C/2025/5230

26.9.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5230)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Touraine”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrambene neovisnosti i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Touraine” ne odnosi se ni na jedan od ta tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) uključuje promjenu naziva ili uporabe naziva; ili proizvode ili kategoriju proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

b) ne može dovesti do poništavanja poveznice sa zemljopisnim područjem;

c) podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Sorte vinove loze*

U poglavlju I. odjeljku V. točki 1. specifikacije proizvoda – Sorte vinove loze dopunjen je popis sorti:

— Proizvodnja bijelih vina sortama floréal B, meslier Saint-François B, orbois B, chenin B.

— Proizvodnja crnih vina od sortama pineau d'Aunis N i grolleau N.

Te sorte mogu činiti 5 % u nasadima vinove loze i 10 % u mješavina.

Uvođenje tih sorti jedno je od rješenja za suočavanje s posljedicama klimatskih promjena i smanjenja uporabe sredstava za zaštitu bilja. Sorte koje se uvode kao sekundarne sorte u skladu su s profilom vina s oznakom i omogućuju prilagodbu na sušu i kriptogamne bolesti te manju uporabu sredstava za zaštitu bilja.

Ovaj se jedinstveni dokument dopunjuje u točki „sorte vinove loze".

2. *Formalne izmjene*

U specifikaciju proizvoda unesene su formalne izmjene kako bi se ispravile tiskarske pogreške.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

3. *Poljoprivredno-okolišne odredbe*

Skupina vinogradara koja proizvode vino s navedenom oznakom želi uključiti sljedeću agroekološku mjeru: „Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova" u specifikaciji proizvoda ZOI-ja Touraine za dodatni zemljopisni naziv Chenonceaux. Cilj je te odredbe sve proizvođače vina s navedenom oznakom uključiti u pristup zaštiti okoliša, čime se ispunjavaju društvena očekivanja i doprinosi očuvanju bioraznolikosti na tim česticama.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

4. *Gustoća sadnje*

Izmijenjena je gustoća sadnje. Gustoća sadnje vinove loze sad iznosi najmanje 5 000 trsova po hektaru, u usporedbi s prijašnjih 5 500 trsova, a udaljenost između redova iznosi 2 metra umjesto najviše 1,60 metara.

Određeni broj vinogradara s navedenom oznakom stoga želi zadržati travu na unutarnjem dijelu i upotrebljavati vinogradarske traktore, koji mogu obrašivati čestice s trsovima udaljenima 2 metra i koji su cjenovno pristupačniji od traktora s visokim podvozjem.

Skupina vinogradara koji proizvode vino s navedenom oznakom navodi da ta izmjena nema utjecaja na kvalitetu, ali da će se njome olakšati rad vinogradara.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

5. *Ažuriranje zemljopisne oznake*

Općine zemljopisnog područja ažurirane su u skladu sa službenim zemljopisnim šifrarnikom iz 2024. Izmjenom se ne mijenja zemljopisno područje oznake.

Mijenja se točka 6. jedinstvenog dokumenta: Razgraničeno zemljopisno područje i dodatni uvjeti – područje u neposrednoj blizini.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Touraine

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Analitičke norme*

KRATAK OPIS

Riječ je o mirnim bijelim, crnim i ružičastim vinima te o bijelim i ružičastim pjenušavim vinima. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost mirnih bijelih, crnih i ružičastih vina iznosi 10 %. Nakon pakiranja sve su serije vina sukladne sa sljedećim analitičkim normama: Sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) u bijelim i ružičastim vinima iznosi najviše 4 grama po litri, a ukupna kiselost iznosi najmanje 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina. Sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) u crnim vinima iznosi najviše 2 grama po litri. Kod crnih vina dovršena je malolaktična fermentacija. Sadržaj jabučne kiseline iznosi najviše 0,3 grama po litri. Bijela i ružičasta vina proizvedena bez pojačavanja, čija najmanja stvarna volumna alkoholna jakost iznosi 12,5 % imaju sadržaj fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 6 grama po litri. U tom slučaju sadržaj ukupne kiselosti izražen kao vinska kiselina najviše je 1 gram po litri manji od sadržaja fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza). Vina nakon pojačavanja ne premašuju sljedeću ukupnu volumnu alkoholnu jakost: 12,5 % za bijela, crna i ružičasta vina, a 13 % za pjenušava bijela i ružičasta vina (ako je riječ o pojačanom moštu). Ostale analitičke vrijednosti u skladu su sa zakonodavstvom Zajednice.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Kiselost*

KRATAK OPIS

Za mirna bijela i ružičasta vina sadržaj hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Za mirna crna vina ukupni sadržaj hlapljivih kiselina, ukupna kiselost i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Za pjenušava ružičasta i bijela vina sadržaj hlapljivih kiselina, ukupna kiselost i ukupni sadržaj sumporova dioksida i ugljikova dioksida utvrđeni su propisima Unije. Svaka serija neflaširanog vina koje ispunjava uvjete za naziv „primeur” („rano”) ili „nouveau” („novo”) ima sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 10,2 miliekvivalenata po litri.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Opis*

KRATAK OPIS

Vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Touraine” puna su okusa, a pri kraju ostaju svježe i uravnotežene note. Bijela vina, često svijetlozlatne boje, odlikuju se brojnim aromama, od voćnih nota koje podsjećaju na agrume ili egzotično voće pa sve do cvjetnih nota koje podsjećaju na bijelo cvijeće. Njihov okus na kraju ostavlja osjećaj svježine. Ružičasta vina otvaraju se nježnim aromama koje mogu podsjećati na crni ribiz, egzotično voće ili agrume. Crna vina proizvedena od sorte gamay N (vina s oznakom „gamay” ili vina s navodom „primeur” („rano”) ili „nouveau” („novo”)) često su boje trešnje i uglavnom se odlikuju toplim aromama sitnog šumskog voća na nježnoj taninskoj podlozi. Riječ je o uravnoteženim vinima koja su istodobno lagana i profinjena. Vina dobivena od mješavina ili samo od sorte cabernet franc N, zapadno od meridijana Toursa, elegantna su i snažna, dobre taninske strukture, a njihove arome objedinjuju crveno i crno voće, s bojama u rasponu od tamne rubin-crvene do intenzivne granatno crvene. Bijela i ružičasta pjenušava vina temelje se na strukturi u kojoj prevladava kiselost kojoj vino duguje svoju svježinu i profinjenost. S vremenom ta kiselost može biti popraćena voćnim notama i pastoznom aromom.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

— Za proizvodnju ružičastih vina dopuštena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke, za mošt i mlada vina koja još fermentiraju, do 15 % količine ružičastih vina koje proizvodi predmetni vinar, za određenu berbu i u najvećoj dozi od 60 grama po hektolitru.

— Za crna vina dopuštene su tehnike pojačavanja vina oduzimanjem vode, a najveća stopa djelomičnog koncentriranja u odnosu na upotrijebljenu količinu iznosi 10 %.

— Pjenušava vina proizvode se isključivo drugom fermentacijom u boci.

— Vina nakon pojačavanja ne premašuju sljedeću ukupnu volumnu alkoholnu jakost: 12,5 % za bijela, crna i ružičasta vina, a 13 % za pjenušava bijela i ružičasta vina (ako je riječ o pojačanom moštu).

Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2. Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 500 trsova po hektaru, s razmakom između redova od najviše 2,10 metara. Razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,9 metara.

Vinova loza obrezuje se dugom ili kratkom rezidbom s najviše 11 pupova po trsu.

Bez obzira na način rezanja vinova loza može se rezati s dva dodatna pupa po trsu ako u fenološkoj fazi kada na lozi izbije 11 ili 12 listova, broj rodnih izdanaka u godini po trsu nije veći od 11.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bijela vina

72 hektolitra po hektaru

2. Crna i ružičasta vina

66 hektolitara po hektaru

3. Pjenušava vina

78 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina kao i berba grožđa, proizvodnja, razvoj, dozrijevanje i pakiranje pjenušavih vina odvijaju se na području sljedećih općina (popis sastavljen na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.): – U departmanu 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 (samo na nekadašnjem području općine Langeais, koja je postala glavna općina), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;– Département de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (za područje delegirane općine Contres i 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 (za područje delegiranih općina Chambon-sur-Cisse i Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (za područje delegirane općine Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (za područje delegirane općine Onzain).

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje blago je valovita visoravan na jugozapadu pariške kotline i podudara se s područjem stjecišta rijeka Cher, Indre i Vienne s rijekom Loire. Vinogradi, zasađeni na stotinjak kilometara, raspoređeni su duž dolina, osim vinorodnog područja Sologne na istoku, čiji su vinogradi na visoravni smješteni između rijeka Cher i Loire.

Zemljopisna područja dodatnih zemljopisnih naziva „Amboise" i „Mesland" prostiru se središtem dolina koje se od zapada do istoka nižu duž regije Val de Loire, dok zemljopisno područje dodatnog zemljopisnog naziva „Azay-le-Rideau" omeđuje dolinu rijeke Indre. Donji dio doline rijeke Cher područje je dodatnog zemljopisnog naziva „Chenonceaux", dok dodatni zemljopisni naziv „Oisly" zauzima istočnu visoravan smještenu između rijeka Loire i Cher.

Nadmorska visina rijetko prelazi 100 metara ili 120 metara na području 143 općina koje čine zemljopisno područje.

Vina se proizvode od grožđa s čestica koje su strogo i jasno razgraničene, u skladu s povijesnim proizvodnim središtima. Među tim česticama razlikuju se: čestice čija tla potječu od kremenaste gline, s primjesama pijeska iz razdoblja miocena, a lokalno se nazivaju „bournais perrucheux", — čestice čija su se tla razvila na kremenastim glinama ili „perruches", ili na glinasto-vapnenačkim kamenitim tlima, nastalima od vapnenca, koja se lokalno nazivaju „aubuis"; ta su tla topla i propusna, a nalaze se na prvim padinama ili „obroncima" dolina, čestice na kojima su dolinska tla, položene na terase starih aluvijalnih naslaga, koje se lokalno nazivaju „graviers".

Zemljopisno područje odlikuje se oceanskom klimom, s time da njezin utjecaj izrazito slabi kako se ide prema istočnom dijelu zemljopisnog područja u visini meridijana Toursa. O slabljenju tog utjecaja svjedoči količina padalina, koja na zapadu iznosi približno 550 milimetara, a na istoku do 650 milimetara, i veći temperaturni raspon na istoku, što je izraženiji znak smanjenog utjecaja oceanske klime.

Ostaci stare preše otkrivene u općini Cheillé u blizini mjesta Azay-le-Rideau svjedoče o tome da se vinova loza u pokrajini „Touraine" uzgaja od 2. stoljeća. Pod utjecajem Crkve uzgoj vinove loze doživio je istinski procvat od 8. do 12. stoljeća.

Prisutnost kraljevskog dvora u dolini rijeke Loire u 16. stoljeću (dvorac Chambord Chenonceau) pridonosi znatnom razvoju proizvodnje kvalitetnih vina i ugledu određenih „vinograda". Proizvodnja se razvija nakon donošenja edikta „Edit des vingt lieues" („Edikt o dvadeset liga") kojim je zabranjen uzgoj vinove loze u blizini glavnog grada i pojavljuje se sorta „gamay" iz regije grada Lyona.

Prirodni prometni putovi, odnosno rijeke Loire i Cher, spontano su potaknuli trgovinu, razvoj i izvoz proizvoda zemljopisnog područja. Trgovina najboljim vinima razvila se ponajprije s Nizozemskom i Engleskom, preko graničnog prijelaza Ingrandes-sur-Loire u blizini Nantesa. Ta su kvalitetna vina zatim prozvana „vinima mora" zbog toga što su dobro podnosila prijevoz.

U 18. stoljeću u donjem dijelu doline rijeke Cher, oko gradova Bléré, Thésée, Montrichard i Chenonceaux, razvio se vinograd. Nasadi vinove loze tog sektora opisani su prilikom poljoprivrednog istraživanja iz 12. godine prema republikanskom kalendaru (1804.). U „Tablici plana najrasprostranjenijeg vinograda na obroncima rijeke Cher" sorta „côt" predstavljena je kao glavna sorta, „vrsta najrasprostranjenijeg nasada na obali rijeke Cher okrenutog prema jugu, a koji daje najkvalitetnije vino".

Godine 1845. grof ODART u svojem je djelu „Ampélographie" jednako tako spomenuo sortu cot N kao „sortu koja se najviše uzgaja na obalama rijeka Cher i Lot". Jules GUYOT, uvijek detaljan u svojim opisima, 1860. piše: „Središte sorte breton (cabernet franc N) nalazi se u Bourgueilu, između Chinona i Saumura, gdje daje izvrsna vina; ali nestaje kako idemo prema istoku regije, gdje sorte ‚côt',‚chardenet',‚pinot noir',‚beurot' i‚meunier' (...) prevladavaju u departmanu Loir-et-Cher..."

Nakon invazije filoksere područje proizvodnje vina „Touraine" obnovljeno je sortom koja je ponajprije dobivena novim cijepljenim sortama kao što su sorte gamay N i sauvignon B. Zemljopisno područje zatim se pomalo izgrađuje i obuhvaća sektore vina s dobrim mogućnostima u pogledu kvalitete, a netom prije početka Drugog svjetskog rata, 1939., priznata je kontrolirana oznaka izvornosti „Coteaux de Touraine".

Godine 1953. konačno je prihvaćen naziv „Touraine".

Vinograd prekriva površinu od 8 000 hektara, a proizvođači, grupirani u pet zadružnih podruma, razvijaju proizvodnju vina sorti sauvignon B i gamay N, koja pod zajedničkim nazivima „sauvignon de Touraine" i „gamay de Touraine" stječu snažan ugled ugostiteljskih proizvoda.

Svjesni mogućnosti svojeg područja i svojih sorti, proizvođači iz doline rijeke Cher od 1985. uvode sorte cot N i sauvignon B na česticama prvih „obronaka", dok u vinorodnom području Sologne sortu sauvignon B uzgajaju na česticama s pjeskovitim tlima.

Taj rad na istraživanju autohtonosti očituje se priznavanjem dodatnih zemljopisnih naziva „Chenonceaux" za bijela i crna vina s obronaka rijeke Cher i naziva „Oisly" za bijela vina vinorodnog područja Sologne.

Vinogradi 2009. pokrivaju površinu od 4 500 hektara koje obrađuje približno 800 proizvođača. Proizvedeno je približno 260 000 hektolitara vina, od čega više od 60 % bijelih vina. Vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Touraine" puna su okusa, a pri kraju ostaju svježe i uravnotežene note.

Bijela vina, često svijetlozlatne boje, odlikuju se brojnim aromama, od voćnih nota koje podsjećaju na agrume ili egzotično voće pa sve do cvjetnih nota koje podsjećaju na bijelo cvijeće. Njihov okus na kraju ostavlja osjećaj svježine.

Ružičasta vina otvaraju se nježnim aromama koje mogu podsjećati na crni ribiz, egzotično voće ili agrume.

Crna vina proizvedena od sorte gamay N (vina s oznakom „gamay" ili vina s navodom „primeur" („mlado vino")) često su boje trešnje i uglavnom se odlikuju toplim aromama sitnog šumskog voća na nježnoj taninskoj podlozi. Riječ je o uravnoteženim vinima koja su istodobno lagana i profinjena. Vina dobivena od mješavina ili samo od sorte cabernet franc N elegantna su i snažna, dobre taninske strukture, a njihove arome objedinjuju crveno i crno voće, s bojama u rasponu od tamne rubin-crvene do intenzivne granatno crvene.

Bijela i ružičasta pjenušava vina temelje se na strukturi u kojoj prevladava kiselost kojoj vino duguje svoju svježinu i profinjenost. S vremenom ta kiselost može biti popraćena voćnim notama i pastoznom aromom. Mirna vina Tijekom vremena prostrana riječna mreža koju čine rijeke Loire, Vienne, Cher i Indre oblikovala je brežuljkastu visoravan mekih stijena iz razdoblja tercijara i mezozoika. U srednjem vijeku pod utjecajem Crkve ljudi su zasadili vinograde duž tako ispresijecanih obronaka i na rubovima visoravni.

Blizina vodenih tokova već je u renesansi bila važan čimbenik koji je pogodovao izvozu vina „Touraine”. Tako su postojanje graničnog prijelaza Ingrandes-sur-Loire, odakle su se vina izvozila u Nizozemsku, i primjena edikta „Edit des vingt lieues” („Edikt o dvadeset liga”) iz 1577. oblikovali vinogradarsko područje rijeke Loire i pogodovali proizvodnji kvalitetnih vina. Pod utjecajem klime u zapadnom dijelu zemljopisnog područja razvio se nasad koji se temelji na sortama chenin B i cabernet franc N dok se u istočnom dijelu zemljopisnog područja pretežito uzgajaju sorte sauvignon B, cot N i gamay N. Meridijan u Toursu označava tu prirodnu granicu. Određene sorte vinove loze prirodno su se nametnule u kontekstu raznolikosti vinogradarskih uvjeta kojima su proizvođači raspolagali. Meridijan u Toursu označava tu prirodnu granicu. Određene sorte vinove loze prirodno su se nametnule u kontekstu raznolikosti vinogradarskih uvjeta kojima su proizvođači raspolagali.

Kremenasta glina, bogata silikatnim kamenjem, većim dijelom prekriva tla prijelaznih dolina. Ta kremenasta tla, koja prevladavaju na površini, imaju važnu ulogu u dozrijevanju time što povećavaju postotke izmjene topline u tlu. Navedene okolnosti uvelike pridonose kvaliteti bijelih i crnih vina. Ta kremenasta tla, koja prevladavaju na površini, imaju važnu ulogu u dozrijevanju time što povećavaju postotke izmjene topline u tlu. Vina dobivena od te sorte, na tim tlima i u toj klimi, svježa su i originalna. Sorta sauvignon B osobito se sadi na česticama s tlima „perruches” i „aubuis”. Takve okolnosti temelj su potreban za ujednačenu zrelost tijekom godina. Vina dobivena od te sorte, na tim tlima i u toj klimi, svježa su i originalna. U 2009. čine dvije trećine proizvodnje vina kontrolirane oznake izvornosti. Sorta gamay N, crna sorta dobivena obnovom nakon invazije filoksere, ponajprije počiva na česticama s „kremenastim glinama”, a vina dobivena od nje voćna su i živahna. Crna vina, koja se proizvode istočno od meridijana Toursa, temelje se na sorti cot N, dok zapadno od meridijana prevladava sorta cabernet franc N. Imaju dobru taninsku strukturu.

U okviru ZOI-ja „Touraine” priznato je pet dodatnih zemljopisnih naziva.

Amboise

Visoravan s tlom od meke krede čini dosta istaknuti reljef s nadmorskom visinom od 80 do 100 metara. Raznovrsnost geopedoloških uvjeta omogućila je proizvođačima da za svaku sortu vinove loze koja se udomaćila pronađu uvjete koji toj sorti najbolje odgovaraju. Ružičasta vina voćna su i svježa, crna vina, koja imaju dobru taninsku strukturu, odlikuju se razvijenom aromatičnošću, u kojoj se ponajprije osjećaju note bobičastog voća, a bijela vina uglavnom su suha, iako ponekad mogu sadržavati fermentabilne šećere i nositi oznaku „polusuho”, „poluslatko” ili „slatko”. Taninska struktura crnih vina ublažava se dozrijevanjem. Kod bijelih vina to dozrijevanje pojačava aromatsku složenost.

Azay-le-Rideau

Zahvaljujući položaju između dolina rijeke Loire i Indre, vinograd uživa umjerenu klimu. Sorte grolleau N i chenin B uzgajaju se na uzvisinama i pjeskovito-šljunčanim zaravnima koje pogoduju proizvodnji elegantnih i svježih bijelih vina i voćnih ružičastih vina. Praksa je da se ružičasta vina obvezno proizvode tehnikom izravnog prešanja prije fermentacije kako bi se dobila ta voćna nota. Bijela vina koja ponekad mogu sadržavati fermentabilne šećere elegantna su i mineralna.

Chenonceaux

Zemljopisno područje leži na obroncima obiju obala rijeke Cher. Sorte se sade na česticama s tlom obilježenim znatnom prisutnošću kremena. Bijelo vino odlikuje se uglavnom razvijenom aromatičnošću, s naglaskom na cvjetnim aromama (glog, akacija...) i na voćnijim notama (agrumi, suho voće...). Dozrijevanje, najmanje do 30. travnja godine koja slijedi nakon godine berbe, pruža im punoću i profinjenost. Crna vina imaju dobru taninsku strukturu. Odlikuju se razvijenom aromatičnošću u kojoj se ponajprije osjećaju note crnog bobičastog voća. Dozrijevanje, najmanje do 31. kolovoza godine koja slijedi nakon godine berbe, doprinosi dobivanju vina sa složenim aromama i punim i nježnim taninima.

Mesland

Zemljopisno područje, smješteno na sjeveroistoku zemljopisnog područja kontrolirane oznake izvornosti „Touraine”, odgovara rubu visoravni okrenutom prema rijeci Loire. Zajedničko obilježje tih tala jesu prisutnost kremena i pijeska iz razdoblja miocena. Velik temperaturni raspon i zemljopisni položaj ističu rane sorte. Crna i ružičasta vina, većim dijelom dobivena od sorte gamay N, odlikuju se koncentriranim aromama sitna bobičastog voća. Bijela vina koja ponekad mogu sadržavati fermentabilne šećere odlikuju se složenom aromatičnošću, s cvjetnim aromama (glog, lipa, verbena...) i voćnijim notama (agrumi, kruška...). Kušanje često završava osjećajem svježine.

Oisly

U srcu vinorodnog područja Sologne taj vinograd daje suha bijela vina samo od sorte sauvignon B, čiji se puni potencijal ostvaruje na kontinentalnim pjeskovitim i šljunčanim tlima i na takozvanim formacijama regije „Sologne”, koje čine pijesak, glina i školjkovita zemlja. Klima zemljopisnog područja ističe kasnije suho razdoblje koje je najizraženije u regiji grada Toursa. To prirodno okruženje daje vina koja se odlikuju profinjenim i blagim aromama koje podsjećaju na agrume i bijelo cvijeće. Dozrijevanje, najmanje do 30. travnja godine koja slijedi nakon godine berbe, pruža im složenost.

Vino „Touraine”, nasljednik vinograda i dolina koje su opjevali kraljevi, jedna je od perjanica sjevernih vinograda, a njegovi živi kulturni krajolici, očuvani stoljetnim uzgojem vinove loze, pridonijeli su stavljanju Doline rijeke Loire na popis povijesne baštine UNESCO-a.

Pjenušava vina

Proizvodnja pjenušavih vina odvija se u prethodno opisanim okolnostima. Utvrdivši da vina stavljena u boce u podrumima ponekad prolaze kroz novu fermentaciju, proizvođači regije oko Toursa željeli su ovladati tom pojavom „prirodne druge fermentacije” i iskoristiti je. Tako su rođena vina koja se potrošačima od 19. stoljeća nude kao „pucketava”. Postojanje udubina u sedri tada je bio čimbenik pogodan za razvoj proizvodnje tih vina za koju su potrebni veliki prostori s umjerenom temperaturom za skladištenje i rukovanje.

Zahvaljujući iskustvu stečenom tijekom više od jednog stoljeća, proizvođači pjenušavih vina sada posjeduju znanje i iskustvo koji se savršeno pretaču u njihove kupaže. Originalnost područja bijelih vina očituje se obavezom da udio sorte chenin B ili orbois B iznosi 60 %. Dugotrajno dozrijevanje „u vodoravnom položaju” pridonosi razvoju pastoznih aroma i složenosti vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje u utvrđenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, utvrđeno odstupanjem za proizvodnju, izradu vina, kao i za proizvodnju, dozrijevanje i pakiranje pjenušavih vina, obuhvaća područja sljedećih općina (popis sastavljen na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2021.):

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

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

— U departmanu Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (za područje delegiranih općina Feings, Fougères-sur-Bièvre i Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

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

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— Nazivu kontrolirane oznake izvornosti obavezno se dodaje oznaka „gamay”, u skladu s odredbama utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

— Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se nadopuniti nekim od sljedećih dodatnih zemljopisnih naziva, u skladu s pravilima utvrđenima u specifikaciji proizvoda: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland”, „Oisly”.

— Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se nadopuniti izrazom „primeur” ili „nouveau” („mlado vino”), u skladu s odredbama utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

— Neobvezni navodi, čiju upotrebu u skladu s odredbama Zajednice mogu uređivati države članice, na etiketama se navode slovima koja visinom i širinom smiju biti najviše dvostruko veća od slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

— Slova kojima je ispisan zemljopisni naziv „Val de Loire” visinom ili širinom ne smiju biti veća od dvije trećine veličine slova kojima je ispisan naziv registrirane oznake izvornosti.

Dodatni zemljopisni nazivi

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— Dodatni zemljopisni nazivi „Amboise”, „Azay-le-Rideau” ili „Mesland” obvezno se navode nakon naziva kontrolirane oznake izvornosti slovima koja visinom i širinom nisu veća od slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

— Dodatni zemljopisni nazivi „Chenonceaux” ili „Oisly” obvezno se navode ispod naziva kontrolirane oznake izvornosti slovima koja visinom i širinom ne smiju biti veća od slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

— Bijela vina s dodatnim zemljopisnim nazivima „Amboise”, „Mesland” ili „Azay-le-Rideau” obvezno se na etiketama predstavljaju s navodom „polusuho”, u skladu s analitičkim normama utvrđenima za taj navod u ovoj specifikaciji proizvoda, i s navodom „poluslatko” ili „slatko”, koji odgovara sadržaju fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) u vinu, kako je utvrđeno propisima Unije.

Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— Ružičasta vina s dodatnim zemljopisnim nazivom „Mesland” obvezno se na etiketama predstavljaju navođenjem izraza „demi-sec” („polusuho”), u skladu s analitičkim normama utvrđenima za taj navod u specifikaciji proizvoda, i izraza „moelleux” ili „doux” („poluslatko” ili „slatko”), koji odgovara sadržaju fermentabilnih šećera (glukoza i fruktoza) u vinu, kako je utvrđeno propisima Unije.

— Na vinima koja mogu nositi izraz „primeur” ili „nouveau” („mlado vino”) obvezno mora biti navedena godina berbe.

— Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice:

  — ako je riječ o registriranoj lokaciji;

  — ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

— Oznaka „gamay” navodi se neposredno ispod naziva kontrolirane oznake izvornosti, slovima koja visinom i širinom smiju biti najviše za jednu trećinu manja od slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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