C/2025/5230

26.9.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5230)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Touraine”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Suojatun alkuperänimityksen ”Touraine” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli

a) se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa;

b) se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen;

c) se ei lisää tuotteen kaupan pitämisen rajoitteita.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen/hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Viiniköynnöslajikkeet*

Tuote-eritelmän I luvun V kohdan 1 alakohta – Viiniköynnöslajikkeet: rypälelajikkeiden luetteloa on täydennetty seuraavilla:

— valkoviinien tuotannon osalta rypälelajikkeilla Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B ja Chenin B

— punaviinien tuotannon osalta rypälelajikkeilla Pineau d'Aunis N ja Grolleau N.

Näiden lajikkeiden osuus voi olla enintään 5 prosenttia viljellyistä viiniköynnöslajikkeista ja 10 prosenttia sekoituksissa käytetyistä lajikkeista.

Näiden lajikkeiden sisällyttämisellä pyritään ilmastonmuutoksen vaikutuksista selviämiseen ja kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämiseen. Toissijaisiksi lajikkeiksi lisättävät lajikkeet vastaavat nimityksen viinien profiilia. Niiden avulla on mahdollista sopeuttaa viljely kuivuuteen ja sienitauteihin ja vähentää kasvinsuojeluaineiden käyttöä.

Rypälelajikkeita koskevaa yhtenäisen asiakirjan kohtaa on täydennetty.

2. *Muodolliset muutokset*

Tuote-eritelmään on tehty muodollisia muutoksia kirjoitusvirheiden korjaamiseksi.

Muutokset eivät vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevat määräykset*

Nimityksellä varustettua viiniä tuottavien viininviljelijöiden ryhmä haluaa sisällyttää maatalouden ympäristötoimenpiteen "Kaikki rikkakasvien kemiallinen hävittäminen on kiellettyä" suojatun alkuperänimityksen "Touraine" tuote-eritelmään täydentävää maantieteellistä nimitystä "Chenonceaux" osalta. Tämän määräyksen tarkoituksena on sitouttaa tämän nimityksen parissa työskentelevät toimijat kollektiivisesti ympäristötoimenpiteeseen, jotta voidaan vastata yhteiskunnan odotuksiin ja edistää luonnon monimuotoisuuden säilyttämistä viljelylohkoilla.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Istutustiheys*

Istutustiheyttä on muutettu. Viiniköynnösten vähimmäistiheys on tästä lähtien 5 000 köynnöstä hehtaaria kohden, kun se aiemmin oli 5 500 köynnöstä, ja köynnösrivien välinen etäisyys on 2 metriä aiemman enintään 1,60 metrin sijaan.

Tämä perustuu siihen, että jotkut kyseisellä nimityksellä varustettua viiniä tuottavat viininviljelijät haluavat säilyttää viherkasvuston köynnösrivien välissä ja käyttää kahden metrin levyisiin väleihin mahtuvia viinitarhatraktoreita, jotka ovat edullisempia kuin korkeamaavaraiset traktorit.

Nimityksellä varustettua viiniä tuottavien viininviljelijöiden ryhmä toteaa, ettei tämä muutos vaikuta laatuun mutta se helpottaa nimityksen parissa työskentelevien toimijoiden työtä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Geokoodin päivitys*

Maantieteellisen alueen kunnat on päivitetty vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaisesti. Tämä muutos ei vaikuta alkuperänimityksen maantieteelliseen alueeseen.

Seuraavia yhtenäisen asiakirjan kohtia on muutettu: "Rajattu maantieteellinen alue" ja "Lisäedellytykset – välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue".

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Touraine

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Analyyttiset normit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat hiilihapottomia valko-, puna- ja roseeviinejä sekä kuohuviinejä (valkoinen ja rosee). Hiilihapottomien valko-, puna- ja roseeviinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10 tilavuusprosenttia. Jokainen viinierä täyttää pakkaamisen jälkeen seuraavat analyyttiset normit: – Valko- ja roseeviineissä käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on enintään 4 grammaa litrassa ja kokonaisuushappopitoisuus vähintään 3,5 grammaa litrassa viinihappona ilmoitettuna. – Punaviineissä käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on enintään 2 grammaa litrassa. Malolaktinen käyminen saatetaan punaviinien osalta päätökseen. Omenahappopitoisuus saa olla enintään 0,3 grammaa litrassa. – Väkevöimättömissä valko- ja roseeviineissä, joiden todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 12,5 tilavuusprosenttia, käymiskykyisten sokerien (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on enintään 6 grammaa litrassa. Tässä tapauksessa kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei saa alittaa käymiskykyisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuutta enempää kuin 1 gramman litraa kohden. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia valko-, puna- ja roseeviineissä ja 13 tilavuusprosenttia kuohuviineissä (valkoinen ja rosee) (jos puristemehua on väkevöitetty). Muut analyyttiset arvot ovat oletusarvoisesti unionin lainsäädännön mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: –

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): –

2. *Happopitoisuus*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hiilihapottomissa valko- ja roseeviineissä haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Hiilihapottomissa punaviineissä haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Kuohuviineissä (valkoinen ja rosee) haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia. Pakkaamattomassa viinissä, johon voidaan lisätä maininta ”varhainen” tai ”uusi”, haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 10,2 milliekvivalenttia litrassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: –

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): –

3. *Kuvaus*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Touraine” suojatuissa viineissä on pyöreä suutuntuma ja raikas, tasapainoinen jälkimaku. Valkoviinit ovat usein väriltään kullanvaaleita, ja niiden aromien kirjo voi vaihdella sitrus- tai eksoottisia hedelmiä muistuttavista hedelmäisistä aromeista valkoisia kukkia muistuttaviin vivahteisiin. Ne jättävät raikkaan tuntuman suuhun. Roseeviineissä on herkkiä aromeja, jotka muistuttavat mustaherukkaa, eksoottisia hedelmiä tai sitrushedelmiä. Gamay N -rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit (viinit, joissa on merkintä ”gamay” tai mainінta ”varhainen” tai ”uusi”) ovat usein väriltään kirsikanpunaisia, ja niissä on yleensä punaisten marjojen ja hedelmien lämpimiä aromeja ja silkinpehmeitä tanniineja. Ne ovat tasapainoisia viinejä, joissa yhdistyvät keveys ja vivahteikkuus. Viinit, jotka on valmistettu yhdistämällä eri rypälelajikkeita tai ainoastaan Cabernet franc N -lajikkeesta Toursin pituuspiirin länsipuolella, ovat elegantteja ja voimakkaita viinejä, joilla on hyvä tanniinirakenne ja joiden aromeissa yhdistyvät punaiset ja tummat marjat ja hedelmät. Viinien väri vaihtelee tummasta rubiininpunaisesta syvään granaatinpunaiseen. Kuohuviinit (valkoinen ja rosee) ovat rakenteeltaan ennen kaikkia hapokkaita, mikä tekee niistä raikkaita ja vivahteikkaita. Hapokkuuden lisäksi niissä on hedelmäisiä aromeja, ja ajan myötä voi tulla esiin briossinen vivahde.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: –

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): –

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityinen viininvalmistusmenetelmä*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Roseeviinien valmistuksessa viininvalmistukseen tarkoitettuja hiiliä saadaan käyttää yksin tai sekoituksina puristemehuissa ja vielä käymistilassa olevissa uusissa viineissä enintään 15 prosentissa tarkasteltavana olevan viininvalmistajan kustakin viinirypälesadosta valmistamien roseeviinien tilavuudesta ja enintään 60 grammaa hehtolitraa kohden;

— Punaviineille sallitaan tiivistävät väkevöintimenetelmät, ja osittaisen väkevöimisen enimmäisosuudeksi suhteessa käytettyihin määriin vahvistetaan 10 prosenttia;

— Kuohuviinit valmistetaan yksinomaan pullossa tapahtuvan toisen käymisen avulla;

— Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia valko-, puna- ja roseeviineissä ja 13 tilavuusprosenttia kuohuviineissä (valkoinen ja rosee) (jos puristemehua on väkevöitetty).

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla sekä Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2. Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 500 köynnöstä hehtaarilla, ja rivien välinen enimmäisetäisyys on 2,10 metriä. Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on vähintään 0,9 metriä.

Viiniköynnökset leikataan juoksija- tai kannusleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 11 silmua.

Leikkaustavasta riippumatta kuhunkin viiniköynnökseen voidaan jättää 2 ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä on enintään 11.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Valkoviinit

72 hehtolitraa/ha

2. Puna- ja roseeviinit

66 hehtolitraa/ha

3. Kuohuviinit

78 hehtolitraa/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen ja valmistus sekä kuohuviinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen, valmistus, kypsytys ja pakkaaminen tapahtuvat seuraavien kuntien alueella (vuoden 2024 virallisen maantieteellisen koodin perusteella laadittu luettelo): – Indre-et-Loiren departementti: 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 (vain entisen Langeais'n kunnan eli nykyisen kantonin pääkaupungin alue), 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;– Loir-et-Cherin departementti: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (liitoskuntien Contres ja Thenay alueet), 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 (liitoskuntien Chambon-sur-Cisse ja Molineuf alueet), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (liitoskunnan Chouzy-sur-Cisse alue), Veuzain-sur-Loire (liitoskunnan Onzain alue).

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Côt 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. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

Pariisin altaan lounaispuolella sijaitseva maantieteellinen alue on kevyesti kumpuilevaa tasankoa. Se on yhtymäaluetta, jolla Cher–, Indre– ja Viennejoet yhtyvät Loireen. Noin sadan kilometrin pituinen viinialue sijaitsee laaksojen varrella, lukuun ottamatta itäistä Solognen viininviljelyaluetta, jonka viinitilat sijaitsevat Cher- ja Loirejokien välisellä tasangolla.

Täydentävien maantieteellisten nimitysten "Amboise" ja "Mesland" maantieteelliset alueet sijaitsevat keskellä laaksoja, jotka levittäytyvät Val de Loiren varrelle lännestä itään, kun taas täydentävän maantieteellisen nimityksen "Azay-le-Rideau" maantieteellinen alue sijaitsee Indren laakson reunamilla. Täydentävän maantieteellisen nimityksen "Chenonceaux" alue sijaitsee Cherjoen laaksossa alajuoksulla, kun taas täydentävän maantieteellisen nimityksen "Oisly" maantieteellinen alue sijaitsee Loire- ja Cherjokien välisellä itäisellä tasangolla.

Korkeusero merenpinnasta on harvoin yli 100 tai 120 metriä maantieteellisen alueen muodostavien 143 kunnan alueella. Viiniä viljellään lohkoilla, jotka on rajattu tarkasti historiallisia tuotantoalueita mukaillen.

Lohkoissa on seuraavanlaisia tyyppejä: – lohkot, joiden maaperä on piipitoista moreenisavea, johon on sekoittunut mioseenikaudelta peräisin olevaa hiekkaa; – lohkot, joiden maaperä on piipitoista moreenisavea ja joihin on sekoittunut mioseenikaudelta peräisin olevaa hiekkaa, tunnetaan paikallisesti nimellä "bournais perrucheux"; – lohkot, joilla on piipitoista moreenisavea sisältävälle "perruche"-nimellä kutsutulle maa-ainekselle kehittynyt maaperä, tai saven- ja kalkkikivensekaista kivistä maata, joka tunnetaan paikallisesti nimellä "aubuis"; nämä ovat lämpimiä ja läpäiseviä maaperiä, joita löytyy laaksojen ensimmäisiltä rinteiltä; – vanhasta lietemaasta muodostuneille penkereille syntyneellä laakson maaperällä, jota kutsutaan paikallisesti "soramaaksi", sijaitsevat lohkot.

Maantieteellisellä alueella vallitsee valtameri-ilmasto, jonka vaikutus kuitenkin heikentyy selvästi siirryttäessä maantieteellisen alueen itäpuolelle Toursin pituuspiirin korkeudella. Heikentymisen huomaa lämpötiloista ja sademääristä, sillä lännessä sademäärä on noin 550 millimetriä ja idässä jopa 650 millimetriä, ja lämpötilan vaihtelu on suurempaa idässä, mikä on merkki valtameren heikommasta vaikutuksesta.

Cheilléssä Azay-le-Rideaun lähellä sijaitsevan vanhan puristamon jäännökset todistavat, että viiniä viljeltiin Tourainessa jo toisella vuosisadalla. Viininviljely kukoisti 700–1100-luvuilla kirkon vaikutuksen ansiosta.

Kuninkaallisen hovin oleskelu Loiren laaksossa 1500-luvulla (mm. Chambordin ja Chenonceaun linnoissa) edisti osaltaan laatuviinien tuotannon huomattavaa kehitystä ja tiettyjen viinitilojen mainetta. Tuotanto kasvoi sen jälkeen, kun viinin tuotannon pääkaupungin lähellä kieltävä edikti julkaistiin. Tällöin alettiin viljellä myös Lyonin alueelta peräisin olevia Gamay-lajikkeita.

Luonnolliset kulkuväylät Loire ja Cher houkuttelivat luonnostaan maantieteellisen alueen tuotannon kauppaamiseen, kehittämiseen ja vientiin. Parhaiden viinien kauppa suuntautui pääasiassa Hollantiin ja Englantiin Nantesin lähellä sijaitsevan Ingrandes-sur-Loiren tullin kautta. Näitä laatuviinejä alettiin kutsua "meren viiniksi" niiden kuljetettavuuden vuoksi.

Blérén, Théséen, Montrichardin ja Chenonceaux'n kaupunkeja ympäröivälle Cherin alajuoksun laaksoalueelle kehittyi viinialue 1700-luvulla. Alueen viiniköynnöslajikkeet kuvailtiin vallankumouskalenterin vuoden XII (eli vuoden 1804) maataloustutkimuksen yhteydessä. Tutkimuksessa Côt-lajike esitettiin Cherjoen rantojen yleisintä viiniköynnöstä koskevassa taulukossa (Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher) tärkeimpänä rypälelajikkeena, ”Cherjoen etelänpuoleisen rannan yleisimpänä rypälelajikkeena, josta valmistetaan ensiluokkaista viiniä”.

Myös kreivi Odart mainitsi vuonna 1845 teoksessaan ”Ampélographie” Côt N -rypälelajikkeen Cher- ja Lotjokien rantojen viljellyimpänä lajikkeena. Jules Guyot, jonka kuvaukset olivat aina erittäin tarkkoja, kirjoitti vuonna 1860 seuraavasti: ”Bretonin (Cabernet franc N) pääasiallinen keskus on Chinonin ja Saumurin välissä sijaitseva Bourgueil, jossa lajike tuottaa erinomaisia viinejä, mutta sen viljely loppuu vähitellen, kun kuljemme alueen itäpuolelle, jossa Côt-, Chardenet-, Pinot noir-, Pinot Beurot- ja Pinot Meunier -lajikkeet (…) ovat hallitsevia Loir-et-Cherin departementin alueella.”

Viinikirvaepidemian jälkeen Tourainen viinialue herätettiin uudelleen henkiin erityisesti uusilla varrentamalla syntyneillä viiniköynnöslajikkeilla, kuten Gamay N ja Sauvignon B. Maantieteellinen alue muodostui vähitellen siten, että siihen otettiin mukaan viinitiloja, joilla oli laadullista potentiaalia, ja vähän ennen toisen maailmansodan alkua vuonna 1939 hyväksyttiin tarkistettu alkuperänimitys ”Coteaux de Touraine”.

Nimitys ”Touraine” hyväksyttiin lopullisesti vuonna 1953.

Viinialue oli 8 000 hehtaarin kokoinen, ja tuottajat, jotka kuuluivat viiteen osuustoiminnalliseen viininvalmistamoon, kehittivät Sauvignon B- ja Gamay N -viiniköynnöslajikkeista peräisin olevien viinien tuotantoa; nämä viinit saivat vankan maineen ravintoloissa yleisnimityksillä ”Sauvignon de Touraine” ja ”Gamay de Touraine”.

Cherjoen laakson tuottajat, jotka olivat tietoisia alueensa ja viiniköynnöslajikkeidensa potentiaalista, alkoivat vuodesta 1985 lähtien istuttaa Côt N- ja Sauvignon B -lajikkeita laakson ensimmäisten rinteiden lohkoille, kun taas Sologne viininviljelyalueen hiekkapitoisilla lohkoilla viljeltiin Sauvignon B -lajiketta.

Pyrkimys autenttisuuteen palkittiin: Cherjoen rinteiden valko- ja punaviineille saatiin täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chenonceaux” ja Sologne viinialueen valkoviineille täydentävä maantieteellinen nimitys ”Oisly”.

Vuonna 2009 viinialue levittäytyi noin 4 500 hehtaarin alueelle, jota viljeli 800 tuottajaa. Viiniä tuotettiin noin 260 000 hehtolitraa, joista yli 60 prosenttia oli valkoviinejä. Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Touraine” suojatuissa viineissä on pyöreä suutuntuma ja raikas tasapainoinen jälkimaku.

Valkoviinit ovat usein väriltään kullanvaaleita, ja niiden aromien kirjo voi vaihdella sitrus- tai eksoottisia hedelmiä muistuttavista hedelmäisistä aromeista valkoisia kukkia muistuttaviin vivahteisiin. Ne jättävät raikkaan tuntuman suuhun.

Roseeviineissä on herkkiä aromeja, jotka muistuttavat mustaherukkaa, eksoottisia hedelmiä tai sitrushedelmiä.

Gamay N -rypälelajikkeesta valmistetut punaviinit (viinit, joissa on merkintä ”gamay” tai maininta ”varhainen”) ovat usein väriltään kirsikanpunaisia, ja niissä on yleensä punaisten marjojen ja hedelmien lämpimiä aromeja ja silkinpehmeitä tanniineja. Ne ovat tasapainoisia viinejä, joissa yhdistyvät keveys ja vivahteikkuus. Viinit, jotka on valmistettu yhdistämällä eri rypälelajikkeita tai ainoastaan Cabernet franc N -lajikkeesta, ovat elegantteja ja voimakkaita viinejä, joilla on hyvä tanniinirakenne ja joiden aromeissa yhdistyvät punaiset ja tummat marjat ja hedelmät. Viinien väri vaihtelee tummasta rubiininpunaisesta syvään granaatinpunaiseen.

Kuohuviinit (valkoinen ja rosee) ovat rakenteeltaan ennen kaikkia hapokkaita, mikä tekee niistä raikkaita ja vivahteikkaita. Hapokkuuden lisäksi niissä on hedelmäisiä aromeja, ja ajan myötä voi tulla esiin briossia muistuttava vivahde. Hiilihapottomat viinit Loiren, Viennen, Cherin ja Indren muodostama jokiverkko on aikojen kuluessa muokannut sekundääri- ja tertiäärikausien pehmeistä kivilajeista kumpuilevaa tasankoa. Kirkon vaikutuksesta ihmiset istuttivat keskiajalla viinitarhat tällä tavoin muodostuneille rinteille ja tasangon reunamille.

Jokien läheisyys oli jo renessanssin aikaan merkittävä etu, joka edisti Touraine-viinien vientiä. Ingrandes-sur-Loiren tulli, jonka kautta viinejä vietiin Hollantiin, sekä viinin tuotannon pääkaupungin lähellä kieltävän ediktin voimaantulo vuonna 1577 muokkasivat Loirejoen viinialuetta ja edistivät korkealaatuista tuotantoa. Ilmaston vuoksi maantieteellisen alueen länsiosassa viljeltiin Chenin B- ja Cabernet franc N -viiniköynnöslajikkeita, kun taas alueen itäpuolella suosittiin Sauvignon B-, Côt N- ja Gamay N -lajikkeita. Tämä luonnollinen ilmastoraja kulki Toursin pituuspiirin kohdalla. Viiniköynnöslajikkeet vakiintuivat luontaisesti niissä erilaisissa viininviljelyolosuhteissa, joita tuottajille oli tarjolla. Käyttötarkoitusten mukaisesti rajattuun viljelyalueeseen valikoituivat lohkot, joilla oli läpäisevää maa-ainesta pääasiassa Turonia-vaiheen ja Senon-epookin aikaisen maaperän päällä.

Suurin osa välissä olevien laaksojen maaperästä on moreenisavea, jossa on suuria määriä piipitoisia kiviä. Piikiviä on paljon maa-aineksen pinnalla, ja niillä on tärkeä merkitys rypäleiden kypsymisen kannalta, sillä ne lisäävät maaperän lämmönvaihtoa. Nämä olosuhteet vaikuttavat merkittävästi valko- ja punaviinien laatuun. Piikiviä on paljon maa-aineksen pinnalla, ja niillä on tärkeä merkitys rypäleiden kypsymisen kannalta, sillä ne lisäävät maaperän lämmönvaihtoa. Maaperäolosuhteet takaavat kyseisen lajikkeen rypäleiden tasaisen kypsymisen vuodesta toiseen. Näissä maaperä- ja ilmasto-oloissa tuotetut viinit ovat raikkaita ja omaperäisiä. Sauvignon B -rypälelajike viihtyy erityisen hyvin lohkoilla, joilla on piipitoista moreenisavea sisältävää ”perruche”-tyyppistä maaperää tai saven- ja kalkkikivensekaista kivistä ”aubuis”-tyyppistä maata. Maaperäolosuhteet takaavat kyseisen lajikkeen rypäleiden tasaisen kypsymisen vuodesta toiseen. Näissä maaperä- ja ilmasto-oloissa tuotetut viinit ovat raikkaita ja omaleimaisia. Ne edustivat kahta kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen tuotannosta vuonna 2009. Gamay N -lajiketta, joka on viinikirvaepidemian jälkeisestä uudistamisesta peräisin oleva tumma rypälelajike, viljellään pääasiassa piipitoisilla moreenisavipohjaisilla lohkoilla, ja siitä valmistetut viinit ovat hedelmäisiä ja pirteitä. Toursin pituuspiirin itäpuolelta tulevat punaviinit valmistetaan pääasiassa Côt N -rypälelajikkeesta, kun taas pituuspiirin länsipuolella viljellään pääosin Cabernet franc N -lajiketta. Ne antavat viineille tanniinisen rakenteen.

Tarkistetun alkuperäisnimityksen osalta on hyväksytty viisi täydentävää maantieteellistä nimitystä.

Amboise

Merenpinnasta 80–100 metrin korkeuteen kohoava pehmeälle liitukivelle muodostunut tasanko on melko kumpuileva. Maantieteellisten olosuhteiden ja maaperän monimuotoisuuden ansiosta tuottajilla on ollut mahdollisuus löytää kullekin viiniköynnöslajikkeelle optimaaliset viljelypaikat. Roseeviinit ovat hedelmäisiä ja raikkaita, punaviineillä on hyvä tanniinirakenne ja melko voimakkaat aromit, jotka tuovat mieleen pääasiassa punaiset marjat ja hedelmät. Valkoviinit ovat yleensä kuivia. Niissä voi joskus kuitenkin olla käymiskykyisiä sokereita, jolloin niitä voidaan nimittää ”puolikuiviksi”, ”puolimakeiksi” tai ”makeiksi”. Punaviinien tanniinirakennetta pehmennetään kypsytyksellä. Valkoviineissä kypsytys lisää aromien monivivahteisuutta.

Azay-le-Rideau

Loire- ja Indrejokien laaksojen välisen sijainnin vuoksi näillä viinitarhoilla vallitsee leuto ilmasto. Grolleau N- ja Chenin B -lajikkeita viljellään kukkuloilla sekä hiekka- ja sorapitoisilla pengermillä, joilta saadaan elegantteja ja raikkaita valkoviinejä sekä hedelmäisiä roseeviinejä. Roseeviinien hedelmäisyys saadaan aikaan puristamalla rypäleet suoraan ennen käymistä. Valkoviinit, joissa voi joskus olla käymiskykyisiä sokereita, ovat elegantteja ja mineraalisia.

Chenonceaux

Maantieteellinen alue sijaitsee Cherjoen molempien rantojen rinteillä. Köynnökset istutetaan lohkoille, joiden maaperässä on huomattavasti piikiveä. Valkoviinien aromit ovat yleensä voimakkaita, ja niissä on kukkaisia (mm. orapihlaja ja akasia) ja hedelmäisiä vivahteita (kuten sitrushedelmiä ja kuivattuja hedelmiä). Kypsytys, joka kestää vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden huhtikuun 30. päivään, tuo viineihin pehmeyttä ja herkkyyttä. Punaviineissä on hyvä tanniinirakenne. Niiden aromit ovat melko voimakkaita ja tuovat mieleen tummien marjojen ja hedelmien vivahteet. Vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden elokuun 31. päivään asti kestävällä kypsytyksellä viineihin saadaan monisävyisiä aromeja ja pyöreitä silkinpehmeitä tanniineja.

Mesland

Tarkistetun alkuperänimityksen ”Touraine” maantieteellisen alueen koillispuolella sijaitseva Meslandin maantieteellinen alue on Loirejoen yläpuolisen tasangon reunamalla. Alueen maa-aineksille on yhteistä mioseenikaudelta peräisin oleva piikivi ja hiekka. Suuret lämpötilanvaihtelut ja maantieteellinen sijainti ovat ihanteellisia varhaisten rypälelajikkeiden kannalta. Puna- ja roseeviineissä, jotka valmistetaan pääasiassa Gamay N -rypälelajikkeesta, on tiivistyneitä punaisten marjojen ja hedelmien aromeja. Valkoviineissä, jotka sisältävät joskus käymiskykyisiä sokereita, on monisävyisiä aromeja, joissa on kukkaisia (mm. orapihlaja, lehmus ja rautayrtti) ja hedelmäisiä (esim. sitrushedelmät ja päärynä) vivahteita. Jälkimaku on usein raikas.

Oisly

Näillä viinitarhoilla Solognen viinialueen sydämessä tuotetaan kuivia valkoviinejä ainoastaan Sauvignon B -rypälelajikkeesta, joka pääsee täyteen kukoistukseensa mannerhiekkaa ja -soraa sisältävässä maaperässä sekä niin sanotuissa Solognen muodostumissa, jotka koostuvat hiekasta, savesta ja kuorikalkkikivestä. Maantieteellisen alueen ilmasto näkyy täällä koko Tourainen alueeseen verrattuna selkeimpänä kuivahkona kautena. Tässä luonnonympäristössä syntyy raikkaita viinejä, joiden hienostuneet ja herkät aromit tuovat mieleen sitrushedelmät ja valkoiset kukat. Kypsytys, joka kestää vähintään sadonkorjuuta seuraavan vuoden huhtikuun 30. päivään, tuo makuun monivivahteisuutta.

Tourainen alue, jonka viinitarhoja ja laaksoja kuninkaat ovat ylistäneet, on edelleen yksi pohjoisten viiniviljelmien helmistä, ja sen elävä vuosisataisen viininviljelyn säilyttämä kulttuurimaisema edisti Loiren laakson rekisteröimistä UNESCOn maailmanperintöluetteloon.

Kuohuviinit

Kuohuviinejä tuotetaan edellä kuvatuissa olosuhteissa. Havaittuaan, että kellareissa pullotetut viinit alkoivat joskus käydä uudestaan tourainelaiset viininvalmistajat halusivat ottaa tämän ”luontaisten kuohuviinien” tekniikan haltuunsa ja hyödyntää sitä. Näin syntyivät ”helmeilevät” viinit, joita on myyty 1800-luvulta lähtien. Tuffeau-kiveen kaivetut viinikellarit vaikuttivat suotuisasti näiden viinien valmistukseen, joka edellyttää suuria, sopivan viileitä varastointi- ja käsittelytiloja.

Yli sadan vuoden kokemuksen ansiosta kuohuviinien valmistajat hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Valkoisten kuohuviinien alueellinen omaperäisyys selittyy sillä, että niissä on oltava 60 prosenttia Chenin B- tai Orbois B -rypälelajiketta. Pitkä kypsytys vaakatasossa tuo viineihin briossia muistuttavia aromeja ja monivivahteisuutta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viinien viiniyttämistä ja valmistusta sekä kuohuviinien viiniyttämistä, kypsytystä ja pakkausta koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu seuraavien kuntien alueesta (vuoden 2021 virallisen maantieteellisen koodin perusteella laadittu luettelo):

— Indren departementti: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil ja Villentrois;

— Indre-et-Loiren departementti: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles ja Crissay-sur-Manse

— Loir-et-Cherin departementti: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (liitoskuntien de Feings, Fougères-sur-Bièvre ja Ouchamps alue), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin ja Selles-sur-Cher;

— Maine-et-Loiren departementti: Brain-sur-Allonnes ja Montsoreau.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

— Tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen on lisättävä maininta ”gamay” tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

— Tarkistetun alkuperänimityksen lisäksi voidaan merkitä jokin seuraavista täydentävistä maantieteellisistä nimityksistä tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti: ”Amboise”, ”Azay-le-Rideau”, ”Chenonceaux”, ”Mesland” ja ”Oisly”.

— Tarkistettuun alkuperänimitykseen voidaan lisätä maininta ”varhainen” (primeur) tai ”uusi” (nouveau) tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

— Kaikki vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat yhteisön lainsäädännön perusteella säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kertaa niiden kirjainten kokoisia, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

— Maantieteellinen nimitys ”Val de Loire” voidaan kirjoittaa kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Täydentävät maantieteelliset nimitykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

— Täydentävä maantieteellinen nimitys ”Amboise”, ”Azay-le-Rideau” tai ”Mesland” on kirjoitettava etiketteihin tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen kirjaimilla, joiden koko ei saa olla korkeudeltaan eikä leveydeltään isompi kuin kirjainkoko, jolla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu.

— Täydentävä maantieteellinen nimitys ”Chenonceaux” tai ”Oisly” on kirjoitettava etiketteihin tarkistetun alkuperänimityksen alapuolelle kirjaimilla, joiden koko ei saa olla korkeudeltaan eikä leveydeltään isompi kuin kirjainkoko, jolla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu.

— Valkoviinien, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Amboise”, ”Mesland” tai ”Azay-le-Rideau”, etiketissä on oltava maininta ”puolikuiva” eritelmässä kyseiselle maininnalle vahvistettujen analyyttisten normien mukaisesti ja maininta ”puolimakea” tai ”makea”, riippuen viinin käymiskykyisten sokerien pitoisuudesta (glukoosi ja fruktoosi), unionin lainsäädännössä määritellyllä tavalla.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

— Roseeviinien, joilla on täydentävä maantieteellinen nimitys ”Mesland”, etiketissä on oltava maininta ”puolikuiva” tässä eritelmässä kyseiselle maininnalle vahvistettujen analyyttisten normien mukaisesti ja maininta ”puolimakea” tai ”makea”, riippuen viinin käymiskykyisten sokerien pitoisuudesta (glukoosi ja fruktoosi), unionin lainsäädännössä määritellyllä tavalla.

— Viineihin, joihin voidaan lisätä maininta ”varhainen” tai ”uusi”, on merkittävä myös vuosikerta.

— Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan mainita pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että

  — kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka ja

  — paikka on mainittu satoilmoituksessa.

— Merkintä ”gamay” on kirjoitettava etiketteihin välittömästi tarkistetun alkuperänimityksen alapuolelle kirjainkoolla, joka on korkeudeltaan ja leveydeltään vähintään kaksi kolmasosaa kirjainkoosta, jolla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan, ja enintään tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoon kokoinen.

Linkki tuote-eritelmään

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