C/2025/5230

2025.9.26.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/5230)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 – 2025.7.2.

1. **A termék elnevezése**

„Touraine”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A „Touraine” OEM módosítására irányuló kérelem nem jelenti az uniós módosítás három esetének egyikét sem, vagyis:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenítésének kockázatával;

c) nem von magával további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra vonatkozik.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27., 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *Szőlőfajták*

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának „Szőlőfajták” című 1. pontjában a szőlőfajták listája az alábbi fajtákkal egészült ki:

— a fehérborok előállításához felhasznált következő fajták: Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B és Chenin B,

— a vörösborok előállításához felhasznált következő fajták: Pineau d'Aunis N és Grolleau N.

Ezek a fajták a módosítást követően a termesztett szőlőfajták 5 %-át és a házasítások 10 %-át tehetik ki.

E fajták felvétele egyike azon megoldásoknak, amelyeket az eredetmegjelölés tekintetében az éghajlatváltozás kezelése és a növényvédő szerek használatának csökkentése érdekében vezettek be. Ezek a másodlagos fajtaként felvett szőlőfajták illenek az eredetmegjelöléssel ellátott borok profiljához, és elősegítik az aszályhoz és a gombás betegségekhez való alkalmazkodást. E fajtáknak köszönhetően kevesebb növényvédő szert kell használni.

Az egységes dokumentum „Borszőlőfajta (borszőlőfajták)” című szakasza ennek megfelelően módosul.

2. *Formai módosítások*

Egyes elírások kijavítása érdekében a termékleírásban formai módosításokat hajtottak végre.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

3. *Agrár-környezetvédelmi rendelkezések*

Az eredetmegjelöléssel érintett szőlőtermesztők csoportja a következő agrár-környezetvédelmi intézkedést kívánja felvenni a Touraine OEM termékleírásába a Chenonceaux kiegészítő földrajzi név vonatkozásában: „Minden vegyszeres gyomirtás tilos”. E rendelkezés célja, hogy az e megnevezéshez tartozó termelők közösen kötelezettséget vállaljanak egy környezeti szempontokat előtérbe helyező megközelítésre, ezáltal megfelelve a társadalmi elvárásoknak és elősegítve a szőlőültetvények biológiai sokféleségének megőrzését.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

4. *Ültetési sűrűség*

Az ültetési sűrűség módosult. A szőlőültetvényeken a sűrűség jelenleg legalább 5 000 tőke/hektár, szemben a korábbi 5 500 tőkével. A sorok egymástól jelenleg 2 méterre helyezkednek el, nem pedig legfeljebb 1,60 méterre.

Az OEM hatálya alá tartozó szőlőtermesztők egy része fenn kívánja tartani a sorok közötti füvesítést, valamint olyan szőlészeti traktorokat kíván alkalmazni, amelyek 2 méteres sortávolságban is használhatók, és olcsóbbak a hidas traktoroknál.

Az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó termelői csoport azt állítja, hogy ez a változás nem érinti a minőséget, hanem megkönnyíti az eredetmegjelölés hatálya alá tartozó szőlőtermesztők munkáját.

A módosítás az egységes dokumentumot nem érinti.

5. *A földrajzi kódex frissítése*

A földrajzi területhez tartozó településeket a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették. Ez a módosítás nem változtatja meg az eredetmegjelölés földrajzi területét.

Az egységes dokumentum következő pontjai módosultak: „Meghatározott földrajzi terület” és „A további feltétel típusa” (a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület).

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Touraine

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; must, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Analitikai előírások*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes fehér-, vörös- és rozé borok, valamint fehér és rozé pezsgők. A csendes fehér-, vörös- és rozé borok térfogatszázalékban kifejezett természetes alkoholtartalma legalább 10 %. A palackozást követően minden bortétel az alábbi analitikai jellemzőkkel rendelkezik: – A fehér- és rozé borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 4 gramm, borkősavban kifejezett összes savtartalma pedig meghaladja a literenkénti 3,5 grammot. – A vörösborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 2 gramm. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött. Almasavtartalmuk literenként legfeljebb 0,3 gramm. – Az alkoholtartalom-növelés nélkül készült és legalább 12,5 térfogatszázalék tényleges alkoholtartalmú fehér- és rozé borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 6 gramm. Ebben az esetben a borkősavban kifejezett összes savtartalom literenként legfeljebb 1 grammal maradhat el az erjeszthetőcukor-tartalomtól (glükóz- és fruktóztartalomtól). Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a következő értékeket: a fehér-, a vörös- és a rozé borok esetében a 12,5 %-ot, a fehér és a rozé pezsgők esetében pedig a 13 %-ot (a must alkoholtartalmának növelése esetén). Az egyéb analitikai értékeknek meg kell felelniük az uniós jogszabályoknak.

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Savasság*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A csendes fehér- és rozé borok esetében az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok határozzák meg. A csendes vörösborok esetében az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok határozzák meg. A rozé- és fehérpezsgők esetében az illósavtartalom, az összes savtartalom, az összes kén-dioxid-tartalom és a szén-dioxid-tartalom értékeit az uniós jogszabályok határozzák meg. A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) jelöléssel ellátható, palackozatlan bortételek illósavtartalma legfeljebb 10,2 milliekvivalens/liter.

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *Leírás*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A „Touraine" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok lekerekített ízűek, lecsengésüket tekintve pedig üde és nagyon kiegyensúlyozott borok. A gyakran halvány aranyszínű fehérborok aromavilága a citrusfélékre vagy az egzotikus gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös jegyektől a fehér virágokra emlékeztető virágos jegyekig terjed. Utóízükben megőrződik az üde érzet. A rozé borok fekete ribiszkére, egzotikus gyümölcsökre vagy citrusfélékre emlékeztető finom aromákat bontakoztatnak ki. A Gamay N szőlőfajtából előállított vörösborok (a „Gamay" jelzéssel ellátott borok, illetve a „primeur" [primőr] vagy „nouveau" [új] jelöléssel ellátott borok) gyakran cseresznyeszínűek, és általában a vörös húsú bogyósgyümölcsök meleg aromáit tárják fel, selymes tanninok mellett. Ezek a borok könnyedséget és üdeséget ötvöző, kiegyensúlyozott borok. A Tours-nál húzódó hosszúsági körtől nyugatra, házasítással vagy kizárólag a Cabernet Franc N szőlőfajta felhasználásával készített borok elegánsak és testesek, jó tanninszerkezetűek, aromavilágukban vörös húsú és fekete húsú gyümölcsök vegyülnek, színük sötét rubinvöröstől mély gránátvörösig terjed. A fehér és rozé pezsgők túlnyomórészt savas szerkezetűek, ami üdeséget és finomságot kölcsönöz a pezsgőknek. A savasságot gyümölcsös jegyek kísérik, és idővel briósra emlékeztető ízjegy nyilvánulhat meg bennük.

Általános analitikai jellemzők:

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

— A borászati használatra szánt aktív szén rozé borok készítéséhez – önmagában vagy készítményekbe keverve – történő használata a mustok és a még erjesztés alatt álló újborok esetében az érintett szőlőtermesztő által készített rozé borok mennyiségének 15 %-a erejéig és hektoliterenként legfeljebb 60 gramm mennyiségben engedélyezett az adott szőlőtermés tekintetében.

— A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított részleges koncentráció mértéke legfeljebb 10 % lehet.

— A pezsgőket kizárólag palackban történő második erjesztéssel állítják elő.

— Az alkoholtartalom-növelést követően a borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a következő értékeket: a fehér-, a vörös- és a rozé borok esetében a 12,5 %-ot, a fehér és a rozé pezsgők esetében pedig a 13 %-ot (a must alkoholtartalmának növelése esetén).

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós jogszabályokban, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2. Művelési gyakorlat

A minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 500 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,10 méter. Az egy soron belüli tőkék közötti távolság legalább 0,9 méter.

A szőlőtőkék metszése hosszú- vagy rövidcsapos metszéssel történik, tőkénként legfeljebb 11 rügy meghagyásával.

A metszés módjától függetlenül a szőlő tőkénként további 2 rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11 vagy 12 leveles fenológiai szakaszban az adott évi termőágak tőkénkénti száma legfeljebb 11.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Fehérborok

hektáronként 72 hektoliter

2. Vörös- és rozé borok

hektáronként 66 hektoliter

3. Pezsgők

hektáronként 78 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére és készítésére, valamint a szőlő szüretelésére, a pezsgők erjesztésére, készítésére, érlelésére és palackozására az alábbi települések területén kerül sor (a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék): – Indre-et-Loire megye: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (kizárólag a településszékhellyé vált Langeais település egykori területén), Larçay, Léméré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray, – Loir-et-Cher megye: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (Contres és Thenay volt önálló települések területe esetében), 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 (Chambon-sur-Cisse és Molineuf volt önálló települések területe esetében) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (Chouzy-sur-Cisse volt önálló település területe esetében), Veuzain-sur-Loire (Onzain volt önálló település területe esetében).

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület a Párizsi-medencétől délnyugatra fekvő, lágyan hullámzó fennsík, és ez az a terület, ahol a Cher, az Indre és a Vienne a Loire-ba torkollik. A mintegy száz kilométer hosszan telepített szőlőültetvények a völgyek mentén sorakoznak, a földrajzi terület keleti részén található sologne-i borvidék kivételével, amelynek a szőlőültetvényei a Cher és a Loire közötti fennsíkon helyezkednek el.

Az „Amboise" és a „Mesland" kiegészítő földrajzi névhez tartozó földrajzi területek a völgyek közepén húzódnak, amelyek nyugat–keleti irányban a Loire völgye mentén találhatók, míg az „Azay-le-Rideau" kiegészítő földrajzi névhez tartozó földrajzi terület az Indre völgye mentén terül el. A Cher völgyének alsó szakaszán húzódik a „Chenonceaux" kiegészítő földrajzi névhez tartozó terület, míg az „Oisly" kiegészítő földrajzi névhez tartozó terület a Loire és a Cher közötti fennsík keleti részét foglalja el.

A földrajzi területet alkotó 143 település területén az általános tengerszint feletti magasság ritkán haladja meg a 100 vagy 120 métert.

A borok szigorúan és pontosan körülhatárolt parcellákról származnak; a körülhatároláshoz a termelés történelmi gyökerei szolgáltak alapul. A következő parcellák különböztethetők meg: – kvarckavicsos agyag, valamint miocén kori homok keverékét tartalmazó talajokon (helyi néven: „bournais perrucheux") fekvő parcellák; kvarckavicsos agyagon képződött talajokon (ún. „perruches") vagy agyagos-meszes, köves, mészkőszármazékos talajokon (helyi néven: „aubuis") fekvő parcellák; ezek meleg és jó vízáteresztő képességű talajok, amelyek a völgyek első lejtőin vagy „oldalában" találhatók; – a völgyek talajával rendelkező, egykori allúviumokból kialakult teraszokon (helyi néven: „graviers") fekvő parcellák.

A földrajzi terület óceáni éghajlatú, amelynek hatása a földrajzi terület keleti része felé haladva, a Tours-nál húzódó hosszúsági körnél egyértelműen mérséklődik. A hőmérséklet és a csapadékmennyiség erről a mérsékelt hatásról tanúskodik; a csapadékmennyiség nyugaton 550 milliméter körüli, keleten eléri a 650 millimétert, a hőmérséklet-ingadozás pedig keleten magasabb, ami az óceáni hatás markánsabb csökkenésének a jele.

Az Azay-le-Rideau közelében található Cheillé településen talált régi szőlőprés maradványai arról tanúskodnak, hogy Touraine vidékén a 2. század óta folyik szőlőtermesztés. Az egyház hatására a 8. és a 12. század között a bortermelés valódi fellendülésnek indul.

A királyi udvar 16. századi jelenléte a Loire-völgyében (chambord-i, chenonceau-i kastély) hozzájárul a minőségi borok termelésének jelentős fejlődéséhez, valamint egyes borok hírnevéhez. A szőlőtermesztést a főváros környékén megtiltó ún. húszmérföldes ediktum kihirdetését követően fejlődik a termelés, és megjelennek a Lyon térségéből származó „Gamay" szőlőfajták.

A természetes közlekedési útvonalat biztosító Loire és Cher folyó közvetlen ösztönzést jelentett a földrajzi terület termékeinek kereskedelméhez, fejlesztéséhez és exportálásához. A legjobb borok kereskedelme a Nantes melletti Ingrandes-sur-Loire-i vámolóhely érintésével elsősorban Hollandiával és Angliával folyik. Ezeket a borokat ekkor nevezik el „tengeri boroknak" a jó szállíthatóságuk miatt.

A 18. században a Cher alsó völgyében, Bléré, Thésée, Montrichard és Chenonceaux városa körül szőlővidék alakul ki. A XII. évi (1804) mezőgazdasági felmérés alkalmával leírják a borvidék szőlőfajtáit. A Cher partvidékén legelterjedtebb szőlőfajtákat bemutató táblázat szerint a fő szőlőfajta a „Côt”, amely „a Cher legkiválóbb minőségű bort adó déli partja mentén legelterjedtebb, tervszerűen termesztett fajta”.

1845-ben Odart grófja az „Ampélographie” (Ampelográfia) című művében szintén megemlíti, hogy a Côt N szőlőfajta „a Cher és a Lot mentén leggyakrabban termesztett szőlőfajta”. 1860-ban a mindig nagyon pontos leírásokkal szolgáló Jules Guyot a következőket írja: „A breton szőlőfajta (Cabernet Franc N) termesztése elsősorban Bourgueil környékén, Chinon és Saumur között folyik, ahol kiváló borokat ad; a régió keleti része felé haladva azonban eltűnik, ahol Loir-et-Cher megyében a Chardenet, a Pinot Noir, a Beurot és a Meunier (…) a domináns szőlőfajták…”.

A filoxéravészt követően a „Touraine” szőlővidéket oltványokkal létrehozott új szőlőfajtákkal, például a Gamay N és a Sauvignon B szőlőfajtákkal állítják helyre. A földrajzi terület ekkor fokozatosan alakul ki, magában foglalja a jó minőségű borok előállítására alkalmas szőlőtermesztő területeket. Nem sokkal a második világháború előtt, 1939-ben sor kerül a „Coteaux de Touraine” ellenőrzött eredetmegjelölés elismerésére.

1953-ban véglegesen elfogadták a „Touraine” elnevezést.

A szőlővidék területe ekkor 8 000 hektár, az öt pinceszövetkezetbe tömörült termelők pedig fejlesztik a Sauvignon B és a Gamay N szőlőfajtából készített borok termelését, amelyek „Sauvignon de Touraine” és „Gamay de Touraine” általánosan elterjedt elnevezéssel határozottan ismertté válnak a vendéglátóiparban.

A Cher völgyének termelői – a területükben és a szőlőfajtáikban rejlő lehetőségek tudatában – 1985-től a Côt N és a Sauvignon B szőlőfajtát telepítik az első domboldalak parcelláira, míg a sologne-i borvidék termelői a Sauvignon B szőlőfajtát a homokos talajú parcellákon folyó termeléshez tartják fenn.

Az eredetiségre törekvés a Cher menti domboldalakról származó fehér- és vörösborok esetében a „Chenonceaux” kiegészítő földrajzi név, a sologne-i borvidékről származó fehérborok esetében pedig az „Oisly” kiegészítő földrajzi név elismerésében konkretizálódik.

A szőlővidék 2009-ben 4 500 hektárnyi területet foglal el, amelyen mintegy 800 termelő termeszt szőlőt. A termelt mennyiség kb. 260 000 hektoliter, amelynek több mint 60 %-a fehérbor. A „Touraine” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok lekerekített ízűek, lecsengésüket tekintve pedig üde és nagyon kiegyensúlyozott borok.

A gyakran halvány aranyszínű fehérborok aromavilága a citrusfélékre vagy az egzotikus gyümölcsökre emlékeztető gyümölcsös jegyektől a fehér virágokra emlékeztető virágos jegyekig terjed. Utóízükben megőrződik az üde érzet.

A rozé borok fekete ribiszkére, egzotikus gyümölcsökre vagy citrusfélékre emlékeztető finom aromákat bontakoztatnak ki.

A Gamay N szőlőfajtából előállított vörösborok (a „Gamay” megjelöléssel, illetve a „primeur” [primőr] jelöléssel ellátott borok) gyakran cseresznyeszínűek, és általában vörös húsú bogyósgyümölcsök meleg aromáit tárják fel, selymes tanninok mellett. Ezek a borok könnyedséget és üdeséget ötvöző, kiegyensúlyozott borok. A házasítással vagy kizárólag a Cabernet Franc N szőlőfajta felhasználásával készített borok elegánsak és testesek, jó tanninszerkezetűek, aromavilágukban vörös húsú és fekete húsú gyümölcsök vegyülnek, színük a sötét rubinvöröstől a mély gránátvörösig terjed.

A fehér és rozé pezsgők túlnyomórészt savas szerkezetűek, ami üdeséget és finomságot kölcsönöz a pezsgőknek. A savasságot gyümölcsös jegyek kísérik, és idővel briósra emlékeztető ízjegy nyilvánulhat meg bennük. Csendes borok: a Loire, a Vienne, a Cher és az Indre alkotta terjedelmes vízhálózat az idők során harmadkori és másodkori puha kőzetekből kialakult, hullámzó fennsíkot formált. Az egyház hatására az emberek a középkorban a szőlőültetvényeket az így kivájt völgyek mentén és a fennsík peremére telepítették.

A folyók közelsége már a reneszánsz idején fontos előnyt jelent, ami elősegíti a „Touraine” régióból származó borok exportját. Így az Ingrandes-sur-Loire-i állandó vámolóhely, ahonnan a borokat Hollandiába exportálják, valamint az 1577. évi húszmérföldes ediktum alkalmazása formálja a Loire-menti szőlővidéket és segíti elő a minőségi termelést. Az éghajlat hatására a földrajzi terület nyugati részén az ültetvények a Chenin B és a Cabernet Franc N szőlőfajtákon alapulnak, míg a földrajzi terület keleti részén a Sauvignon B, a Côt N és a Gamay N az előnyben részesített szőlőfajta. A Tours-nál húzódó hosszúsági kör ennek a természetes éghajlati határvonala. A szőlőfajták természetesen honosodtak meg a termelők számára kínálkozó változatos szőlőtermesztési adottságok nyomán.

A szőlő szüretelésére használható, parcellákra osztott területbe a szokásokhoz igazodva elsősorban a turoni és késői kréta korban lerakódott kőzetrétegen kialakult, jó vízelvezetésű talajú parcellák tartoznak bele. A szilikátos kőzetekben gazdag kvarckavicsos agyag többnyire a köztes völgyek talajait fedi. A felszínen található sok kvarckavics fontos szerepet tölt be az érés során azáltal, hogy növeli a talaj hőleadásának és -felvételének mértékét. Ezek a feltételek jelentős mértékben hozzájárulnak a fehér- és a vörösborok minőségéhez. A sauvignon B szőlőfajta többek között a „perruches”-nek nevezett talajú, illetve az „aubuis”-nak nevezett köves, mészköves agyagtalajú parcellákat kedveli. Ez a szőlőfajta ezen adottságok mellett az évek során megtalálta a folyamatos érés alapfeltételeit. Az ezeken a talajokon és ezen az éghajlaton előállított borok üdeséget és eredetiséget juttatnak kifejezésre. 2009-ben az ellenőrzött eredetmegjelöléshez tartozó bortermelés kétharmadát tették ki. A filoxéravész utáni helyreállításkor betelepített Gamay N kékszőlőfajta elsősorban kvarckavicsos agyagos talajú parcellákon terem, és a belőle készült borok gyümölcsösek és élénkek. A Tours-nál húzódó hosszúsági körtől keletre előállított vörösborok alapja a Côt N szőlőfajta, míg attól nyugatra a Cabernet Franc N az uralkodó szőlőfajta. Ezek a borok jó tanninszerkezettel rendelkeznek.

A „Touraine” ellenőrzött eredetmegjelöléshez kapcsolódva öt kiegészítő földrajzi nevet ismernek el.

Amboise

A puha krétás fennsík igen jellegzetes domborzattal rendelkezik, tengerszint feletti magassága 80 és 100 méter közötti. A változatos föld- és talajtani viszonyok lehetőséget kínáltak a termelőknek arra, hogy minden egyes itt megtalálható szőlőfajtánál kitalálják, hogy tulajdonságaikat miként lehet optimális módon kifejezésre juttatni. A rozé borok gyümölcsösek és üdék, a jó tanninszerkezettel rendelkező vörösborok aromavilága igen erőteljesen jut kifejezésre, elsősorban vörös húsú gyümölcsök jegyeit idézik, a fehérborok pedig általában szárazak, de időnként tartalmazhatnak erjeszthető cukrokat, és „félszáraznak”, „félédesnek” vagy „édesnek” minősülhetnek. A vörösborok érlelése lehetővé teszi a tanninszerkezetük lágyítását. A fehérborok esetében az érlelés az aromavilágot teszi összetettebbé.

Azay-le-Rideau

A Loire és az Indre völgye közötti elhelyezkedésének köszönhetően a szőlővidék éghajlata enyhe. A Grolleau N és a Chenin B szőlőfajta a dombokon és a homokos-kavicsos sziklateraszokon honosodott meg, amelyek kedvezően befolyásolták az elegáns és üde fehérborok, valamint a gyümölcsös rozé borok előállítását. A rozé borokat a szokásokhoz igazodva kötelezően az erjesztés előtti közvetlen préselési technikával kell készíteni a gyümölcsös jelleg kialakulása érdekében. Az időnként erjeszthető cukrokat tartalmazó fehérborok elegánsak és ásványosak.

Chenonceaux

A földrajzi terület a Cher két partja mentén húzódó domboldalakon terül el. A szőlőfajtákat magas kvarckavics-tartalmú talajokon fekvő parcellákra telepítik. A fehérborok aromavilága általában erőteljes, virágos aromákat (galagonya, akác stb.) és gyümölcsösebb jegyeket (citrusfélék, aszalt gyümölcsök stb.) tár fel. A legalább a szüretet követő év április 30-ig tartó érlelés lehetővé teszi, hogy a borok lekerekítetté és finommá váljanak. A vörösborok jó tanninszerkezettel rendelkeznek. Aromavilágúk meglehetősen erőteljes, elsősorban fekete húsú gyümölcsök jegyeit idézi. A legalább a szüretet követő év augusztus 31-éig tartó érlelés lehetővé teszi, hogy a borokban összetett aromák, valamint lekerekített és selymes tanninok alakuljanak ki.

Mesland

A „Touraine” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének északkeleti részén található „Mesland” földrajzi területe a Loire felé eső fennsík peremvidékének felel meg. Itt a talajok egységes jellemzője, hogy miocén kori kvarckavicsot és homokot tartalmaznak. A jelentős hőmérséklet-ingadozás és a földrajzi fekvés a korai érésű szőlőfajták számára kedvező. Az elsősorban a Gamay N szőlőfajtából származó vörös- és rozé borok a vörös húsú bogyósgyümölcsök összesűrűsödött aromáit juttatják kifejezésre. Az időnként erjeszthető cukrokat tartalmazó fehérborok összetett aromavilágúak, virágos aromákat (galagonya, hárs, verbéna stb.) és gyümölcsösebb jegyeket (citrusfélék, körte stb.) tárnak fel. Kóstoláskor gyakran üde utóíz érezhető.

Oisly

A sologne-i borvidék közepén erről a szőlőültetvényről kizárólag a Sauvignon B szőlőfajtából származó száraz fehérborokat állítanak elő; az e szőlőfajtában rejlő lehetőségek szárazföldi homokos és kavicsos talajokon, valamint a homokból, agyagból és kagylóföldből álló, ún. „sologne-i" képződményeken bontakoznak ki. A földrajzi terület éghajlatának nyilvánvaló jellemzője, hogy Touraine régión belül itt az átlagosnál sokkal szárazabb a szőlőtermesztési idény. Ez a természeti környezet citrusfélékre és fehér virágokra emlékeztető finom és kifinomult aromákkal jellemzett üde borokat eredményez. A legalább a szüretet követő év április 30-ig tartó érlelés révén összetettebbé válhatnak.

„Touraine" – a királyok által megénekelt szőlőültetvények és völgyek örökségeként – még mindig az északi szőlőültetvények egyik ékköve, és a több évszázados szőlőművelés révén megőrződött, élő kultúrtájai elősegítették, hogy a Loire völgye bekerüljön az UNESCO világörökségi helyszínei közé.

Pezsgők

A pezsgők előállítása a fent ismertetett körülményekhez illeszkedik. A touraine-i termelők – megállapítva, hogy a pincékben palackozott borok néha hajlamosak voltak újabb erjedésre – el kívánták sajátítani a „természetes pezsgősödés" jelenségének mesterfogásait, és ebből profitálni akartak. Így jöttek létre a 19. századtól a „gyöngyöző" borként forgalomba hozott borok. A mésztufába vájt pincék megléte akkoriban kedvezően befolyásolta a szóban forgó borok készítésének fejlődését, amelyhez mérsékelt hőmérsékletű, hatalmas tároló- és kezelőhelyiségekre volt szükség.

A pezsgőkészítők a több mint egy évszázadon keresztül felhalmozott tapasztalatokra támaszkodva mára a küvéik összetételét tekintve tökéletesen kiforrott mesterfogásokkal rendelkeznek. A fehérborok területi eredetisége abban nyilvánul meg, hogy az előforduló szőlőfajták 60 %-a kötelezően Chenin B vagy Orbois B. A „lécen" érlelés hozzájárul a borok briósra emlékeztető aromáinak és összetettségének kialakulásához.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése és készítése, valamint a pezsgők erjesztése, készítése, érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés egy közvetlenül szomszédos területre vonatkozik, amely az alábbi települések területét foglalja magában (a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék):

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

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

— Loir-et-Cher megye: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (Feings, Fougères-sur-Bièvre és Ouchamps volt önálló települések területe tekintetében), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher,

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— Az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kötelezően a „Gamay” megjelölésnek kell követnie.

— Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kiegészíthető a következő kiegészítő földrajzi nevek egyikével: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland” és „Oisly”.

— Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott rendelkezések szerint kiegészíthető a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) jelöléssel.

— Mindazokat a választható jelöléseket, amelyek használatát az uniós jogszabályok értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

— A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Kiegészítő földrajzi nevek

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— Az „Amboise”, „Azay-le-Rideau” vagy „Mesland” kiegészítő földrajzi nevet kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

— A „Chenonceaux” vagy „Oisly” kiegészítő földrajzi nevet kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

— Az „Amboise”, „Mesland” vagy „Azay-le-Rideau” kiegészítő földrajzi névvel ellátott fehérborok esetében a címkén kötelezően fel kell tüntetni a „demi-sec” (félszáraz) feliratot a vonatkozó termékleírásban e felirat tekintetében meghatározott analitikai előírásoknak megfelelően, illetve – adott esetben – a bornak az uniós jogszabályokban meghatározott erjeszthetőcukor-tartalmára (glükóz- és fruktóztartalmára) utaló „moelleux” (félédes) vagy „doux” (édes) feliratot.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

— A „Mesland” kiegészítő földrajzi névvel ellátott rozé borok esetében a címkén kötelezően fel kell tüntetni a „demi-sec” (félszáraz) feliratot a termékleírásban e feliratra vonatkozóan meghatározott analitikai előírásoknak megfelelően, illetve – adott esetben – a bornak az uniós jogszabályokban meghatározott erjeszthetőcukor-tartalmára (glükóz- és fruktóztartalmára) utaló „moelleux” (félédes) vagy „doux” (édes) feliratot.

— A „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) jelöléssel ellátható borokat kötelezően az évjárat feltüntetésével kell kiszerelni.

— Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható egy kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy:

  — ún. kataszteri területről van szó,

  — a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozaton.

— A „Gamay” megjelölést közvetlenül az ellenőrzött eredetmegjelölés neve alatt kell feltüntetni olyan karakterekkel, amelyek mérete a magasságot és a szélességet tekintve is legalább akkora, mint az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének legalább kétharmada, de annál nem nagyobb.

A termékleíráshoz vezető link

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