C/2025/5230

26.9.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5230)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Toote nimetus**

„Touraine“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

KPNi „Touraine“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Viinamarjasordid*

Tootespetsifikaadi I peatüki V punkti alapunktis 1 „Viinamarjasordid“ esitatud viinamarjasortide loetelu on täiendatud:

— Valgete veinide tootmiseks kasutatakse sorte „Floréal B“, „Meslier Saint-François B“, „Orbois B“, „Chenin B“.

— Punaste veinide tootmiseks kasutatakse sorte „Pineau d'Aunis N“ ja „Grolleau N“.

Neid sorte lisatakse 5 % ulatuses viinamarjasortide kombinatsiooni ja 10 % ulatuses segudesse.

Nende sortide lisamine on päritolunimetusega veinide puhul üks võimalik lahendus, et kohaneda kliimamuutustega ja vähendada taimekaitsevahendite kasutamist. Need teiseste sortidena kasutusele võetud sordid on kooskõlas päritolunimetusega veinide kirjeldusega ning aitavad kaasa põua ja seenhaigustega kohanemisele. Sellised sordid aitavad vähendada taimekaitsevahendite kasutamist.

Kehtivas koonddokumendis on täiendatud punkti „Veiniviinamarjasordid“.

2. *Vormilised muudatused*

Trükivigade parandamiseks on tootespetsifikaadis tehtud vormilisi muudatusi.

Koonddokumenti ei muudeta.

3. *Põllumajanduslikud keskkonnakaitsenõuded*

Päritolunimetusega hõlmatud viinamarjakasvatajate rühm soovib lisada kaitstud päritolunimetusega „Touraine“ hõlmatud ja täiendavat geograafilist nimetust Chenonceaux kandva toote spetsifikaati järgmise põllumajanduse keskkonnameetme: „Igasugune keemiline umbrohutõrje on keelatud“. Selle sätte eesmärk on, et kõnealuse nimetusega hõlmatud ettevõtjad kohaldaksid ühiselt keskkonnaalast lähenemisviisi, mis vastab ühiskonna ootustele ja aitab kaasa elurikkuse säilitamisele maatükkidel.

Koonddokumenti ei muudeta.

4. *Istutustihedus*

Istutustihedust on muudetud. Viinapuude minimaalne tihedus on nüüd 5 000 puud hektari kohta (varem 5 500 puud), kusjuures ridade vahekaugus on maksimaalselt 1,60 meetri asemel 2 meetrit.

Mitmed viinamarjakasvatajad, kes toodavad päritolunimetusega hõlmatud veine, soovivad rohuribasid alles hoida ja kasutada traktoreid, mis on kohandatud kahemeetrise reavahe harimiseks, ja on taskukohasemad kui kõrgkliirens-traktorid.

Päritolunimetusega veinide tootjarühm märgib, et muudatus ei mõjuta kvaliteeti, kuid hõlbustab päritolunimetusega hõlmatud ettevõtjate tööd.

Koonddokumenti ei muudeta.

5. *Geograafiaseadustiku ajakohastamine*

Geograafilise piirkonna kommuune on ajakohastatud kooskõlas 2024. aasta ametliku geograafiaseadustikuga. See muudatus ei muuda päritolunimetuse geograafilist piirkonda.

Koonddokumendis muudetakse punkti „Määratletud geograafiline piirkond ja lisatingimused – Vahetus läheduses asuv piirkond“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Touraine

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Analüütilised standardid*

LÜHIKIRJELDUS

Tegemist on vaiksete valgete, punaste ja roosade veinidega ning valgete ja roosade vahuveinidega. Vaiksete valgete, punaste ja roosade veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 10 mahuprotsenti. Selle veini kõigi partiide analüütilised omadused on pärast pakendamist järgmised: – valgete ja roosade veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 4 grammi liitri kohta ja viinhappe üldhappesus (grammides liitri kohta) on kuni 3,5 grammi liitri kohta. Punaste veinide fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 2 grammi liitri kohta. Malolaktiline käärimine peab punaste veinide puhul olema lõppenud. Õunhappe sisaldus on kuni 0,3 grammi liitri kohta. Ilma rikastamata valmistatud valgete ja roosade veinide (mille tegelik minimaalne alkoholisisaldus on vähemalt 12,5 %) fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni 6 grammi liitri kohta. Sellisel juhul ei ole veinide üldhappesus, väljendatuna viinhappe grammides liitri kohta, rohkem kui 1 gramm väiksem fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusest. Pärast rikastamist on veinide üldine alkoholisisaldus järgmine: valgete, punaste ja roosade veinide puhul 12,5 % ning valgete ja roosade vahuveinide puhul 13 % (veinivirde rikastamise korral). Muud analüütilised väärtused peavad vastama liidu eeskirjadele.

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Happesus*

LÜHIKIRJELDUS

Vaiksete valgete ja roosade veinide puhul on lenduvate hapete sisaldus ja vääveldioksiidi üldsisaldus määratud kindlaks liidu õigusaktidega. Vaiksete punaste veinide lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus ja vääveldioksiidi kogusisaldus on määratud kindlaks liidu õigusaktidega. Roosade ja valgete vahuveinide lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus, vääveldioksiidi kogusisaldus ja süsinikdioksiidi sisaldus on määratud kindlaks liidu õigusaktidega. Märkega „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus) pakendamata veini partiide puhul võib lenduvate hapete üldsisaldus olla kuni 10,2 milliekvivalenti liitri kohta.

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *Kirjeldus*

LÜHIKIRJELDUS

Kontrollitud päritolunimetusega „Touraine“ veinid on täidlase maitsega ja nende puhul on tunda värskeid ja tasakaalustatud nüansse. Valgete veinide värvus on sageli kahvatukuldne ning nende lõhnabukett võib ulatuda tsitrusvilju või eksootilisi puuvilju meenutavatest varjunditest õistaimede nüanssideni, mis toovad meelde eeskätt valged lilled. Veinide järelmaitse on värske. Roosad veinid on õrnade lõhnanüanssidega, mis võivad meenutada sõstraid, eksootilisi puuvilju või tsitrusvilju. Viinamarjasordist „Gamay N“ valmistatud punastel veinidel (veinid märkega „Gamay“ või „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus)) on sageli kirsi maitsenüansid ning üldiselt on nende maitses tunda õrnu väikeste punaste puuviljade maitsevarjundeid koos siidiste tanniinidega. Neid veine iseloomustab kerguse ja peenekoelisuse vaheline tasakaal. Veinid viinamarjasortide segust või üksnes sordist „Cabernet Franc N“, mis kasvab Tours'i meridiaanist lääne pool, on meeldivalt tanniinise struktuuriga elegantsed ja võimsa maitsega veinid, nende lõhnas ja maitses on segunenud punased ja mustad puuviljad ning nende värvus ulatub tumedast rubiinpunasest sügava granaatpunaseni. Valged ja roosad vahuveinid on domineeriva happelise struktuuriga, mis annab veinile värskuse ja peenekoelisuse. Happelisusele lisanduvad puuviljalised nüansid, aja jooksul võivad ilmneda ka võitainale iseloomulikud varjundid.

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Veinivalmistuse eritavad

— Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud nii puhtal kujul kui ka seguna veinivirde ja veel kääritamisetapis oleva värske veini puhul, mille kogus ei ületa 15 % asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust, seejuures ei või maksimaalne kogus ületada 60 grammi ühe hektoliitri veini kohta.

— Punaste veinide puhul on lubatud substraktiivsete rikastamistehnoloogiate kasutamine, maksimaalne osalise kontsentreerimise tase töödeldavates kogustes võib olla kuni 10 %.

— Vahuveine valmistatakse üksnes pudelis toimuva teise käärimise teel.

— Pärast rikastamist on veinide üldine alkoholisisaldus järgmine: valgete, punaste ja roosade veinide puhul 12,5 % ning valgete ja roosade vahuveinide puhul 13 % (veinivirde rikastamise korral).

Lisaks eespool esitatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul kinni pidada liidu tasandi ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustiku (code rural et de la pêche maritime) sätetest.

2. Viljelustavad

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 500 puud hektari kohta, ridadevaheline kaugus on kuni 2,10 meetrit. Sama rea viinapuude vaheline kaugus on vähemalt 0,9 meetrit.

Viinapuid lõigatakse tagasi nii, et tagasilõigatud võrsed on kas pikad või lühikesed, kuid igal viinapuul on maksimaalselt 11 punga.

Sõltumata lõikamismeetodist võib viinamarju tagasi lõigates jätta tüve kohta täiendavalt kaks punga, tingimusel, et taime kasvuetapis, mis vastab 11 või 12 lehele, on viljakandvate okste arv aastas tüve kohta maksimaalselt 11.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valged veinid

72 hektoliitrit hektari kohta

2. Punased ja roosad veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

3. Vahuveinid

78 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine, pressimine ja töötlemine ning veini valmistamine vaiksete veinide puhul ning viinamarjade korjamine, pressimine, veini valmistamine, laagerdamine ja pakendamine vahuveinide puhul toimub järgmiste kommuunide territooriumil (nimekiri on koostatud 2024. aasta ametlike geograafiliste koodide alusel): – Indre-et-Loire'i departemang: 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 (ainult endine Langeais' kommuuni territoorium, millest on saanud kantoni keskne kommuun), 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, 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;– Loir-et-Cheri departemang: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (järgmiste delegeeritud kommuunide territoorium: Contres ja 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 (järgmiste delegeeritud kommuunide territoorium: Chambon-sur-Cisse ja Molineuf)**,** Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (Chouzy-sur-Cisse'i delegeeritud kommuuni territoorium), Veuzain-sur-Loire (Onzaini delegeeritud kommuuni territoorium).

7. **Veiniviinamarjasort/veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Geograafiline piirkond kujutab endast Pariisi nõost edela poole jäävat laugjate küngastega platood, tegemist on jõgede ühinemise alaga, kus Cheri, Indre'i ja Vienne'i jõed suubuvad Loire'i jõkke. Viinamarjakasvatusala, mille ulatus on sadakond kilomeetrit, paikneb piki orgusid, välja arvatud Sologne'i viinamarjakasvatuspiirkond, mis asub Cheri ja Loire'i jõgede vahelisel platool.

Täiendavate geograafiliste nimetuste „Amboise" ja „Mesland" geograafilised piirkonnad asuvad orgudes, mis kulgevad ida-lääne suunaliselt piki Loire'i jõe orgu (Val de Loire), samas kui täiendava geograafilise nimetuse „Azay-le-Rideau" geograafiline piirkond ääristab Indre'i jõe orgu. Cheri jõe ülemjooksul moodustunud orus asub täiendava geograafilise nimetuse „Chenonceaux" geograafiline piirkond ning nimetuse „Oisly" piirkond asub Loire'i ja Cheri jõgede vahel.

Geograafilise piirkonna kõrgus merepinnast ei ületa 100 või 120 meetrit ning see asub geograafilist piirkonda moodustava 143 kommuuni territooriumil.

Veinid pärinevad rangelt ja täpselt piiritletud kasvatusaladelt, mis vastavad ajaloolistele tootmiskeskustele. Kasvatusalade omadused on järgmised: kasvatusalad ränikonkretsioonidega savist tekkinud muldadega, millesse on segunenud miotseenist pärinevat liiva; selliste muldade kohalik nimetus on „bournais perrucheux"; kasvatusalad paiknevad ränikonkretsioonidega savipinnasel („perruche") või lubjakivist tekkinud kivistel savi-lubjamuldadel, mille kohalik nimetus on „aubuis", tegemist on hästi soojenevate ja vett läbilaskvate muldadega, mis paiknevad madalamatel orunõlvadel või orgude külgedel; – kasvatusalad, mille mullad on tüüpilised orgudele, ning mis paiknevad vanadel alluviaalsetel terrassidel, mille kohta kasutatakse kohalikku nimetust „graviers" (kruus).

Geograafilise piirkonna kliima on ookeaniline ning selle mõju nõrgeneb oluliselt geograafilise piirkonna idaosas Tours'i meridiaani juures. See mõju nõrgenemine kajastub ka temperatuuri ja sademetehulga muutustes; piirkonna lääneosas on sademeid ligikaudu 550 millimeetrit, ida pool on see kuni 650 millimeetrit ning sealsed suuremad temperatuurikõikumised annavad tunnistust ookeani mõju vähenemisest.

Azay-le-Rideau lähedal Cheillés leitud vana pressimiskoja varemed annavad tunnistust veini valmistamisest Touraine'i piirkonnas juba alates II sajandist. Viinamarjakasvatus saavutas õitsengu kiriku mõju all VIII sajandi ja XII sajandi vahel.

Kvaliteetveini valmistamist soodustas ka õukonna kohalolek Loire'i orus XVI sajandil (Chambord'i ja Chenonceau' lossid jt), sellest ajast pärineb ka teatud veinimarkide kõrge maine. Tootmine arenes kiiresti edasi pärast nn kahekümne ljöö edikti vastuvõtmist, millega keelati veini valmistamine pealinna ümbruses; sel ajal hakati kasvatama Lyoni piirkonnast pärinevaid viinamarjasorte „Gamay".

Looduslikud transporditeed (Loire'i ja Cheri jõgi) edendasid kaubandust, tootmise arendamist ja geograafilise piirkonna veinide eksporti. Parimaid veine viidi eeskätt Hollandisse ja Inglismaale, vedu toimus läbi Ingrandes-sur-Loire'i tollivärava Nantes'i lähedal. Kuna need kvaliteetveinid kannatasid hästi transportimist, hakati neid kutsuma mereveinideks (vins de la mer).

XVIII sajandil hakkas arenema viinamarjapiirkond Cheri oru madalamas osas, Bléré, Thésée, Montrichardi ja Chenonceaux' linnade lähedal. Üks veinivaldkonnas kasutatavate viinamarjasortide kirjeldus koostati aastal XII (Prantsuse revolutsioonikalendri ajaarvamine) (1804) põllumajandusuuringu raames. Selles kirjelduses esitatud „Kõige levinumate Cheri kallastel kasutatavate viinapuude tabelis“ on sorti „Côt“ nimetatud peamiseks viinamarjasordiks, mida kasutatakse kõige rohkem Cheri lõunasse avanevatel kallastel ja millest valmistatakse esmaklassilist veini.

Krahv Alexandre-Pierre Odart de Rilly nimetas 1845. aastal oma teoses „Ampélographie“ (Viinamarjakasvatus) sorti „Côt N“, ja märkis, et tegemist on Cheri ja Lot' jõe kallastel kõige enam kasvatatava sordiga. Alati väga täpseid kirjeldusi esitav Jules Guyot kirjutas 1860. aastal: „Bretooni sorti („Cabernet franc N“) kasvatatakse peamiselt Bourgueil', Chinoni ja Saumuri vahelisel alal, kus sellest valmistatakse esmaklassilist veini, kuid piirkonna idapoolses osas seda sorti enam ei esine ja seda asendavad Loir-et-Cheris levinud „Côt“, „Chardonnay“, „Pinot noir“, „Beurot“ ja „Meunier““.

Pärast viinapuu lehetäi kriisi taastati „Touraine“ viinamarjakasvatusala eeskätt uute poogitud viinamarjasortide abil, nagu „Gamay N“ ja „Sauvignon B“. Geograafiline piirkond hakkas vähehaaval taastuma, hõlmates väga hea kvaliteedi-potentsiaaliga veinivaldkondi ning veidi enne teist maailmasõda, 1939. aastal, tunnustati nimetust „Coteaux de Touraine“ kontrollitud päritolunimetusena.

1953. aastal võeti lõplikult kasutusele nimetus „Touraine“.

Selle viinamarjakasvatusala pindala on 8 000 hektarit ning tootjad on koondunud viie ühistuna tegutseva veinikoja juurde, kus viinamarjasortidest „Sauvignon B“ ja „Gamay N“ toodetakse veini, mis on saavutanud kõrge tunnustuse eeskätt toitlustusettevõtjate seas üldiselt kasutatavate nimetuste „Sauvignon de Touraine“ ja „Gamay de Touraine“ all.

Cheri oru piirkonna tootjad, kes on teadlikud oma piirkonna ja viinamarjasortide potentsiaalist, hakkasid alates 1985. aastast istutama viinamarjasorte „Côt N“ ja „Sauvignon B“ orgude nõlvadel asuvatele maatükkidele, samas kui Sologne'i viinamarjakasvatuspiirkonna tootjad kasvatavad sorti „Sauvignon B“ pigem liivaste muldadega maatükkidel.

Selliste autentsuspüüdluste tulemusel tunnustati täiendavat päritolunimetust „Chenonceaux“ Cheri piirkonna valgete ja punaste veinide puhul ning täiendavat päritolunimetust „Oisly“ Sologne'i viinamarjakasvatuspiirkonnast pärinevate valgete veinide puhul.

Viinamarjakasvatusala pindala oli 2009. aastal 4 500 hektarit ning seda haris umbes 800 tootjat. Toodeti ligikaudu 260 000 hektoliitrit, millest enam kui 60 % moodustasid valged veinid. Kontrollitud päritolunimetusega „Touraine“ veinid on täidlase maitsega ja nende puhul on tunda värskeid ja tasakaalustatud nüansse.

Valgete veinide värvus on sageli kahvatukuldne ning nende lõhnabukett võib ulatuda tsitrusvilju või eksootilisi puuvilju meenutavatest varjunditest õistaimede nüanssideni, mis toovad meelde eeskätt valged lilled. Veinide järelmaitse on värske.

Roosad veinid on õrnade lõhnanüanssidega, mis võivad meenutada sõstraid, eksootilisi puuvilju või tsitrusvilju.

Viinamarjasordist „Gamay N“ valmistatud punastel veinidel (veinid märkega „Gamay“ või „primeur“ (värske)) on sageli kirsi maitsenüansid ning üldiselt on nende maitses tunda õrnu väikeste punaste puuviljade maitsevarjundeid koos siidiste tanniinidega. Neid veine iseloomustab kerguse ja peenekoelisuse vaheline tasakaal. Veinid viinamarjasortide segust või üksnes sordist „Cabernet Franc N“, on meeldivalt tanniinise struktuuriga elegantsed ja võimsa maitsega veinid, nende lõhnas ja maitses on segunenud punased ja mustad puuviljad ning nende värvus ulatub tumedast rubiinpunasest sügava granaatpunaseni.

Valged ja roosad vahuveinid on domineeriva happelise struktuuriga, mis annab veinile värskuse ja peenekoelisuse. Happelisusele lisanduvad puuviljalised nüansid, aja jooksul võivad ilmneda ka võitainale iseloomulikud varjundid. Vaiksed veinid. Suur jõgedevõrgustik, mille moodustavad Loire'i, Vienne'i, Cheri ja Indre'i jõed, on aja jooksul välja kujundanud lainelise platoo, mille pehmed kivimid pärinevad tertsiaari ja mesosoikumi aegkondadest. Keskajal hakkasid inimesed kiriku mõjul kasvatama viinapuid piki liigendunud jõekaldaid ja platoo äärealadel.

Jõgede lähedus oli juba renessansi ajal oluline tegur, mis soodustas „Touraine“ veinide eksportimist. Püsiva tollivärava olemasolu Ingrandes-sur-Loire'is, kust veine eksporditi Hollandisse, ja kahekümne ljöö edikti vastuvõtmine 1577. aastal mõjutasid Loire'i piirkonna viinamarjakasvatust ja soodustasid kvaliteetse toodangu valmistamist. Kliimamõjutuste tõttu eelistati geograafilise piirkonna läänepoolses osas selliseid viinamarjasorte, nagu „Chenin B“ ja „Cabernet franc N“, samas kui idapoolses osas kasvatati peamiselt sorte 'Sauvignon B, „Côt N“ ja „Gamay N“. Seda looduslikku klimaatilist piiri tähistab Tours'i meridiaan Viinamarjasordid on mitmekülgsetes tootjatele kättesaadavates viinamarjade kasvatustingimustes loomulikult juurdunud.

Tavasid arvesse võttes kasutatakse viinamarjade piiritletud kasvualadena ainult selliseid hea veeläbilaskevõimega muldadega maatükke, mille mullad pärinevad peamiselt turooni ja senomaani ladejärgust. Tegemist on ränikonkretsioonidega saviste muldadega, milles on palju räniveeristikku ja mis paiknevad valdavalt vahepealsetes orgudes. Kuna ränikivimitest suur osa paikneb maapinnal, mängib see olulist rolli viinamarjade küpsemisel, suurendades akumuleeritava soojuse hulka. Need tingimused mõjutavad olulisel määral valgete ja punaste veinide kvaliteeti. Viinamarjasort „Sauvignon B“ kasvab hästi savipinnasega ja savi-lubjamuldadega maatükkidel. Sellistes tingimustes on sellesse sorti kuuluvad viinamarjad aastate jooksul väga hästi küpsenud. Sellises mullas ja sellises kliimas kasvanud viinamarjadest valmistatud vein on värske maitse ja iseloomulike omadustega. Need veinid moodustasid 2009. aastal 2/3 kontrollitud päritolunimetusega veinidest. Viinamarjasorti „Gamay N“, mida kasutati peamise tumeda viinamarjasordina viinamarjakasvatusala taastamisel pärast viinapuutäi põhjustatud kriisi, kasvatatakse põhiliselt ränikonkretsioonidega savi sisaldavatel muldadel ja sellest valmistatud veinid on puuviljalised ja erksad. Tours'i meridiaanist ida pool kasutatakse punaste veinide valmistamiseks peamiselt viinamarjasorti „Côt N“, sellest lääne pool on valdav viinamarjasort „Cabernet franc N“. Nendel veinidel on väga hea tanniinide struktuur.

Kaitstud päritolunimetuse „Touraine“ raames on tunnustatud viis täiendavat geograafilist nimetust.

Amboise

Pehme kriidipinnasega platoo reljeef on küllalt vaheldusrikas ja selle kõrgus jääb 80 ja 100 meetri vahele. Geoloogiliste olude ja mullastikutingimuste mitmekesisus on andnud ettevõtjatele võimaluse leida igale kasvatatavale sordile optimaalsed kasvutingimused. Roosad veinid on puuviljalised ja värsked, punased veinid on meeldiva tanniinise struktuuriga ning küllalt tugeva lõhnaga, eeskätt on maitses tunda punaste puuviljade varjundeid, valged veinid on üldiselt kuivad, kuid võivad mõnikord sisaldada fermenteeritavaid suhkruid, sel juhul võib neid liigitada poolkuivade, poolmagusate või magusate veinide hulka. Punaste veinide laagerdamine pehmendab nende tanniinist struktuuri. Valgete veinide puhul muudab laagerdamine veinide lõhnaomadused komplekssemaks.

Azay-le-Rideau

Viinamarjakasvatuspiirkond asub Loire'i ja Indre'i jõgede orgude vahel ja seal valitseb mõõdukas kliima. Liiva ja kruusa sisaldava mullaga küngastel kasvatatakse peamiselt viinamarjasorte „Grolleau N“ ja „Chenin B“, millest valmistatakse elegantseid ja värskeid valgeid veine ning puuviljalisi roosasid veine. Traditsiooniliselt võib roosasid veine valmistada üksnes otsese pressimise teel enne kääritamist, see tagab veinide puuviljalisuse. Valged veinid, mis võivad mõnikord sisaldada fermenteeritavaid suhkruid, on elegantsed ja mineraalsed.

Chenonceaux

Geograafiline piirkond asub Cheri jõe mõlemal kaldal. Viinamarju kasvatatakse maatükkidel, millele on iseloomulikud olulisel määral räni sisaldavad mullad. Valgel veinil on üldiselt tugev aroom, mis meenutab õistaimi (viirpuu, akaatsia jms) ja milles on värskeid lõhnanüansse (tsitrusviljad, kuivatatud puuviljad jms). Veinide laagerdamine, mis peab toimuma vähemalt kuni koristamisele järgneva aasta 30. aprillini, lisab nende maitsele täidlust ja peenekoelisust. Punastel veinidel on väga meeldiv tanniinine struktuur. Nende lõhna- ja maitseomadused on küllalt intensiivsed ja sisaldavad mustade puuviljade varjundeid. Veinide laagerdamine, mis peab toimuma kuni koristamisele järgneva aasta 31. augustini, annab neile kompleksse aroomi ning muudab tanniinid täidlaseks ja siidiseks.

Mesland

Geograafiline piirkond asub kontrollitud päritolunimetuse „Touraine“ piirkonna põhjaosas, tegemist on Loire'i jõe poole avaneva platoo servaga. Muldadele on iseloomulikud miotseenist pärinevad ränikivimid ja liiv. Temperatuuride suur kõikumine ja geograafiline asukoht on eriti sobivad varaste viinamarjasortide jaoks. Punastel ja roosadel veinidel, mis pärinevad viinamarjasordist „Gamay N“, on väikeste punaste puuviljade kontsentreeritud aroom. Valged veinid võivad mõnikord sisaldada fermenteeritavaid suhkruid, neil on kompleksne õistaimi (viirpuu, pärn, raudürt jms) meenutav lõhnabukett, mis võib hõlmata puuviljalisemaid varjundeid (tsitrusviljad, pirn, jms). Järelmaitses jääb sageli domineerima värskustunne.

Oisly

See viinamarjakasvatuspiirkond paikneb Sologne'i viinamarjakasvatusala keskel ning seal valmistatakse valgeid veine üksnes viinamarjasordist „Sauvignon B", mille jaoks on seal väga sobivad mullad, mis sisaldavad kontinentaalset liiva ja kruusa ning nn Sologne'i setteid, mis koosnevad liivast, savist ja karplubjakivist (falun). Geograafilise piirkonna kliimat iseloomustab suvine kuivaperiood, mis on eriti iseloomulik Touraine'i piirkonnale. Selline looduskeskkond võimaldab toota väga värskeid, peenekoelise ja õrna, tsitrustaimi ja valgeid õistaimi meenutava lõhnaga veine. Veinide laagerdamine, mis peab kestma vähemalt kuni koristamisele järgneva aasta 30. aprillini, lisab nende maitsele komplekssust.

Touraine'i piirkonna veinid, kuningakodades kõrgelt hinnatud viinamarjaistandustest ja orgudest pärit veinide järeltulijad, on siiani jäänud põhjapoolsemate viinamarjakasvatusalade parimaks näiteks ning siinne kultuuriliselt elujõuline keskkond, Loire'i org, on lisatud UNESCO maailma kultuuripärandi nimekirja.

Vahuveinid

Ka vahuveinide tootmine asetub eespool kirjeldatud konteksti. Kui avastati, et keldrisse paigutatud pudelites algas mõnikord uus käärimine, tekkis Touraine piirkonna veinitootjatel soov selliste nn looduslike vahuveinide omadusi ära kasutada ja sellest kasu saada. Nii hakati tarbijatele alates XIX sajandist pakkuma nn kihisevaid veine. Tufipinnasesse kaevatud koopad on väga oluline tegur nende veinide valmistamisel, kuna see protsess nõuab suuri ühtlaste tingimustega ladustamis- ja käitlemisruume.

Enam kui sajandi jooksul omandatud kogemustega on vahuveinide valmistajatel tekkinud oskusteave, mis väljendub täielikult nende kuveedes. Valgete veinide territoriaalne algupärasus tagatakse nõudega, et veinid tuleb 60 % ulatuses valmistada viinamarjasortidest „Chenin B" või „Orbois B". Pikk laagerdamine horisontaalasendis (sõrestikul, sur lattes) võimaldab välja kujuneda võitainast meenutavatel terviklikel lõhnaomadustel ja komplekssusel.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse vaiksete veinide puhul viinamarjade pressimist, veini valmistamist ja kääritamist ning vahuveinide puhul viinamarjade pressimist, veini valmimist ja pakendamist hõlmavat erandit, sisaldab järgmiste kommuunide territooriume (2021. aasta ametlike geograafiliste koodide alusel):

— Indre'i departemang: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

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

— Loir-et-Cheri departemang: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (järgmiste delegeeritud kommuunide territooriumid: Feings, Fougères-sur-Bièvre ja Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— Maine-et-Loire'i departemang: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

— Kontrollitud päritolunimetusele peab järgnema märge „Gamay“ vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

— Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele ühe järgmistest täiendavatest geograafilistest tähistest: Amboise, Azay-le-Rideau, Chenonceaux, Mesland, Oisly.

— Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada täiendava märke „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus) vastavalt tootespetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

— Kõik vabatahtlikud märked, mille kasutamist võivad liidu sätete alusel reguleerida liikmesriigid, kantakse etiketile tähtedega, mille mõõtmed ei ole (ei kõrguselt ega laiuselt) üle kahe korra suuremad kui tähed, millega on kirjutatud kontrollitud päritolunimetus.

— Geograafilise nimetuse „Val de Loire“ märkimiseks kasutatavad tähed ei või kõrguselt ega laiuselt ületada kaht kolmandikku tähtede suurusest, mis moodustavad kontrollitud päritolunimetuse.

Täiendavad geograafilised nimetused

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

— Täiendavad geograafilised nimetused Amboise, Azay-le-Rideau või Mesland peavad järgnema kontrollitud päritolunimetusele ja need kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole kõrguselt ega laiuselt suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.

— Täiendavad geograafilised nimetused Chenonceaux või Oisly peavad asuma kontrollitud päritolunimetuse all ja need kantakse märgistusele tähtedega, mille mõõtmed ei ole kõrguselt ega laiuselt suuremad kui kontrollitud päritolunimetuse tähed.

— Täiendava geograafilise nimetusega Amboise, Mesland või Azay-le-Rideau valgete veinide puhul tuleb märgisel esitada märge „demi-sec“ (poolkuiv) vastavalt selle märke jaoks käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele, või märge „moelleux“ (poolmagus) või „doux“ (magus) vastavalt veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusele, nagu on sätestatud liidu õigusaktides.

Märgistus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

— Täiendava geograafilise nimetusega Mesland roosade veinide puhul tuleb märgisel esitada märge „demi-sec“ (poolkuiv) vastavalt selle märke jaoks tootespetsifikaadis sätestatud nõuetele, või märge „moelleux“ (poolmagus) või „doux“ (magus) vastavalt veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldusele, nagu on sätestatud liidu õigusaktides.

— Veinidele, millel on märge „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus), tuleb märkida veini aastakäik.

— Kaitstud päritolunimetusega veinid võib märgistada väiksema geograafilise piirkonnaga, kui kõnealune piirkond on:

  — kantud katastrisse;

  — märgitud saagideklaratsioonile.

— Märge „Gamay“ peab paiknema vahetult kontrollitud päritolunimetuse all ja selle märkimiseks kasutatavad tähed ei või kõrguselt ega laiuselt ületada kaht kolmandikku tähtede suurusest, mis moodustavad kontrollitud päritolunimetuse nime.

Link tootespetsifikaadile

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