Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5230

26.9.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5230)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Touraine»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Touraine» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, και συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας, ή των προϊόντων ή της κατηγορίας των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν συνεπάγεται κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Ποικιλιακή σύνθεση*

Στο κεφάλαιο I τμήμα V παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος (Ποικιλιακή σύνθεση), συμπληρώνεται ο κατάλογος των δευτερευουσών ποικιλιών αμπέλου:

— για την παραγωγή λευκών οίνων, με τις ποικιλίες Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B, Chenin B.

— για την παραγωγή ερυθρών οίνων, με τις ποικιλίες Pineau d'Aunis N και Grolleau N.

Οι εν λόγω ποικιλίες προστίθενται σε ποσοστό 5 % της ποικιλιακής σύνθεσης και 10 % στα μείγματα.

Η προσθήκη των ποικιλιών αυτών αποτελεί μία από τις λύσεις που υιοθέτηση η ονομασία προέλευσης για την προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή και τη μείωση των φυτοπροστατευτικών εισροών. Οι ποικιλίες αυτές, οι οποίες εισάγονται ως δευτερεύουσες ποικιλίες, συνάδουν με το προφίλ των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία και καθιστούν δυνατή την προσαρμογή των οίνων στην ξηρασία και τις κρυπτογαμικές ασθένειες. Καθιστούν δυνατή τη μειωμένη χρήση φυτοπροστατευτικών προϊόντων.

Συμπληρώνεται το σημείο «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του παρόντος ενιαίου εγγράφου.

2. *Τροποποιήσεις στη δομή του εγγράφου*

Οι συντακτικές τροποποιήσεις στις προδιαγραφές προϊόντος αφορούν τη διόρθωση τυπογραφικών λαθών.

Δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

3. *Γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις*

Η ομάδα αμπελουργών της ονομασίας επιθυμεί να συμπεριλάβει, για τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία Chenonceaux, το ακόλουθο γεωργοπεριβαλλοντικό μέτρο στις προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ Touraine: «Απαγορεύεται κάθε χημική ζιζανιοκτονία». Η διάταξη αυτή αποσκοπεί στη συλλογική υιοθέτηση μιας περιβαλλοντικής προσέγγισης από τους παραγωγούς της ονομασίας, ανταποκρινόμενη έτσι στις προσδοκίες της κοινωνίας και συμβάλλοντας στη διατήρηση της βιοποικιλότητας στα αμπελοτόπια.

Δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

4. *Πυκνότητα φύτευσης*

Η πυκνότητα φύτευσης τροποποιείται. Οι αμπελώνες έχουν πλέον ελάχιστη πυκνότητα 5 000 πρέμνων ανά εκτάριο, αντί 5 500 προηγουμένως, με μέγιστη απόσταση 2 μέτρων μεταξύ των σειρών αντί 1,60 m.

Ορισμένοι αμπελουργοί της ονομασίας επιθυμούν να διατηρήσουν τη βλάστηση μεταξύ των σειρών και να χρησιμοποιούν αμπελουργικούς ελκυστήρες, συμβατούς με απόσταση 2 μέτρων, οι οποίοι είναι πιο προσιτοί οικονομικά από τους ελκυστήρες διασκελιστικού τύπου.

Σύμφωνα με την ομάδα παραγωγών της ονομασίας δεν υπάρχει αντίκτυπος στην ποιότητα, ενώ η τροποποίηση αυτή θα διευκολύνει το έργο των παραγωγών της ονομασίας.

Δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

5. *Επικαιροποίηση του γεωγραφικού κώδικα*

Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιήθηκαν βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο ακόλουθο σημείο: Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή και Πρόσθετες προϋποθέσεις — Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Touraine

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Αναλυτικά πρότυπα*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις λευκοί, ερυθροί και ερυθρωποί και αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί. Οι μη αφρώδεις λευκοί, ερυθροί και ροζέ οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο 10 % κατ' όγκο. Κάθε παρτίδα οίνου παρουσιάζει, μετά τη συσκευασία, τα ακόλουθα αναλυτικά πρότυπα: — Η περιεκτικότητα των λευκών και ερυθρωπών οίνων σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο και η ολική οξύτητά τους είναι άνω των 3,5 γραμμαρίων ανά λίτρο, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος. — Οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) έως το πολύ 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Για τους ερυθρούς οίνους η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται. Η περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ είναι το πολύ 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο. — Οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι που παρασκευάζονται χωρίς εμπλουτισμό με ελάχιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12,5 % έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 6 γραμμάρια ανά λίτρο. Σε αυτή την περίπτωση, η ολική οξύτητα δεν μπορεί να είναι χαμηλότερη κατά περισσότερο από 1 γραμμάριο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ, από την περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη). Οι οίνοι δεν υπερβαίνουν, μετά τον εμπλουτισμό, τον ακόλουθο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο: 12,5 % για τους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους και 13 % για τους αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους (σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους). Οι άλλες αναλυτικές τιμές είναι εξ ορισμού σύμφωνες με τους κοινοτικούς κανόνες.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Οξύτητα*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Για τους μη αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Για τους μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Για τους αφρώδεις ερυθρωπούς και λευκούς οίνους, η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα, σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και σε ανθρακικό ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Κάθε παρτίδα μη συσκευασμένου οίνου που μπορεί να φέρει την ένδειξη «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος) έχει πτητική οξύτητα το πολύ 10,2 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Περιγραφή*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Touraine» είναι οίνοι που χαρακτηρίζονται από στρογγυλάδα στο στόμα και δροσερή και καλά ισορροπημένη επίγευση. Οι λευκοί οίνοι, συχνά με απαλό χρυσωπό χρώμα, διαθέτουν αρωματική παλέτα που μπορεί να εκτείνεται από φρουτώδεις νότες που θυμίζουν εσπεριδοειδή ή εξωτικά φρούτα μέχρι νότες λουλουδιών που θυμίζουν λευκά άνθη. Διατηρούν, κατά την επίγευση, μια αίσθηση δροσιάς. Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από λεπτά αρώματα που μπορούν να θυμίζουν μαύρο φραγκοστάφυλο, εξωτικά φρούτα ή εσπεριδοειδή. Οι ερυθροί οίνοι που παράγονται από την ποικιλία gamay N (οίνοι που φέρουν την ένδειξη «gamay» ή οίνοι που φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «nouveau») έχουν συχνά το χρώμα του κερασιού και χαρακτηρίζονται γενικά από ζεστά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και απαλές τανίνες. Πρόκειται για ισορροπημένους οίνους, που συνδυάζουν ελαφρότητα και λεπτότητα. Όσοι προέρχονται από συμμείξεις ή από τη μοναδική ποικιλία cabernet franc N, στα δυτικά του μεσημβρινού της Τουρ, είναι λεπτοί και δυνατοί οίνοι, με καλή τανική δομή και με αρωματική έκφραση που συνδυάζει κόκκινα και μαύρα φρούτα, με αποχρώσεις που εκτείνονται από το σκούρο κόκκινο μέχρι το βαθύ πορφυρό. Οι αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί οίνοι διακρίνονται από δομή όπου κυριαρχεί η οξύτητα, η οποία δίνει στον οίνο όλη τη δροσιά και τη λεπτότητά του. Αυτή η οξύτητα συνοδεύεται από φρουτώδεις νότες, ενώ μια ιδέα απαλότητας μπορεί να γίνεται περισσότερο αισθητή με την πάροδο του χρόνου.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Στην παραγωγή ερυθρωπών οίνων, η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα, επιτρέπεται για τα γλεύκη των νεαρών οίνων που βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης εντός του ορίου του 15 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο.

— Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συγκέντρωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %.

— Οι αφρώδεις οίνοι παρασκευάζονται αποκλειστικά μέσω δεύτερης ζύμωσης σε φιάλη.

— Οι οίνοι δεν υπερβαίνουν, μετά τον εμπλουτισμό, τον ακόλουθο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο: 12,5 % για τους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους και 13 % για τους αφρώδεις λευκούς και ερυθρωπούς οίνους (σε περίπτωση εμπλουτισμού του γλεύκους).

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 500 πρέμνα ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,10 μέτρα. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,9 μέτρα.

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι μακρύ ή κοντό, με ανώτατο όριο τους 11 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 2 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος με 11.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκοί οίνοι

72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Αφρώδεις οίνοι

78 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο τρύγος, η οινοποίηση και η παρασκευή των οίνων, καθώς και ο τρύγος, η οινοποίηση, η παρασκευή, η ωρίμαση και η συσκευασία των αφρωδών οίνων εκτελούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων (κατάλογος βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του έτους 2024): — Νομός 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 (αποκλειστικά στην πρώην δημοτική περιφέρεια Langeais, που αποτελεί πλέον διοικητική έδρα μεγαλύτερου δήμου), Larçay, Léméré, 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·— Νομός Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (όσον αφορά το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Contres και 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 (όσον αφορά το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chambon-sur-Cisse και Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (όσον αφορά το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (όσον αφορά το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Onzain).

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή παρουσιάζεται ως ένα οροπέδιο με ήπιο κυματισμό του ανάγλυφου, στα νοτιοανατολικά της λεκάνης των Παρισίων, και αποτελεί μια περιοχή συρροής ποταμών στο έδαφος της οποίας οι ποταμοί Cher, Indre και Vienne έρχονται να συναντήσουν τον Λίγηρα. Ο αμπελώνας, μήκους περίπου εκατό χιλιομέτρων, διασχίζει τις κοιλάδες που εκτείνονται στα ανατολικά, με εξαίρεση την αμπελουργική περιοχή της Sologne, της οποίας ο αμπελώνας βρίσκεται σε οροπέδιο μεταξύ του Cher και του Λίγηρα.

Οι γεωγραφικές περιοχές των συμπληρωματικών γεωγραφικών ονομασιών «Amboise» και «Mesland» εκτείνονται διαμέσου των κοιλάδων που απλώνονται, από τα δυτικά προς τα ανατολικά, κατά μήκος της Κοιλάδας του Λίγηρα, ενώ η γεωγραφική περιοχή της συμπληρωματικής γεωγραφικής ονομασίας «Azay-le-Rideau» συνορεύει με την κοιλάδα του Indre. Η κοιλάδα του Cher φιλοξενεί στο επάνω μέρος του ποταμού τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Chenonceaux», ενώ η αντίστοιχη του «Oisly» καλύπτει το ανατολικό οροπέδιο μεταξύ του Λίγηρα και του Cher.

Το υψόμετρο δεν υπερβαίνει κατά κανόνα τα 100 έως 120 μέτρα στο έδαφος των 143 δήμων που συγκροτούν τη γεωγραφική περιοχή.

Οι οίνοι προέρχονται από αμπελοτεμάχια τα οποία έχουν οριοθετηθεί αυστηρά και επακριβώς με βάση ιστορικούς πυρήνες παραγωγής. Μεταξύ αυτών διακρίνουμε: — τα αμπελοτεμάχια με εδάφη που έχουν σχηματιστεί από ιζηματική άργιλο, τα οποία αναμιγνύονται με άμμους του Μειόκαινου, εδάφη τα οποία στην περιοχή ονομάζονται «bournais perrucheux» — τα αμπελοτεμάχια με εδάφη που έχουν αναπτυχθεί επί ιζηματικής αργίλου ή «perruches», ή αργιλοασβεστώδη εδάφη, πετρώδη και προερχόμενα από ασβεστόλιθους, οι οποίοι στην περιοχή ονομάζονται «aubuis» πρόκειται για θερμά και διαπερατά εδάφη, τα οποία εντοπίζονται στα πρώτα επικλινή τμήματα ή «πλαγιές» των κοιλάδων — τα αμπελοτεμάχια με εδάφη των κοιλάδων, τα οποία εντοπίζονται σε επίπεδα τμήματα παλαιών προσχωματικών αποθέσεων και στην περιοχή φέρουν την ονομασία «graviers».

Η γεωγραφική περιοχή ωφελείται από το ωκεάνιο κλίμα, με ξεκάθαρο μετριασμό της επίδρασής του, καθώς προχωράμε προς το ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, στο ύψος του μεσημβρινού της Τουρ. Οι θερμοκρασίες και οι βροχοπτώσεις αντανακλούν αυτόν τον μετριασμό, με τις βροχοπτώσεις να φτάνουν τα 550 χιλιοστόμετρα στα δυτικά και έως τα 650 χιλιοστόμετρα στα ανατολικά, καθώς και με μεγαλύτερο εύρος θερμοκρασίας στα ανατολικά, το οποίο και υποδηλώνει μια εμφανέστερα μετριασμένη ωκεάνια επίδραση.

Τα υπολείμματα ενός παλαιού πιεστηρίου που ανακαλύφθηκαν στο Cheillé κοντά στο Azay-le-Rideau μαρτυρούν την αμπελοκαλλιέργεια στην «Touraine» ήδη από τον 2ο αιώνα. Υπό την επιρροή της Εκκλησίας, μεταξύ του 8ου και του 12ου αιώνα, η αμπελουργία γνωρίζει πραγματική άνθηση.

Η παρουσία της βασιλικής αυλής στην κοιλάδα του Λίγηρα κατά τον 16ο αιώνα (κάστρα Chambord και Chenonceau) συμβάλλει σημαντικά στην ανάπτυξη της παραγωγής οίνων ποιότητας, καθώς και στη φήμη ορισμένων «crus». Η παραγωγή αναπτύσσεται μετά την έκδοση του διατάγματος των είκοσι λευγών, μέσω του οποίου απαγορεύεται η αμπελουργική παραγωγή γύρω από την πρωτεύουσα, εποχή κατά την οποία εμφανίζονται και οι ποικιλίες «gamay» από την περιοχή της Λυών.

Ως φυσικές οδοί κυκλοφορίας, οι ποταμοί Λίγηρας και Cher συνδέθηκαν αμέσως με την ιδέα του εμπορίου, της ανάπτυξης και της εξαγωγής των προϊόντων της γεωγραφικής περιοχής. Το εμπόριο των καλύτερων οίνων γίνεται κατά κύριο λόγο με την Ολλανδία και την Αγγλία, μέσω του τελωνειακού σταθμού του Ingrandes-sur-Loire, κοντά στη Νάντη. Οι εν λόγω οίνοι ποιότητας βαφτίζονται τότε «οίνοι της θάλασσας», διότι είναι κατάλληλοι για μεταφορά.

Κατά τον 18ο αιώνα αναπτύσσεται αμπελώνας στην κάτω κοιλάδα του Cher, γύρω από τις πόλεις Bléré, Thésée, Montrichard και Chenonceaux. Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή περιγράφεται στο πλαίσιο της αγροτικής έρευνας του έτους XII (1804). Στον «Πίνακα της πλέον καλλιεργούμενης αμπέλου στις πλευρές του Cher» («Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher») που περιλαμβάνεται στην εν λόγω έρευνα, η ποικιλία «côt» εμφανίζεται ως η κύρια ποικιλία, ως «η πλέον διαδεδομένη ποικιλία στις νότιες πλευρές του Cher, που παράγει οίνο πρώτης ποιότητας».

Το 1845 ο κόμης Odart αναφέρει επίσης στην «Αμπελογραφία» του την ποικιλία cot N ως την «πλέον καλλιεργούμενη ποικιλία στις όχθες του Cher και του Lot». Ο Jules Guyot, το 1860, πάντα ακριβής στις περιγραφές του, γράφει: «Η ποικιλία breton (cabernet franc N) απαντά κυρίως στο Bourgueil, μεταξύ Chinon και Saumur, όπου δίνει εξαιρετικούς οίνους χάνεται, ωστόσο, καθώς ανεβαίνουμε προς τα ανατολικά της περιοχής, όπου οι ποικιλίες côt, chardenet, pinot noir, beurot και meunier (…) κυριαρχούν στην περιοχή Loir-et-Cher …».

Μετά την επιδημία της φυλλοξήρας, ο αμπελώνας της «Touraine» ανασυγκροτείται με ποικιλιακή σύνθεση βασιζόμενη κυρίως σε νέες μπολιασμένες ποικιλίες, όπως το gamay N και το sauvignon B. Η γεωγραφική περιοχή αναπτύσσεται τότε σταδιακά ενσωματώνοντας αμπελουργικούς τομείς με καλό ποιοτικό δυναμικό και, λίγο πριν από την έναρξη του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, το 1939, αναγνωρίζεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux de Touraine».

Το 1953 υιοθετείται οριστικά η ονομασία «Touraine».

Ο αμπελώνας καλύπτει τότε μια έκταση 8 000 εκταρίων και οι παραγωγοί, οργανωμένοι στο πλαίσιο πέντε συνεταιριστικών οινοποιείων, αναπτύσσουν την παραγωγή οίνων με βάση τις ποικιλίες sauvignon B και gamay N, οι οποίες αποκτούν σταθερή φήμη στον χώρο της εστίασης υπό τις κοινές ονομασίες «sauvignon de Touraine» και «gamay de Touraine».

Έχοντας επίγνωση των δυνατοτήτων της περιοχής και των ποικιλιών τους, οι παραγωγοί της κοιλάδας του Cher φυτεύουν, ήδη από το 1985, τις ποικιλίες cot N και sauvignon B στα αμπελοτεμάχια των αρχικών τμημάτων των «πλαγιών», ενώ οι παραγωγοί της αμπελουργικής περιοχής της Sologne κρατούν την ποικιλία sauvignon B για τα αμπελοτεμάχια σε αμμώδη εδάφη.

Αυτή η διαδικασία αναζήτησης αυθεντικότητας συγκεκριμενοποιείται με την αναγνώριση των συμπληρωματικών γεωγραφικών ονομασιών «Chenonceaux» για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους των πλευρών του Cher, και «Oisly» για τους λευκούς οίνους της αμπελουργικής περιοχής της Sologne.

Ο αμπελώνας καλύπτει, το 2009, έκταση 4 500 εκταρίων, η οποία καλλιεργείται από περίπου 800 παραγωγούς. Η παραγωγή ανέρχεται σε περίπου 260 000 εκατόλιτρα, εκ των οποίων άνω του 60 % αφορά λευκούς οίνους. Οι οίνοι που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Touraine» είναι οίνοι που χαρακτηρίζονται από στρογγυλάδα στο στόμα και δροσερή και καλά ισορροπημένη επίγευση.

Οι λευκοί οίνοι, συχνά με απαλό χρυσωπό χρώμα, διαθέτουν αρωματική παλέτα που μπορεί να εκτείνεται από φρουτώδεις νότες που θυμίζουν εσπεριδοειδή ή εξωτικά φρούτα μέχρι νότες λουλουδιών που θυμίζουν λευκά άνθη. Διατηρούν, κατά την επίγευση, μια αίσθηση δροσιάς.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από λεπτά αρώματα που μπορούν να θυμίζουν μαύρο φραγκοστάφυλο, εξωτικά φρούτα ή εσπεριδοειδή.

Οι ερυθροί οίνοι που παράγονται από την ποικιλία gamay N [οίνοι που φέρουν την ένδειξη «gamay» ή οίνοι που φέρουν την ένδειξη «primeur» (πρώιμος)] έχουν συχνά χρώμα κερασί και χαρακτηρίζονται γενικά από ζεστά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και απαλές τανίνες. Πρόκειται για ισορροπημένους οίνους, που συνδυάζουν ελαφρότητα και λεπτότητα. Όσοι προέρχονται από συμμείξεις ή από τη μοναδική ποικιλία cabernet franc N είναι λεπτοί και δυνατοί οίνοι, με καλή τανική δομή και με αρωματική έκφραση που συνδυάζει κόκκινα και μαύρα φρούτα, με αποχρώσεις που εκτείνονται από το σκούρο ρουμπινί μέχρι το βαθύ πορφυρό.

Οι αφρώδεις λευκοί και ερυθρωποί οίνοι διακρίνονται από δομή όπου κυριαρχεί η οξύτητα, η οποία δίνει στον οίνο όλη τη δροσιά και τη λεπτότητά του. Αυτή η οξύτητα συνοδεύεται από φρουτώδεις νότες, ενώ μια ιδέα απαλότητας μπορεί να γίνεται περισσότερο αισθητή με την πάροδο του χρόνου. Μη αφρώδεις οίνοι: το μεγάλο υδρογραφικό δίκτυο του Λίγηρα, του Vienne, του Cher και του Indre έχει σχηματίσει σε μεγάλο βαθμό, με την πάροδο του χρόνου, το κυματοειδές οροπέδιο μαλακών βράχων της Τριτογενούς και της Μεσοζωικής περιόδου. Υπό την επιρροή της Εκκλησίας, κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα, φυτεύεται ο αμπελώνας κατά μήκος των πλαγιών των λοφίσκων της περιοχής, καθώς και στις άκρες του οροπεδίου.

Η εγγύτητα με τα υδάτινα ρεύματα της περιοχής συνιστά ήδη από την Αναγέννηση ένα σημαντικό πλεονέκτημα, το οποίο ευνοεί την εξαγωγή των οίνων της «Touraine». Ως εκ τούτου, η διατήρηση του τελωνειακού σταθμού του Ingrandes-sur-Loire από όπου γίνεται η εξαγωγή των οίνων προς την Ολλανδία και η εφαρμογή του Διατάγματος των είκοσι Λευγών, το 1577, διαμορφώνουν τον αμπελώνα της περιοχής του Λίγηρα και ευνοούν την παραγωγή οίνων ποιότητας. Υπό την επίδραση του κλίματος, μια ποικιλιακή σύνθεση η οποία βασίζεται στις ποικιλίες chenin B και cabernet franc N αναπτύχθηκε στο δυτικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, ενώ οι ποικιλίες sauvignon B, cot N και gamay N προτιμώνται στο ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής. Ο μεσημβρινός της Τουρ σηματοδοτεί αυτό το φυσικό κλιματικό όριο. Οι ποικιλίες επικράτησαν φυσικά σε αυτήν την αμπελουργική ποικιλομορφία που προσφερόταν στους παραγωγούς.

Σύμφωνα με την παράδοση, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τον τρύγο περιλαμβάνει μόνο αμπελοτεμάχια με απορροφητικά εδάφη που αναπτύχθηκαν κυρίως κατά τα γεωλογικά στάδια Τουρώνιο και Σενώνιο. Η ιζηματική άργιλος, πλούσια σε πυριτικά πετρώματα, καλύπτει κατά κύριο λόγο τα εδάφη των ενδιάμεσων κοιλάδων. Αυτοί οι πυριτόλιθοι, κυρίως στην επιφάνεια των εδαφών, διαδραματίζουν σπουδαίο ρόλο κατά την περίοδο της ωρίμασης, αυξάνοντας τα ποσοστά εναλλαγής θερμότητας του εδάφους. Οι εν λόγω συνθήκες συμβάλλουν σημαντικά στην ποιότητα των λευκών και ερυθρών οίνων. Η ποικιλία sauvignon B προτιμάται κυρίως στα αμπελοτεμάχια με εδάφη τύπου «perruches» και «d'aubuis». Βρίσκει σε αυτές τις συνθήκες τα απαραίτητα στοιχεία για ωρίμαση σε πολυετή βάση. Οι οίνοι που προέρχονται από αυτή την ποικιλία σε αυτά τα εδάφη και σε αυτό το κλίμα, διακρίνονται από φρεσκάδα και αυθεντικότητα. Αντιπροσωπεύουν τα 2/3 της παραγωγής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης κατά το έτος 2009. Η ποικιλία gamay N, μαύρη ποικιλία της ανασυγκρότησης μετά τη φυλλοξήρα, καλλιεργείται κυρίως σε αμπελοτεμάχια με εδάφη «ιζηματικών αργίλων» και οι οίνοι που προέρχονται από αυτή είναι φρουτώδεις και ζωηροί. Οι ερυθροί οίνοι στα ανατολικά του μεσημβρινού της Τουρ έχουν ως βασική ποικιλία την cot N, ενώ στα δυτικά του μεσημβρινού κυριαρχεί η ποικιλία cabernet franc N. Οι προαναφερόμενες ποικιλίες συμβάλλουν στην καλή τανική δομή των οίνων.

Στο εσωτερικό της ΠΟΠ «Touraine», αναγνωρίζονται 5 συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες.

Amboise

Το οροπέδιο από μαλακά ασβεστολιθικά πετρώματα παρουσιάζει αρκετά έντονο ανάγλυφο με υψόμετρο μεταξύ 80 και 100 μέτρων. Η πολυμορφία των γεωεδαφικών χαρακτηριστικών έδωσε στους παραγωγούς τη δυνατότητα να βρουν, για καθεμία από τις ποικιλίες που κυριάρχησαν, τις συνθήκες για τη βέλτιστη ανάπτυξή της. Οι ερυθρωποί οίνοι είναι φρουτώδεις και δροσεροί, οι ερυθροί, οι οποίοι έχουν καλή τανική δομή, διαθέτουν έντονη αρωματική έκφραση, θυμίζοντας κυρίως νότες κόκκινων φρούτων, και οι λευκοί οίνοι είναι κατά κανόνα ξηροί αλλά μπορούν ενίοτε να περιέχουν ζυμώσιμα σάκχαρα και να χαρακτηρίζονται ως «demi-sec» (ημίξηρος), «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός). Η ωρίμαση των ερυθρών οίνων επιτρέπει την άμβλυνση της τανικής δομής τους. Στους λευκούς οίνους, αυτή η ωρίμαση ενισχύει την πολυπλοκότητα των αρωμάτων.

Azay-le-Rideau

Χάρη στη θέση του μεταξύ των κοιλάδων του Λίγηρα και του Indre, η περιοχή του αμπελώνα χαρακτηρίζεται από εύκρατο κλίμα. Οι ποικιλίες grolleau N και chenin B καλύπτουν τους λόφους και τις αμμοχαλικώδεις επίπεδες εκτάσεις που ευνοούν την παραγωγή λεπτών και δροσερών λευκών οίνων, καθώς και φρουτωδών ροζέ. Σύμφωνα με την παράδοση, οι ερυθρωποί οίνοι παρασκευάζονται υποχρεωτικά με την τεχνική της πλήρους σύνθλιψης πριν από τη ζύμωση, ώστε να εξασφαλίζεται το εν λόγω φρουτώδες στοιχείο. Οι λευκοί οίνοι, που περιέχουν ενίοτε ζυμώσιμα σάκχαρα, είναι λεπτοί και ορυκτώδεις.

Chenonceaux

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στις πλαγιές των λοφίσκων στις δύο όχθες του Cher. Οι ποικιλίες φυτεύονται σε αμπελοτεμάχια με εδάφη που χαρακτηρίζονται από σημαντική παρουσία πυριτόλιθων. Ο λευκός οίνος διαθέτει μια αρωματική έκφραση κατά κανόνα έντονη, με ανθώδη αρώματα (λευκάγκαθο, ακακία…) και περισσότερο φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδή, ξηροί καρποί…). Η ωρίμαση, τουλάχιστον μέχρι την 30ή Απριλίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής, χαρίζει στο προϊόν στρογγυλάδα και λεπτότητα. Οι ερυθροί οίνοι διαθέτουν καλή τανική δομή. Η αρωματική τους έκφραση είναι αρκετά έντονη και θυμίζει κυρίως νότες μαύρων φρούτων. Η ωρίμασή τους, τουλάχιστον μέχρι την 31η Αυγούστου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής, χαρίζει στους οίνους σύνθετα αρώματα και γεμάτες και απαλές τανίνες.

Mesland

Η γεωγραφική περιοχή, στα βορειοανατολικά της γεωγραφικής περιοχής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Touraine», αντιστοιχεί σε ένα άκρο οροπεδίου το οποίο βλέπει προς τον Λίγηρα. Εδώ τα εδάφη ενώνονται μέσω της παρουσίας πυριτόλιθων και άμμου του Μειόκαινου. Το μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος και η γεωγραφική τοποθεσία αναδεικνύουν τις πρώιμες ποικιλίες. Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι, που προέρχονται κυρίως από την ποικιλία gamay N, εκφράζουν συμπυκνωμένα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων. Οι λευκοί οίνοι, οι οποίοι περιέχουν ενίοτε ζυμώσιμα σάκχαρα, διαθέτουν περίπλοκη αρωματική έκφραση με ανθώδη αρώματα (λευκάγκαθο, φλαμουριά, λουίζα…) και περισσότερο φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδή, αχλάδι, …). Η δοκιμή γευσιγνωσίας ολοκληρώνεται συχνά αφήνοντας μια αίσθηση δροσιάς.

Oisly

Στην καρδιά της αμπελουργικής περιοχής της Sologne, ο αμπελώνας παράγει ξηρούς λευκούς οίνους από τη μοναδική ποικιλία sauvignon B, η οποία εκφράζει το σύνολο των δυνατοτήτων της σε αμμώδη και χαλικώδη ηπειρωτικά εδάφη και σε σχηματισμούς που αποκαλούνται «de Sologne» και αποτελούνται από άμμο, άργιλο και σχηματισμούς πλούσιους σε κελύφη οστράκων (faluns). Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής χαρακτηρίζεται από μια υπόξηρη εποχή, η οποία είναι και η εντονότερη στην περιοχή της Touraine. Το φυσικό αυτό περιβάλλον δίνει οίνους με έντονη φρεσκάδα χάρη στα λεπτά και διακριτικά αρώματα που θυμίζουν εσπεριδοειδή και λευκά άνθη. Η ωρίμαση, τουλάχιστον μέχρι την 30ή Απριλίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής, προσδίδει στους οίνους τον περίπλοκο χαρακτήρα τους.

Η «Touraine», κληρονόμος των αμπελώνων και των κοιλάδων που εξυμνήθηκαν από τους βασιλείς, εξακολουθεί να αποτελεί μία από τις εμβληματικές ονομασίες των βόρειων αμπελώνων και των ζωντανών πολιτιστικών τοπίων που έχουν διατηρηθεί μέσω της μακραίωνης εκμετάλλευσης της αμπέλου, και έχει συμβάλει στην αναγνώριση της Κοιλάδας του Λίγηρα ως μνημείου ιστορικής κληρονομιάς της UNESCO.

Αφρώδεις οίνοι

Η παραγωγή των αφρωδών οίνων εγγράφεται στο ως άνω πλαίσιο. Διαπιστώνοντας ότι οι οίνοι που εμφιαλώνονταν στα οινοποιεία είχαν ενίοτε την τάση να παρουσιάζουν εκ νέου ζύμωση, οι παραγωγοί της περιοχής θέλησαν να ελέγξουν αυτό το φαινόμενο των «φυσικών αφρωδών» και να επωφεληθούν από αυτό. Γεννήθηκαν έτσι οι οίνοι που προσφέρονται στον καταναλωτή ως «ημιαφρώδεις», από τον 19ο αιώνα και μετά. Η παρουσία οινοποιείων λαξευμένων μέσα στον ασβεστόλιθο αποτέλεσε τότε ευνοϊκό παράγοντα για την ανάπτυξη της παρασκευής αυτών των οίνων, για την οποία απαιτούνται μεγάλες εκτάσεις αποθήκευσης και επεξεργασίας με ήπιες συνθήκες θερμοκρασίας.

Χάρη στην αποκτηθείσα εδώ και πάνω από έναν αιώνα πείρα, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων διαθέτουν σήμερα εξαιρετική τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των προϊόντων βάσης (cuvées) που χρησιμοποιούν. Η εδαφική αυθεντικότητα των λευκών οίνων εκφράζεται μέσω της υποχρέωσης παρουσίας των ποικιλιών chenin B ή orbois B σε ποσοστό 60 %. Η μακρά διαδικασία ωρίμασης με την οριζόντια τοποθέτηση των φιαλών σε ξύλινες σανίδες συμβάλλει στην ανάπτυξη των απαλών αρωμάτων και της πολυπλοκότητας των οίνων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων, καθώς και για την οινοποίηση, την ωρίμαση και τη συσκευασία των αφρωδών οίνων, αποτελείται από τους εξής δήμους (κατάλογος βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού του έτους 2021):

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

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

— Νομός Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (όσον αφορά το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Feings, Fougères-sur-Bièvre και Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher·

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

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης ακολουθείται υποχρεωτικά από την ένδειξη «gamay», σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

— Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με μία από τις ακόλουθες συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες, σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος: «Amboise», «Azay-le-Rideau», «Chenonceaux», «Mesland», «Oisly».

— Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με την ένδειξη «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος), σύμφωνα με τις διατάξεις που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

— Όλες οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει των κοινοτικών διατάξεων, μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν το διπλάσιο των διαστάσεων των χαρακτήρων που συνθέτουν το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

— Οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος των χαρακτήρων της γεωγραφικής ονομασίας «Val de Loire» δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Οι συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Amboise», «Azay-le-Rideau» ή «Mesland» αναγράφονται υποχρεωτικά μετά το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν εκείνες των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

— Οι συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Chenonceaux» ή «Oisly» αναγράφονται υποχρεωτικά κάτω από το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος δεν υπερβαίνουν εκείνες των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

— Οι λευκοί οίνοι που φέρουν τις συμπληρωματικές γεωγραφικές ονομασίες «Amboise», «Mesland» ή «Azay-le-Rideau» φέρουν υποχρεωτικά την ένδειξη «demi-sec» (ημίξηρος) σύμφωνα με τα αναλυτικά πρότυπα που ορίζονται για την εν λόγω ένδειξη στις παρούσες προδιαγραφές του προϊόντος, καθώς και την ένδειξη «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός) αναλόγως με την περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), όπως ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Οι ερυθρωποί οίνοι που φέρουν τη συμπληρωματική γεωγραφική ονομασία «Mesland» φέρουν υποχρεωτικά την ένδειξη «demi-sec» (ημίξηρος) σύμφωνα με τα αναλυτικά πρότυπα που ορίζονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές του προϊόντος, καθώς και την ένδειξη «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός) αναλόγως με την περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), όπως ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

— Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «primeur» (πρώιμος) ή «nouveau» (νέος) παρουσιάζονται υποχρεωτικά με ένδειξη της εσοδείας.

— Στις ετικέτες των οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

  — αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία

  — περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

— Η ένδειξη «gamay» αναγράφεται ακριβώς κάτω από το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις σε ύψος και σε πλάτος είναι μεγαλύτερες ή ίσες με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης (το πολύ ίσες προς αυτές).

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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