C/2025/5230

26.9.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5230)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Název produktu**

„Touraine“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Žádost o změnu CHOP „Touraine“ se netýká žádného ze tří případů tzv. změny na úrovni Unie, a sice:

a) změna názvu nebo použití názvu, nebo produktu nebo kategorie produktů označené zeměpisným označením;

b) riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) vznik dalších omezení pro uvádění daného výrobku na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost je kvalifikována jako „standardní“ změna.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Odrůdová skladba*

V kapitole I části V bodě 1 specifikace produktu, který se týká odrůdové skladby, se doplňuje seznam odrůd:

— U výroby bílých vín o odrůdy Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B, Chenin B.

— U výroby červených vín o odrůdy Pineau d'Aunis N a Grolleau N.

Výše uvedené odrůdy hroznů se přidávají maximálně do výše 5 % u odrůdové skladby a 10 % ve směsích.

Zařazení těchto odrůd je jedním z řešení zavedených v rámci tohoto chráněného označení, aby bylo možné čelit klimatickým změnám a omezením souvisejícím s využíváním přípravků na ochranu rostlin. Tyto odrůdy zařazené jako druhotné odpovídají profilu vín s chráněným označením a díky nim je možné přizpůsobit se suchu a chorobám způsobeným cizopasnými houbami. Lze pak používat méně přípravků na ochranu rostlin.

Stávající jednotný dokument byl doplněn v bodě „Moštové odrůdy".

2. *Formální změny*

Ve specifikaci produktu byly provedeny formální změny s cílem opravit překlepy.

Jednotný dokument se nemění.

3. *Agroenvironmentální ustanovení*

Skupina vinařů, na něž se vztahuje označení, si přeje zahrnout toto agroenvironmentální opatření: „Chemické odplevelování je zakázáno", a to ve specifikaci produktu s CHOP Touraine pro doplňkový zeměpisný název Chenonches. Cílem tohoto ustanovení je kolektivně zapojit provozovatele tohoto označení do environmentálního přístupu, a splnit tak očekávání společnosti a přispět k zachování biologické rozmanitosti na pozemcích.

Jednotný dokument se nemění.

4. *Hustota výsadby*

Došlo ke změně hustoty výsadby. Vinice mají nyní minimální hustotu 5 000 keřů na hektar oproti dosavadním 5 500 keřům, přičemž vzdálenost mezi řádky činí 2 metry namísto maximálně 1,60 metru.

Řada vinařů, na něž se vztahuje označení, si tímto přeje ponechat zatravnění mezi řádky a používat viniční traktory, které jsou kompatibilní se vzdáleností mezi řádky 2 metry, neboť ty jsou cenově dostupnější než viniční traktory s přesahem na více řádků.

Seskupení producentů pro označení uvádí, že nemá vliv na jakost, ale že tato změna usnadní činnost hospodářských subjektů, na něž se vztahuje označení.

Jednotný dokument se nemění.

5. *Aktualizace zeměpisného kodexu*

Obce zeměpisné oblasti byly aktualizovány v souladu s oficiálním zeměpisným kodexem na rok 2024. Tato změna nemění zeměpisnou oblast označení.

Jednotný dokument se mění v následujícím bodě: Vymezená zeměpisná oblast a další podmínky – oblast v bezprostřední blízkosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Touraine

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *Analytické standardy*

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá bílá, červená a růžová vína a o šumivá bílá a růžová vína. Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých, červených a růžových vínech je 10 % objemových. Všechny šarže vín se po zpracování vyznačují následujícími analytickými normami: – Bílá a růžová vína mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr a a celkovou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné na litr vyšší než 3,5 gramu. – Červená vína mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 2 gramy na litr. U červených vín je dokončené malolaktické kvašení. Obsah kyseliny jablečné nepřesahuje 0,3 gramu na litr. – Bílá a růžová vína vyrobená bez obohacování s minimálním skutečným obsahem alkoholu 12,5 % objemových mají obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 6 gramů na litr. V tomto případě není celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr nižší o více než 1 gram na litr v porovnání s obsahem fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy). Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 objemových % u bílých, červených a růžových vín a 13 % objemových u šumivých bílých a růžových vín (v případě obohacení moštu). Ostatní analytické hodnoty jsou standardně v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu v % objemových –

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

2. *Obsah těkavých kyselin*

STRUČNÝ POPIS

U tichých bílých a růžových vín je celkový obsah těkavých kyselin a oxidu siřičitého stanoven v předpisech Unie. U tichých červených vín je celkový obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoven v předpisech Unie. U šumivých růžových a bílých vín je celkový obsah těkavých kyselin, celkový obsah kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého a oxidu uhličitého stanoven v předpisech Unie. Všechny šarže nebalených vín, na něž se vztahuje označení „primeur“ nebo „nouveau“, mají obsah těkavých kyselin nejvýše 10,2 miliekvivalentu na litr.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu v % objemových –

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

3. *Popis*

STRUČNÝ POPIS

Vína s kontrolovaným označením původu „Touraine“ se vyznačují oblou chutí a svěží a vyváženou dochutí. Bílá vína mají často bledězlatou barvu a vyznačují se celou paletou aromat, která se mohou pohybovat od ovocných tónů připomínajících citrusy nebo exotické ovoce až po květinové tóny připomínající bílé květy. V dochuti si zachovávají svěží pocit. Růžová vína se vyznačují jemnými aromaty připomínajícími černý rybíz, exotické ovoce nebo citrusové plody. Červená vína vyrobená z odrůdy Gamay N (vína s označením „gamay“ nebo vína, na něž se vztahuje označení „primeur“ nebo „nouveau“) mají často třešňovou barvu a jejich hřejivá aromata zpravidla připomínají drobné červené ovoce s hedvábnými třísloviny. Jsou to vyvážená vína, v nichž se snoubí lehkost s jemností. Scelovaná vína nebo vína vyrobená z jediné odrůdy Cabernet Franc N západně od tourského poledníku jsou elegantní silná vína s kvalitní třísloviny strukturou, jejichž aroma v sobě snoubí červené a černé bobulovité ovoce a jejichž barva se pohybuje od tmavě rubínové až po temně granátovou. Šumivá bílá a růžová vína mají strukturu s kyselou dominantou, které vděčí za veškerou svou svěžest a jemnost. Tato kyselost je doprovázena ovocnými tóny a časem v nich může vyniknout příchuť sladkých housek.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu v % objemových –

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologické postupy

— Používání čistého aktivního uhlí či směsných přípravků, které jej obsahují, je při výrobě růžových vín povoleno u moštů a mladých vín, u nichž ještě probíhá kvašení, a to do výše 15 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň a v maximální dávce 60 gramů na hektolitr.

— U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování zahušťováním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %.

— Šumivá vína se vyrábějí výhradně druhotným kvašením v láhvi.

— Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 12,5 objemových % u bílých, červených a růžových vín a 13 % objemových u šumivých bílých a růžových vín (v případě obohacení moštu).

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

2. Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 500 rostlin na hektar a spon mezi řadami nejvýše 2,10 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě je větší nebo roven 0,9 metru.

Řez révy se provádí buď řezem na tažně, nebo krátkým řezem, s nejvýše 11 očky na keř.

Bez ohledu na způsob řezu může být réva řezána na 2 dodatečná očka na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům je počet plodonosných snítek v daném roce na keř menší nebo roven 11.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bílá vína

72 hektolitrů na hektar

2. Červená a růžová vína

66 hektolitrů na hektar

3. Šumivá vína

78 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace a výroba vín, jakož i sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení šumivých vín probíhají na území těchto obcí (seznam vytvořený na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2024): – departement 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, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (pouze na území bývalé obce Langeais, nyní krajského města), 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, Rigny-Ussé, 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; – Département de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pro území delegovaných obcí Contres a 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 (pro území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pro území delegované obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pro území delegované obce Onzain).

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast je mírně zvlněná náhorní plošina nacházející se jihozápadně od Pařížské pánve v soutokové oblasti, na jejímž území se do řeky Loiry vlévají řeky Cher, Indre a Vienne. Vinice, které se táhnou v délce přibližně sto kilometrů, jsou vysázeny v údolích s výjimkou vinařské oblasti Sologne na východě, jejíž vinice leží na náhorní plošině mezi řekami Cher a Loirou.

Zeměpisné oblasti doplňkových zeměpisných označení „Amboise“ a „Mesland“ se rozkládají ve středu údolí, která se táhnou od západu na východ po celé délce oblasti Val de Loire, a zeměpisná oblast doplňkového zeměpisného označení „Azay-le-Rideau“ se táhne podél údolí řeky Indre. V údolí řeky Cher na jejím dolním toku se nachází oblast doplňkového zeměpisného označení „Chenonceaux“; na náhorní plošině na východě mezi řekami Loirou a Cher se pak rozkládá oblast doplňkového zeměpisného označení „Oisly“.

Celková nadmořská výška na území 143 obcí, které tvoří tuto zeměpisnou oblast, málokdy přesahuje 100 nebo 120 metrů.

Vína pocházejí z pozemků, které byly pečlivě a přesně vymezeny na základě historických center produkce. Tyto pozemky se člení na: – pozemky s jílovitými půdami s příměsí křemene smíšenými s miocénními písky, půdy místně nazývané „bournais perrucheux“, – pozemky s jílovitými půdami s příměsí křemenů neboli „perruches“, případně jílovito-vápenaté kamenité půdy na bázi vápenců, místně nazývané „aubuis“; jedná se o teplé a propustné půdy, které se nacházejí na nižších svazích nebo na „úbočích“ údolí, – pozemky s údolní půdou nacházející se na terasách se starými naplaveninami, místně nazývanými „graviers“.

Tato zeměpisná oblast se vyznačuje oceánským podnebím, jehož vliv se směrem na východ zeměpisné oblasti zřetelně zeslabuje až na úroveň tourského poledníku. Důkazem tohoto zeslabování vlivu jsou teploty a srážky, které na západě dosahují přibližně 550 milimetrů, avšak na východě až 650 milimetrů, a větší tepelné rozpětí na východě, které je známkou výrazněji oslabeného oceánského vlivu.

Pozůstatky starého vinného lisu objevené v Cheillé poblíž Azay-le-Rideau svědčí o tom, že v kraji „Touraine“ se vinná réva pěstovala již od 2. století. Skutečný rozmach zaznamenalo vinařství díky vlivu církve v období od 8. do 12. století.

Přítomnost královského dvora v údolí Loiry v 16. století (zámky Chambord a Chenonceau) přispěla k výraznému rozvoji výroby kvalitních vín a také k věhlasu některých „crus“. Po vyhlášení tzv. Dvacetimílového ediktu, který zakazoval produkci vína v okolí hlavního města, dochází k rozvoji produkce a objevují se rovněž odrůdy „Gamay“ pocházející z lyonského regionu.

Řeky Loira a Cher jako přirozené dopravní cesty spontánně motivovaly k obchodu, rozvoji a vývozu produkce z této zeměpisné oblasti. Obchod s nejlepšími víny se týkal především Holandska a Anglie, a to přes celní bariéru v Ingrandes-sur-Loire poblíž Nantes. Tato jakostní vína byla v té době vzhledem ke své odolnosti při přepravě nazvána „mořskými víny“.

V 18. století vznikají vinice v údolí při dolním toku řeky Cher v blízkosti měst Bléré, Thésée, Montrichard a Chenonceaux. Dochoval se nám popis odrůdové skladby v tomto sektoru provedený v rámci zemědělského soupisu v roce XII (1804). V „Tabulce nejrozšířenějších druhů vinné révy podél řeky Cher“ z té doby je jako hlavní odrůda uváděna „Côt“ – „nejrozšířenější odrůda na jižně orientovaných březích řeky Cher, z níž se vyrábějí prvotřídní vína“.

V roce 1845 se o odrůdě Cot N zmiňuje rovněž hrabě ODART ve svém díle „Ampélographie“, kde uvádí, že se jedná o „nejčastěji pěstovanou odrůdu na březích řek Cher a Lot“. V roce 1860 píše Jules GUYOT, jehož popisy se vždy vyznačovaly značnou precizností, toto: „Breton (Cabernet Franc N) se pěstuje především v Bourgueil mezi Chinonem a Saumurem, kde se z něj vyrábějí vynikající vína; směrem na východ regionu ale mizí a v oblasti Loir-et-Cher převládají odrůdy Côt, Chardenet, Pinot Noir, Beurot a Meunier (…)“.

Po krizi vyvolané mšičkou révokazem byla vinice „Touraine“ rekonstruována skladbou odrůd s využitím zejména nových roubovaných odrůd, jako jsou například Gamay N a Sauvignon B. Tato zeměpisná oblast byla budována postupně a začleňovala do sebe vinařské sektory s kvalitním potenciálem. Krátce před vypuknutím druhé světové války v roce 1939 získala chráněné označení původu „Coteaux de Touraine“.

V roce 1953 byl s konečnou platností přijat název „Touraine“.

Tyto vinice se v té době rozkládaly na ploše 8 000 hektarů a producenti, kteří se sdružili do pěti vinařských družstev, rozvíjeli produkci vín vyrobených z odrůd Sauvignon B a Gamay N, která si vybudovala solidní pozici v restauracích pod souhrnnými názvy „Sauvignon de Touraine“a „Gamay de Touraine“.

Od roku 1985 vysazují pěstitelé v údolí řeky Cher, vědomi si potenciálu tohoto území i svých odrůd révy, na pozemcích prvních „svahů“ odrůdy Cot N a Sauvignon B, zatímco producenti ve vinařské oblasti Sologne vyhrazují pro odrůdu Sauvignon B pozemky s písčitými půdami.

Tato snaha o hledání původnosti byla oceněna uznáním doplňkových zeměpisných označení „Chenonceaux“ pro bílá a červená vína ze strání kolem řeky Cher a „Oisly“ pro bílá vína z vinařské oblasti Sologne.

V roce 2009 pokrývaly vinice plochu 4 500 hektarů a obdělávalo je přibližně 800 producentů. Vyrobilo se zde asi 260 000 hektolitrů, z nichž více než 60 % tvořila bílá vína. Vína s kontrolovaným označením původu „Touraine“ se vyznačují oblou chutí a svěží a vyváženou dochutí.

Bílá vína mají často bledězlatou barvu a vyznačují se celou paletou aromat, která se mohou pohybovat od ovocných tónů připomínajících citrusy nebo exotické ovoce až po květinové tóny připomínající bílé květy. V dochuti si zachovávají svěží pocit.

Růžová vína se vyznačují jemnými aromaty připomínajícími černý rybíz, exotické ovoce nebo citrusové plody.

Červená vína vyrobená z odrůdy Gamay N (vína s označením „gamay“ nebo vína, na něž se vztahuje označení „primeur“) mají často třešňovou barvu a jejich hřejivá aromata zpravidla připomínají drobné červené ovoce s hedvábnými třísloviny. Jsou to vyvážená vína, v nichž se snoubí lehkost s jemností. Scelovaná vína nebo vína vyrobená z jediné odrůdy Cabernet Franc N jsou elegantní silná vína s kvalitní třísloviny strukturou, jejichž aroma v sobě snoubí červené a černé bobulovité ovoce a jejichž barva se pohybuje od tmavě rubínové až po temně granátovou.

Šumivá bílá a růžová vína mají strukturu s kyselou dominantou, které vděčí za veškerou svou svěžest a jemnost. Tato kyselost je doprovázena ovocnými tóny a časem v nich může vyniknout příchuť sladkých housek. Tichá vína Významná hydrografická síť, kterou představují řeky Loira, Vienne, Cher a Indre, časem vymodelovala zvlněnou plošinu složenou z měkkých třetihorních a druhohorních hornin. Ve středověku byly pod vlivem církve podél takto modelovaných svahů a na okrajích náhorní plošiny vysázeny vinice.

Tato blízkost vodních toků představovala již v době renesance významnou výhodu, která podporovala vývoz vín z oblasti „Touraine“. Rozvoj vinařství v údolí Loiry ovlivňovala rovněž přítomnost celní bariéry v Ingrandes-sur-Loire, přes kterou se vyváželo víno do Holandska, a uplatnění Dvacetimílového ediktu z roku 1577, díky nimž došlo k podpoře kvalitní produkce. Vlivem zdejšího podnebí se v západní části této zeměpisné oblasti vyvinula odrůdová skladba založená na odrůdách Chenin B a Cabernet franc N, zatímco na východě zeměpisné oblasti převládají odrůdy Sauvignon B, Cot N a Gamay N. Tuto přírodní klimatickou hranici tvoří tourský poledník. Uvedené odrůdy začali výrobci preferovat přirozeně v důsledku rozmanitosti tohoto vinařského kraje.

Tradičně vymezená oblast pro sklizeň hroznů se skládá pouze z pozemků s odvodňovanými půdami vytvořenými především na turonu a senonu. Půdy v údolích mezi nimi se skládají především z jílů s obsahem křemene, bohaté na křemičité kameny. Tyto křemeny, které se často vyskytují na povrchu, pak hrají důležitou roli při zrání, protože zvyšují rychlost výměny tepla v půdě. Tyto podmínky výrazně přispívají ke kvalitě bílých a červených vín. Odrůdě sauvignon B se daří obzvláště na pozemcích s půdami nazývanými „perruches“ a „aubuis“. Tyto podmínky jsou základem pro konstantní zralost vín v průběhu let. Vína vyrobená na těchto půdách a v tomto klimatu mají svěží a originální charakter. V roce 2009 představovala tato vína 2/3 produkce tohoto kontrolovaného označení původu. Odrůda Gamay N, tmavá odrůda vysazená v rámci obnovy po napadení mšičkou révokazem, se pěstuje především na pozemcích s půdou obsahující jíly s příměsí křemene a vína, která se z ní vyrábějí, jsou ovocná a živá. Hlavní součástí červených vín pěstovaných na východ od tourského poledníku je odrůda Cot N, zatímco na západ od něho převládá odrůda Cabernet Franc N. Tato vína mají dobrou třísloviновou strukturu.

V rámci CHOP „Touraine“ se uznává pět doplňkových zeměpisných označení.

Amboise

Náhorní plošina utvořená z měkké křídy má poměrně výrazný reliéf s nadmořskou výškou od 80 do 100 metrů. Různorodost pedologických poloh poskytuje producentům možnost nalézt pro každou z odrůd, které se zde prosadily, optimální podmínky pěstování. Růžová vína jsou ovocná a svěží; červená vína, která mají dobrou třísloviновou strukturu, se vyznačují poměrně intenzivním aromatem připomínajícím především tóny červeného ovoce. Bílá vína jsou zpravidla suchá, někdy však mohou obsahovat fermentovatelné cukry a jsou kvalifikována jako „polosuchá“, „šumivá“ nebo „sladká“. Zrání červených vín umožňuje zjemnit jejich třísloviновou strukturu. U bílých vín toto zrání posiluje komplexnost jejich aromatu.

Azay-le-Rideau

Tato vinice se díky své poloze mezi údolími řek Loiry a Indre těší mírnému podnebí. Na jejích kopcích a písčitoštěrkových plošinách se daří odrůdám Grolleau N a Chenin B, ze kterých se vyrábějí elegantní a svěží bílá vína a ovocná vína růžová. Podle tradičních zvyklostí se této ovocné příchuti u růžových vín dosahuje na základě povinné techniky přímého lisování před fermentací. Bílá vína, která mohou někdy obsahovat fermentovatelné cukry, lze charakterizovat jako elegantní a minerální.

Chenonceaux

Tato zeměpisná oblast se rozprostírá na úbočích obou břehů řeky Cher. Odrůdy révy se pěstují na pozemcích s půdou vyznačující se velkým obsahem křemene. Bílá vína se zpravidla vyznačují intenzivním aromatem, které obsahuje květinové vůně (hloh, akácie,...) a ovocnější tóny (citrusy, sušené ovoce,...). Zrání, které probíhá nejméně do 30. dubna roku následujícího po roce sklizně, umožňuje vínům získat oblost a jemnost. Červená vína mají příjemnou třísloviновou strukturu. Jejich aroma je velmi intenzivní, připomíná především tóny černého bobulovitého ovoce. Zrání, které probíhá nejméně do 31. srpna roku následujícího po roce sklizně, umožňuje získat víno s komplexními aromaty a s kulatými a hedvábnými třísloviнami.

Mesland

Zeměpisná oblast, která se nachází na severovýchodě zeměpisné oblasti kontrolovaného označení původu „Touraine“, se rozkládá na okraji náhorní plošiny s výhledem na Loiru. Zdejší půdy spojuje výskyt křemene a miocénních písků. Značné rozdíly teplot a zeměpisná poloha jsou příznivé raným odrůdám. Červená a růžová vína, která se vyrábějí především z odrůdy Gamay N, se vyznačují koncentrovaným aromatem malých červených plodů. Bílá vína, která mohou někdy obsahovat fermentovatelné cukry, se vyznačují komplexním aromatickým výrazem, který obsahuje květinové vůně (hloh, lípa, verbena,...) i ovocnější tóny (citrusy, hruška,...). Při ochutnávce často zůstává v ústech svěží chuť.

Oisly

Tato vinice, nacházející se v samém srdci vinařské oblasti Sologne, produkuje suchá bílá vína z jediné odrůdy Sauvignon B, která rozvíjí celý svůj potenciál na kontinentálních písčitých a štěrkových půdách a tzv. „sologneských" formacích složených z písků, jílů a lasturových nánosů. Podnebí této zeměpisné oblasti zdůrazňuje nejintenzivnější období mírného sucha v kraji Touraine. V tomto přírodním prostředí vznikají vína s výraznou svěžestí, která se vyznačuje jemnými a lahodnými aromaty připomínajícími citrusy a bílé květy. Zrání, které probíhá nejméně do 30. dubna roku následujícího po roce sklizně, jim umožňuje získat na komplexnosti.

Oblast „Touraine", která v sobě nese tradici vinic a údolí opěvaných samotnými králi, je do dnešních dnů jedním z nejcennějších pokladů vinic na severu a její živoucí kulturní krajina, která se zachovala díky staletému pěstování vinné révy, zajistila zápis oblasti Vallée de Loire do seznamu historického dědictví UNESCO.

Šumivá vína

Výroba šumivých vín vychází z výše uvedeného kontextu. Producenti z okolí Tours si všimli, že nalahvovaná vína ve sklepích mají někdy tendenci začít znovu kvasit, a chtěli tento fenomén „přírodních šumivých vín" ovládnout a využít. Tak vznikla vína, která jsou od 19. století nabízena spotřebitelům jako „perlivá". Příznivým faktorem pro rozvoj výroby těchto vín se staly sklepy vyhloubené v tufu, neboť skladování těchto vín a manipulace s nimi vyžadují rozsáhlé temperované prostory.

Na základě zkušeností získávaných po dobu více než sta let dosáhli nyní výrobci šumivých vín dokonale zvládnutého know-how v oblasti skladby svých kupáží. Územní originalita bílých vín se odráží v povinném obsahu 60 % odrůdy Chenin B nebo Orbois B. Dlouhé zrání „na roštech" přispívá k rozvoji aromatu připomínajícího sladké housky a k celkové komplexnosti vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci a výrobu vín a rovněž pro vinifikaci, zrání a balení šumivých vín, je tvořena územími těchto obcí nebo částí obcí (seznam byl vytvořen na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2021):

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

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

— departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (pro území delegovaných obcí Feings, Fougères-sur-Bièvre a Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher,

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

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Za názvem chráněného označení původu musí povinně následovat označení „gamay“ podle ustanovení stanovených ve specifikaci.

— Název kontrolovaného označení původu může být doplněn jedním z následujících doplňkových zeměpisných označení podle ustanovení stanovených ve specifikaci: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.

— Název kontrolovaného označení původu může být doplněn označením „primeur“ nebo „nouveau“ podle ustanovení stanovených ve specifikaci.

— Nepovinné údaje, které mohou být na základě předpisů Unie regulovány členskými státy, jsou na štítcích uvedeny písmem, jehož rozměry na výšku ani na šířku nepřesahují dvojnásobek velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

— Rozměry písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

Doplňková zeměpisná označení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Po názvu kontrolovaného označení původu jsou povinně uváděna doplňková zeměpisná označení „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ nebo „Mesland“ písmem, jehož rozměry nesmějí být na výšku ani na šířku větší než rozměry písmen tvořících název kontrolovaného označení původu.

— Pod názvem kontrolovaného označení původu jsou povinně uváděna doplňková zeměpisná označení „Chenonceaux“ nebo „Oisly“ písmem, jehož rozměry nesmějí být na výšku ani na šířku větší než rozměry písma tvořícího název kontrolovaného označení původu.

— U bílých vín, na něž se vztahují doplňková zeměpisná označení „Amboise“, „Mesland“ nebo „Azay-le-Rideau“, se na etiketě povinně uvádí označení „polosuché“ v souladu s analytickými standardy stanovenými pro toto označení v této specifikaci a označení „šumivé“ nebo „sladké“ odpovídající obsahu fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve víně tak, jak je stanoveno v předpisech Unie.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— U růžových vín, na něž se vztahuje doplňkové zeměpisné označení „Mesland“, se na etiketě povinně uvádí označení „polosuché“ v souladu s analytickými standardy stanovenými pro toto označení ve specifikaci a označení „šumivé“ nebo „sladké“ odpovídající obsahu fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) ve víně tak, jak je stanoveno v předpisech Unie.

— Na vínech, která jsou způsobilá pro označení „primeur“ nebo „nouveau“, musí být povinně uveden jejich ročník.

— Označování vín s kontrolovaným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

  — se jedná o název místa uvedeného v katastru,

  — tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

— Označení „gamay“ musí být uvedeno bezprostředně pod názvem kontrolovaného označení původu písmem, jehož rozměry nesmí být na výšku ani na šířku menší než dvě třetiny rozměrů znaků tvořících název kontrolovaného označení původu, a musí být maximálně stejně velké.

Odkaz na specifikaci produktu

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