розе се получават задължително посредством техниката на директно пресоване, предшестващо ферментацията, за да се постигне плодовият аромат. Белите вина, които понякога могат да съдържат ферментируеми захари, са елегантни и минерални.

Chenonceaux

Географският район се простира по склоновете на двата бряга на река Cher. Сортовете са засадени на парцели с почви, характеризиращи се с високо съдържание на кремък. Бялото вино има обикновено наситен мирис, разкриващ флорални аромати (глог, акация…) и по-плодови нотки (цитрусови плодове, сушени плодове,…). Отлежаването поне до 30 април в годината след годината на реколтата благоприятства неговата заобленост и финес. Червените вина имат добра танинова структура. Притежават доста наситен аромат, основно с нотки на черни плодове. Отлежаването поне до 31 август в годината след годината на реколтата, дава възможност да се получи вино с комплексни аромати и със заоблени и копринено меки танини.

Mesland

Географският район, разположен в североизточната част на географския район на контролираното наименование за произход „Touraine“, обхваща ръба на плато с изглед към река Loire. Тук обединяващото за почвите е наличието на кремък и на пясъци от миоцена. Високата температурна амплитуда и географското разположение са благоприятни за ранозреещите сортове. Червените вина и вината розе, които основно се получават от сорта gamay N, имат концентрирани аромати на дребни червени плодове. Белите вина, които понякога могат да съдържат ферментируеми захари, притежават комплексен аромат, разкриващ флорални аромати (глог, липа, върбинка…) и по-плодови нотки (цитрусови плодове, круша, …). Дегустацията често завършва с усещане за свежест.

Oisly

От този разположен в сърцето на Sologne viticole лозов масив се произвеждат бели сухи вина само от сорта sauvignon B, който разгръща целия си потенциал върху континенталните пясъчни и чакълести почви и върху образувания, наречени „formations de Sologne“, съставени от пясък, глина и морски наноси с изобилие от черупки. Климатът на географския район се характеризира с най-силно изразения в района Touraine умерено сух сезон. Тази естествена среда способства производството на свежи вина с фини и деликатни аромати, напомнящи цитрусови плодове и бели цветя. Отлежаването поне до 30 април в годината след годината на реколтата благоприятства придобиването на комплексен характер.

Като наследник на възпети от кралете лозови масиви и долини „Touraine“ продължава да бъде един от най-добрите северни лозови масиви, а живите културни пейзажи, запазени от вековното отглеждане на лозите, допринасят за включването на долината на Loire в историческото наследство на ЮНЕСКО.

Пенливи вина

Производството на пенливи вина се вписва в описания по-горе контекст. Установявайки, че при бутилираните вина в избата понякога се наблюдава тенденция към повторна ферментация, производителите от Touraine са пожелали да овладеят явлението „естествено пенливи вина“ и да извлекат полза от него. Така се раждат вината, предлагани на потребителя като „искрящи“ от XIX век нататък. В тази връзка наличието на издълбани в туфите изби представлява фактор, който допринася за развитието на производството на тези вина, което изисква обширни пространства с умерени температури за складиране и манипулации.

Благодарение на придобития от повече от един век опит производителите на пенливи вина днес притежават отлично овладени умения за определяне на състава на ферментационната смес. Териториалната оригиналност на белите вина е отразена в задължението 60 % от сместа да е от сорта chenin B или от сорта orbois B. Продължителното отлежаване „върху летви“ (в бутилки, разположени хоризонтално върху дървени летви) допринася за развиването на аромати на козунак и за придобиването на комплексен характер от вината.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината, както и за винификацията, отлежаването и опаковането на пенливите вина, обхваща територията на следните общини (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.):

— департамент Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

— департамент Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;

— департамент Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (за териториите на делегираните общини Feings, Fougères-sur-Bièvre и Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— департамент Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Името на контролираното наименование за произход задължително е последвано от обозначението „gamay“ съгласно определените в продуктовата спецификация разпоредби.

— Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от едно от следните допълнителни географски наименования съгласно определените в продуктовата спецификация разпоредби: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.

— Контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от обозначението „primeur“ (младо) или „nouveau“ (ново) съгласно определените в продуктовата спецификация разпоредби.

— Всички незадължителни обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина и ширина не надвишават два пъти размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

— Размерите на буквите за географското наименование „Val de Loire“ не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.

Допълнително географско наименование

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Допълнителните географски наименования „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ или „Mesland“ задължително се изписват след името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.

— Допълнителните географски наименования „Chenonceaux“ или „Oisly“ задължително се изписват под името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход.

— Белите вина с допълнителните географски наименования „Amboise“, „Mesland“ или „Azay-le-Rideau“ задължително се предлагат с обозначението „demi-sec“ (полусухо) върху етикетите в съответствие с аналитичните стандарти, определени за това обозначение в настоящата продуктова спецификация, както и с обозначението „moelleux“ (полусладко) или „doux“ (сладко) в зависимост от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във виното, както е определено в нормативната уредба на ЕС.

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Вината розе с допълнителното географско наименование „Mesland“ задължително се предлагат с обозначението „demi-sec“ (полусухо) върху етикетите в съответствие с аналитичните стандарти, определени за това обозначение в продуктовата спецификация, както и с обозначението „moelleux“ (полусладко) или „doux“ (сладко) в зависимост от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) във виното, както е определено в нормативната уредба на ЕС.

— Вината, за които може да се използва обозначението „primeur“ или „nouveau“, задължително се предлагат с посочване на годината на реколтата.

— Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

  — става въпрос за включена в кадастъра местност,

  — тя е посочена в декларацията за реколтата.

— Обозначението „gamay“ е вписано непосредствено под името на контролираното наименование за произход с букви, чиито размери са по-големи или равни — както на височина, така на ширина — на две трети от размерите на буквите на контролираното наименование за произход и най-много равни на тях.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8ee59a6d-350c-419e-abed-7be2bd49b69e