Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5230

2025 9 26

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5230)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 – 2025 7 2

1. **Produkto pavadinimas**

„Touraine“

2. **Nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškų ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

SKVN „Touraine“ pakeitimo paraiška nesusijusi su nė vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, dėl kurio keičiami geografine nuoroda žymimi produktai, jų pavadinimas, jų pavadinimo naudojimas ar jų kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Vynuogių veislės*

Specifikacijos I skyriaus V skirsnio 1 dalyje „Vynuogių veislės“ pateiktas vynuogių veislių sąrašas papildomas veislėmis:

— „Floréal B“, „Meslier Saint-François B“, „Orbois B“ ir „Chenin B“ (skirtomis baltųjų vynų gamybai);

— „Pineau d'Aunis N“ ir „Grolleau N“ (skirtomis raudonųjų vynų gamybai).

Šios veislės sudaro 5 proc. visų vynuogių veislių ir 10 proc. mišinių.

Jų įtraukimas yra vienas iš nuoroda žymimų vynų gamintojų pasitelktų būdų kovoti su klimato kaita ir išsiversti su mažesniu augalų apsaugos produktų kiekiu. Šios kaip antrinės naudojamos veislės atitinka nuoroda žymimų vynų savybes ir padeda prisitaikyti prie sausros ir grybelinių ligų. Dėl jų galima naudoti mažiau augalų apsaugos produktų.

Atitinkamai papildoma bendrojo dokumento dalis „Vyninių vynuogių veislės“.

2. *Formalūs pakeitimai*

Siekiant ištaisyti produkto specifikacijoje įsivėlusias korektūros klaidas, padaryti formalūs jos pakeitimai.

Bendrajam dokumentui tai įtakos neturi.

3. *Agrarinės aplinkosaugos priemonė*

Nuoroda žymimų vynų gamintojų grupė nori į SKVN „Toraine“ specifikaciją įtraukti šią papildomai geografinei nuorodai „Chenonceaux“ taikomą agrarinės aplinkosaugos priemonę: „Draudžiama chemiškai naikinti piktžoles“. Šia nuostata siekiama užtikrinti, kad nuoroda žymimų vynų gamintojai prisiimtų bendrą atsakomybę už aplinkosaugą, taip išpildydami visuomenės lūkesčius ir prisidėdami prie sklypų biologinės įvairovės išsaugojimo.

Bendrajam dokumentui tai įtakos neturi.

4. *Sodinimo tankumas*

Pakeistas sodinimo tankumas. Minimalus vynmedžių sodinimo tankumas sumažinamas nuo 5 500 iki 5 000 sodinių viename hektare, o maksimalus atstumas tarp eilių padidinamas nuo 1,60 m iki 2 m.

Kai kurie nuoroda žymimų vynų gamintojai pageidauja, kad tarpueiliai ir toliau būtų apželdinami ir pakankamai platūs (2 m pločio), kad jais galėtų pravažiuoti už didelės prošvaisos traktorius pigesni vynuogyno traktoriai.

Nuoroda žymimų vynų gamintojų grupės teigimu, šis pakeitimas nedaro poveikio kokybei, tačiau palengvins jų darbą.

Bendrajam dokumentui tai įtakos neturi.

5. *Geografinių kodų registro atnaujinimas*

Geografinės vietovės komunų sąrašas atnaujintas atsižvelgiant į 2024 m. laidos Oficialųjį geografinių kodų registrą. Šiuo pakeitimu nekeičiamos nuorodos geografinės vietovės ribos.

Iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 6 punktas „Nustatyta geografinė vietovė ir papildomos sąlygos. Arčiausiai esanti vietovė“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Touraine

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Analitinės normos*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Tai neputojantys baltieji, raudonieji ir rožiniai vynai ir putojantys baltieji ir rožiniai vynai. Neputojančių baltųjų, raudonųjų ir rožinių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 %. Po išpilstymo kiekvienos partijos vynui būdingos toliau nurodytos analitinės savybės. Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis baltuosiuose ir rožiniuose vynuose yra ne didesnis negu 4 g/l, o bendrasis rūgštingumas – didesnis negu 3,5 g/l vyno rūgšties. Fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis raudonuosiuose vynuose neviršija 2 g/l. Raudonųjų vynų fermentavimas baigiasi pienarūgščiu rūgimu. Obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis negu 0,3 g/l. Be sodrinimo etapo gaminamuose baltuosiuose ir rožiniuose vynuose, kurių mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,5 %, fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis negu 6 g/l. Tokiu atveju bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu, negali būti daugiau nei 1 g/l mažesnis už fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekį. Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija: baltųjų, raudonųjų ir rožinių vynų – 12,5 %, baltųjų ir rožinių putojančių vynų – 13 % (jei misa sodrinama). Kiti analitiniai rodikliai automatiškai atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Rūgštumas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Neputojančių baltųjų ir rožinių vynų lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose. Neputojančių raudonųjų vynų lakusis rūgštingumas, bendrasis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose. Putojančių rožinių ir baltųjų vynų lakusis rūgštingumas, bendrasis rūgštingumas, bendras sieros dioksido kiekis ir anglies dioksido kiekis atitinka nustatytuosius Sąjungos teisės aktuose. Bet kurios partijos neišpilstyto vyno, kuris gali būti ženklinamas nuoroda „primeur“ (šviežias) arba „nouveau“ (jaunas), lakusis rūgštingumas yra ne didesnis kaip 10,2 miliekvivalento viename litre.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

3. *Aprašymas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Touraine“ būdingas sodrus skonis ir gaivus, gerai subalansuotas poskonis. Baltieji vynai dažniausiai būna blyškios aukso spalvos. Jiems būdinga plati aromatų paletė: nuo citrusinius ar egzotinius vaisius primenančių vaisiškų kvapų iki baltas gėles primenančių gėlių natų. Šie vynai palieka gaivų poskonį. Rožiniams vynams būdingi subtilūs aromatai, kurie gali priminti juoduosius serbentus, egzotinius ar citrusinius vaisius. Iš vynuogių veislės „Gamay N“ pagamintiems raudoniesiems vynams (vynams su nuoroda „Gamay“ arba vynams su nuoroda „primeur“ (šviežias) ar „nouveau“ (jaunas)) dažniausiai būdinga vyšnių spalva ir šilti raudonų uogų aromatai bei švelnūs taninai. Šiuose subalansuotuose vynuose dera lengvumas ir subtilumas. Vynai, gaminami į vakarus nuo Tūro meridiano derinant kelias vynuogių veisles arba tik iš vienos „Cabernet franc N“ vynuogių veislės, yra elegantiški ir stiprūs, su tinkamos struktūros taninais. Juose dera raudonųjų ir juodųjų uogų aromatai ir jiems būdingas spalvų spektras nuo tamsaus rubino iki ryškios granatų. Baltųjų ir rožinių putojančių vynų struktūroje dominuoja rūgštumas, vynams suteikiantis ypatingo gaivumo ir subtilumo. Rūgštumą papildo vaisių natos, o brandinant gali atsiskleisti brijošės aromatas.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

— Gaminant rožinius vynus, leidžiama į besifermentuojančių jaunų vynų misą dėti vyno gamybai skirtų anglies preparatų, nepriklausomai nuo to, ar jie naudojami vieni, ar mišiniuose su kitais preparatais, jei neviršijama 15 proc. atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagamintų rožinių vynų tūrio ir didžiausios 60 g dozės vienam hektolitrui.

— Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus. Tokiu atveju nustatomas didžiausias 10 proc. dalinės koncentracijos dydis, palyginti su sodrinamu tūriu.

— Putojantys vynai gaminami tik vykdant antrinę fermentaciją buteliuose.

— Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija: baltųjų, raudonųjų ir rožinių vynų – 12,5 %, baltųjų ir rožinių putojančių vynų – 13 % (jei misa sodrinama).

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

2. Auginimo praktika

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 500 vynmedžių sodinių viename hektare, atstumas tarp eilių – ne didesnis kaip 2,10 m. Tarpai tarp sodinių toje pačioje eilėje yra ne mažesni negu 0,9 m.

Vynmedžiai genimi arba paliekant ilgas šakas, arba trumpai, ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 11 pumpurų.

Nepriklausomai nuo genėjimo metodo, vynmedžiai gali būti genimi ant sodinio paliekant 2 papildomus pumpurus su sąlyga, kad 11–12 lapų fenologinėje stadijoje vaisius mezgančių šakų bus ne daugiau kaip 11.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltieji vynai

72 hektolitrai iš hektaro

2. Raudonieji ir rožiniai vynai

66 hektolitrai iš hektaro

3. Putojantys vynai

78 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogės skinamos, vynas gaminamas ir brandinamas, taip pat putojantiems vynams skirtos vynuogės skinamos, putojantys vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi toliau nurodytų komunų teritorijoje (sąrašas parengtas atsižvelgiant į 2024 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą). Endro ir Luaros departamentas: 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 (tik buvusi šios komunos, kuri tapo administraciniu centru, teritorija: Langeais), 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. Luaro ir Šero departamentas: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (šių deleguotųjų komunų teritorija: Contres ir 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 (šių deleguotųjų komunų teritorija: Chambon-sur-Cisse ir Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (šios deleguotosios komunos teritorija: Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (šios deleguotosios komunos teritorija: Onzain).

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Geografinė vietovė išsidėsčiusi Paryžiaus baseino pietvakariuose esančioje kiek nelygaus paviršiaus plynaukštėje. Vietovė apima teritoriją, kurioje Šeras, Endras ir Vjenas įteka į Luarą. Beveik šimtą kilometrų besitęsiantis vynuogynas daugiausia pasodintas išilgai slėnių, išskyrus rytuose esantį Solonės vynuogyną, kuris auga tarp Šero ir Luaros upių esančioje plynaukštėje.

Papildomų geografinių nuorodų „Amboise“ ir „Mesland“ geografinės vietovės iš vakarų į rytus driekiasi palei Luaros žemumą išsidėsčiusiuose slėniuose, o papildomos geografinės nuorodos „Azay-le-Rideau“ geografinė vietovė – palei Endro slėnį. Papildomos geografinės nuorodos „Chenonceaux“ vietovė išsidėsčiusi Šero žemupio slėnyje, o „Oisly“ geografinė vietovė užima tarp Luaros ir Šero esančią rytinę plynaukštę.

Geografinės vietovės, kurią sudaro 143 komunos, teritorijoje bendras aukštis retai viršija 100–120 m.

Vynai gaminami iš vynuogių, išaugintų sklypuose, nustatytų griežtai ir tiksliai pagal istorinių gamybos centrų pavyzdį. Išskiriami tokie sklypai: sklypai, kuriems būdingas iš molio su titnago nuosėdomis ir mioceno periodo smėlio priemaišomis sudarytas dirvožemis, vietinių vadinamas „bournais perrucheux“; sklypai, kuriems būdingas iš molio su titnago nuosėdomis sudarytas dirvožemis, vietinių vadinamas „perruches“, arba iš molio, klinčių ir akmenų sudarytas dirvožemis, vietinių vadinamas „aubuis“ (tai greitai įšylantys ir pralaidūs dirvožemiai, dengiantys priekalnes arba slėnius); sklypai su slėniams būdingu dirvožemiu, kuris dengia senąsias sąnašines terasas ir kuris vietinių vadinamas „graviers“.

Geografinei vietovei būdingas jūrinis klimatas, kurio poveikis gerokai švelnėja tolstant į rytinę geografinės vietovės dalį ties Tūro meridianu. Tokį klimato švelnėjimą rodo temperatūra ir kritulių kiekis. Kritulių kiekis vakarinėje dalyje siekia maždaug 550 mm, rytinėje dalyje – iki 650 mm. Didesni temperatūros svyravimai rytuose taip pat liudija, kad jūrinio klimato įtaka gerokai mažesnė.

Netoli Azė le Rido esančioje Šejė komunoje rastos seno vynuogių spaustuvo liekanos rodo, kad vynuogės Turene buvo auginamos jau nuo II amžiaus. Vynuogininkystė dėl bažnyčios įtakos itin suklestėjo VIII–XII a.

Tai, kad XVI a. Luaros slėnio Šamboro ir Šenonso pilyse gyveno karališkosios šeimos, gerokai prisidėjo prie kokybiškų vynų gamybos apimties padidėjimo, taip pat prie aukštos kokybės vynų „Cru“ išgarsėjimo. Gamyba dar labiau išaugo paskelbus Dvidešimties ljė ediktą, kuriuo buvo draudžiama aplink Paryžių gaminti vyną. Panašiu metu pradėtos auginti iš Liono regiono kilusios veislės „Gamay“ vynuogės.

Gamtiniai keliai – Luaros ir Šero upės – savaime paskatino pradėti prekybą geografinės vietovės produkcija, plėtoti ir eksportuoti šią produkciją. Geriausiais vynais per netoli Nanto esantį Engrando prie Luaros muitinės postą daugiausia prekiauta su Olandija ir Anglija. Tuo metu šie kokybiški vynai dėl savo tinkamumo gabenti buvo pavadinti „jūros vynais“.

XVIII a. vynuogynas plėtėsi į Šero žemutinį slėnį, aplink Blerė, Tezė, Montrišaro ir Šenonso miestus. Vynuogininkystės sektoriuje naudotų vynuogių veislių aprašymas pateiktas atlikus XII metų pagal prancūzų revoliucinį kalendorių žemės ūkio sektoriaus tyrimą (1804 m.). Tyrimo ataskaitos dalyje „Šero šlaituose labiausiai paplitusių vynmedžių lentelė“ vynuogių veislė „Côt“ nurodoma kaip pagrindinė vynuogių veislė, kuri yra „labiausiai paplitusi pietų kryptimi išsidėsčiusiuose Šero šlaituose ir iš kurios vynuogių gaminamas aukščiausios kokybės vynas“.

1845 m. grafas Odaras savo veikale „Ampélographie“ (liet. ampelografija) „Cot N“ vynuogių veislę taip pat nurodo kaip „Šero ir Lo pakrantėse daugiausia auginamą vynuogių veislę“. 1860 m. Žiulis Gijo savo aprašymuose, kaip visada, labai tiksliai pažymi: „Pagrindinis Bretanės vynuogių veislės („Cabernet franc N“) auginimo centras yra Burgėjuje, tarp Šinono ir Somiūro, kur iš jos gaminami puikūs vynai. Vis dėlto keliaujant į regiono rytus ši veislė nusileidžia veislėms „Côt“, „Chardenet“, „Pinot noir“, „Beurot“ ir „Meunier“ <...>, kurios dominuoja Luaro ir Šero krašte.“

Po filokserų krizės Tureno vynuogynas buvo atkurtas pasitelkiant įvairias vynuogių veisles, visų pirma tokias naujas įskiepytas vynuogių veisles, kaip „Gamay N“ ir „Sauvignon B“. Tuo metu pamažu formavosi geografinė vietovė, į kurią buvo įtraukiami gerą kokybinį potencialą turintys vynuogininkystės sklypai, o prieš pat Antrojo pasaulinio karo pradžią, t. y. 1939 m., vynams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux de Touraine“.

1953 m. galutinai patvirtintas pavadinimas „Touraine“.

Tuo metu vynuogynas užėmė 8 000 hektarų plotą, o į penkis vyndarystės kooperatyvus susibūrę gamintojai išplėtojo vynų gamybą iš vynuogių veislių „Sauvignon B“ ir „Gamay N“. Geras šių vynų vardas tapo gerai žinomas restoranų sektoriuje, kuriame jie bendrai buvo vadinami „Sauvignon de Touraine“ ir „Gamay de Touraine“.

Gerai žinodami savo vietovės ir vynuogių veislių potencialą, Šero slėnio augintojai nuo 1985 m. šlaituose esančiuose geriausiuose sklypuose pradėjo auginti vynuogių veisles „Cot N“ ir „Sauvignon B“, o Solonės vynuogyno sklypuose su smėlingu dirvožemiu – vynuogių veislę „Sauvignon B“.

Tokias autentiškumo paieškas vainikuoja papildomų geografinių nuorodų pripažinimas: „Chenonceaux“ – Šero šlaituose gaminamiems baltiesiems ir raudoniesiems vynams, „Oisly“ – Solonės vynuogyne gaminamiems baltiesiems vynams.

2009 m. vynuogynas užėmė 4 500 hektarų plotą. Jame dirbo maždaug 800 augintojų. Pagaminama maždaug 260 000 hektolitrų vyno, o 60 proc. šio kiekio sudaro baltieji vynai. Vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Touraine“ būdingas sodrus skonis ir gaivus, gerai subalansuotas poskonis.

Baltieji vynai dažniausiai būna blyškios aukso spalvos. Jiems būdinga plati aromatų paletė: nuo citrusinius ar egzotinius vaisius primenančių vaisiškų kvapų iki baltas gėles primenančių gėlių natų. Šie vynai palieka gaivų poskonį.

Rožiniams vynams būdingi subtilūs aromatai, kurie gali priminti juoduosius serbentus, egzotinius ar citrusinius vaisius.

Iš veislės „Gamay N“ vynuogių pagamintiems raudoniesiems vynams (vynams su nuoroda „Gamay“ ir vynams su nuoroda „primeur“ (šviežias)) dažniausiai būdinga vyšnių spalva ir šilti raudonų uogų aromatai bei švelnūs taninai. Šiuose subalansuotuose vynuose dera lengvumas ir subtilumas. Vynai, gaminami į vakarus nuo Tūro meridiano derinant kelias vynuogių veisles arba tik iš vienos „Cabernet franc N“ vynuogių veislės, yra elegantiški ir stiprūs, su tinkamos struktūros taninais. Jiems būdingi raudonųjų ir juodųjų uogų aromatai ir tamsaus rubino ar intensyvi granatų spalva.

Baltųjų ir rožinių putojančių vynų struktūroje dominuoja rūgštumas, vynams suteikiantis ypatingo gaivumo ir subtilumo. Rūgštumą papildo vaisių natos, o brandinant gali atsiskleisti brijošės aromatas. Platus Luaros, Vjeno, Šero ir Endro suformuotas hidrografinis tinklas ilgainiui iš minkštų mezozojaus ir terciaro periodo uolienų suformavo nelygią plokštikalnę. Viduramžiais bažnyčios paskatinti žmonės taip susiformavusiuose šlaituose ir pakraščiuose pasodino vynuogyną.

Šalia tekėjusios upės jau Renesanso laikais buvo didelis privalumas, palankus eksportuoti vynus „Touraine“. Taigi dėl nuolat veikiančio Engrando prie Luaros muitinės posto, iš kurio vynai būdavo išplukdomi į Olandiją, ir dėl 1577 m. paskelbto Dvidešimties ljė edikto taikymo pradėjo formuotis Luaros slėnio vynuogynas, kuriame buvo gaminamas kokybiškas vynas. Vynuogių veislės būdavo parenkamos atsižvelgiant į klimato sąlygas, todėl vakarinėje geografinės vietovės dalyje buvo auginamos vynuogių veislės „Chenin B“ ir „Cabernet franc N“, o rytinėje dalyje – „Sauvignon B“, „Cot N“ ir „Gamay N“. Šią natūralią klimato sąlygų ribą žymi Tūro meridianas. Tokiomis įvairiomis augintojų sutinkamomis vynuogininkystės sąlygomis tinkamiausios vynuogių veislės išryškėjo savaime.

Tradiciškai vynuogėms auginti parenkami sklypai, kuriuose pralaidus dirvožemis daugiausia susidaręs ant turonio ir senonio periodo pagrindo. Molio, kuriame gausu titnago nuosėdų ir silikatinių akmenų, dažniausiai pasitaiko vietovės centre esančiuose slėniuose. Paviršiuje titnago gausus dirvožemis turi didelę reikšmę vynuogėms nokstant, nes padidina dirvožemio ir aplinkos šilumos apykaitą. Tokios sąlygos labai prisideda prie baltųjų ir raudonųjų vynų kokybės. Vynuogių veislei „Sauvignon B“ labai tinka sklypų dirvožemis iš molio su titnago nuosėdomis ir iš molio, klinčių ir akmenų. Tokia aplinka nuo seno laikoma pagrindine tinkamo šios veislės vynuogių nokimo sąlyga. Esant tokiam dirvožemiui ir klimato sąlygoms, iš šios veislės pagaminti vynai įgauna gaivumo ir originalumo. 2009 m. šie vynai sudarė du trečdalius produkcijos su saugoma kilmės vietos nuoroda. Po filokserų antplūdžio atkuriant vynuogyną pasodinta juodųjų vynuogių veislė „Gamay N“ daugiausia auga molio su titnago nuosėdomis dirvožemyje. Iš šios veislės pagaminti vynai yra intensyvaus vaisiško skonio. Į rytus nuo Tūro meridiano pagrindinė raudoniesiems vynams gaminti naudojama vynuogių veislė yra „Cot N“, o į vakarus – „Cabernet franc N“. Šios vynuogių veislės vynui suteikia gerą taninų struktūrą.

Saugomos kilmės vietos nuorodos „Touraine“ geografinėje vietovėje vynams suteiktos penkios papildomos geografinės nuorodos.

„Amboise“

Minkštos kreidos plokštikalnei būdingas palyginti nelygus reljefas, o jos aukštis siekia 80–100 m. Geologinių ir dirvožemio sąlygų įvairovė kiekvienam augintojui suteikė galimybę atrasti tas vynuogių veisles, kurios galėtų optimaliai atskleisti savo savybes ir įsitvirtinti. Rožiniai vynai yra vaisiški ir gaivūs. Jiems būdinga gera taninų struktūra, o aromatai yra gan intensyvūs ir daugiausia dvelkia raudonosiomis uogomis. Baltieji vynai dažniausiai būna sausi, bet kartais juose gali būti fermentuojamų cukrų – tuomet jie vadinami pusiau sausais, pusiau saldžiais arba saldžiais vynais. Raudonųjų vynų brandinimas leidžia sušvelninti taninų struktūrą. Brandinant baltuosius vynus sustiprėja kompleksiški aromatai.

„Azay-le-Rideau“

Šis vynuogynas auga tarp Luaros ir Endro slėnių, todėl vietovei būdingas nuosaikus klimatas. Vynuogių veislės „Grolleau N“ ir „Chenin B“ auga smėlingame ir žvyringame kalvų ir terasų dirvožemyje. Šios veislės puikiai tinka elegantiškiems ir gaiviems baltiesiems vynams, taip pat vaisiškiems rožiniams vynams gaminti. Tradiciškai rožiniai vynai turi būti gaminami naudojant tiesioginio spaudimo techniką, prieš kurią vynuogės fermentuojamos siekiant išgauti vaisiškumą. Baltieji vynai, kuriuose kartais gali pasitaikyti fermentuojamų cukrų, yra elegantiški ir pasižymi mineralingumu.

„Chenonceaux“

Ši geografinė vietovė driekiasi abiejuose Šero upės krantuose esančiuose šlaituose. Vynmedžiai sodinami tuose sklypuose, kurių dirvožemyje gausu titnago nuosėdų. Baltiesiems vynams dažniausiai būdingas intensyvus, augalų (gudobelių, akacijų ir kt.) žiedus primenantis aromatas ir vaisiškesnės (citrusinių vaisių, džiovintų vaisių ir kt.) natos. Brandinimas bent iki kitų metų po derliaus nuėmimo balandžio 30 d. suteikia vynams švelnumo ir subtilumo. Raudonieji vynai pasižymi gera taninų struktūra. Jų aromatai yra palyginti intensyvūs ir daugiausia primena juodųjų uogų natas. Brandinimas bent iki kitų metų po derliaus nuėmimo rugpjūčio 31 d. suteikia vynams kompleksiškų aromatų ir leidžia susiformuoti švelniems, aksominiams taninams.

„Mesland“

Ši geografinė vietovė yra saugomos kilmės vietos nuorodos „Touraine“ geografinės vietovės šiaurės rytuose ir driekiasi į Luarą atsigręžusiu plokštikalnės pakraščiu. Čia dirvožemis visur toks pat: su titnago nuosėdomis ir mioceno periodo smėliu. Dideli temperatūros skirtumai ir geografinės vietovės padėtis leidžia atsiskleisti geriausioms ankstyvųjų vynuogių veislių savybėms. Daugiausia iš vynuogių veislės „Gamay N“ gaminamiems raudoniesiems ir rožiniams vynams būdingi koncentruoti raudonųjų uogų aromatai. Baltiesiems vynams, kuriuose kartais gali pasitaikyti fermentuojamų cukrų, būdingi kompleksiški aromatai, atskleidžiantys augalų (gudobelių, liepų, verbenų ir kt.) kvapus ir vaisiškesnes (citrusinių vaisių, kriaušių ir kt.) natas. Degustuojant dažnai lieka gaivumo poskonis.

„Oisly“

Vietovė yra Solonės vynuogyno centre. Šiame vynuogyne baltieji sausi vynai gaminami iš vienintelės vynuogių veislės „Sauvignon B“, visas savo galimybes atskleidžiančios žemyniniame smėlio ir žvyro dirvožemyje su būdingomis Solonės formacijomis, kurias sudaro smėlis, molis ir mergelis su kriauklių liekanomis. Geografinės vietovės klimatui būdingas visame Tureno regione ryškiausias pusiau sausas sezonas. Gamtinė aplinka suteikia vynams gaivumo, kurį dar labiau paryškina švelnūs ir subtilūs aromatai, primenantys citrusinius vaisius ir baltos spalvos gėles. Brandinimas bent iki kitų metų po derliaus nuėmimo balandžio 30 d. suteikia vynams kompleksiškumo.

Senųjų vynuogynų tradicijas perėmęs ir kadaise karalių liaupsintuose slėniuose įsikūręs Tureno vynuogynas yra vienas iš geriausių šiaurės Prancūzijos vynuogynų. Išsaugotas šio vynuogyno kraštovaizdis ir šimtametės vynmedžių auginimo tradicijos prisidėjo prie Luaros slėnio įtraukimo į UNESCO istorinio paveldo sąrašą.

Putojantys vynai

Putojantys vynai pradėti gaminti pirmiau minėtomis aplinkybėmis. Tureno gamintojai pastebėjo, kad rūsiuose į butelius išpilstytas vynas kartais imdavo vėl fermentuoti, taigi nusprendė suvaldyti šį natūralaus putojimo reiškinį ir pakreipti jį savo naudai. Taip imti gaminti vynai, pavadinti „putojančiais vynais“, nuo XIX a. pradėti tiekti vartotojams. Tuo metu tobulinti gamybą labai padėjo kreidiniame smiltainyje iškasti rūsiai, nes šiems vynams laikyti ir prižiūrėti reikia didelių erdvių, kuriose vyrauja vidutinė temperatūra.

Šiuo metu putojančių vynų gamintojai naudojasi ne tik daugiau nei šimtmetį puoselėtomis žiniomis, bet ir puikiai įvaldyta vynų maišymo praktika. Teritorinį baltųjų vynų originalumą atspindi reikalavimas naudoti 60 % veislės „Chenin B“ arba „Orbois B“ vynuogių. Ilgas vyno brandinimas horizontaliai suguldytuose buteliuose leidžia atsiskleisti brijošės aromatui ir vyno kompleksiškumui.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Arčiausiai esančią vietovę, kuri nustatyta su vynų gamyba ir brandinimu, taip pat su putojančių vynų gamyba, brandinimu ir išpilstymu susijusioje nukrypti leidžiančioje nuostatoje, sudaro šių komunų teritorija (sąrašas parengtas pagal 2021 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą):

— Endro departamentas: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

— Endro ir Luaros departamentas: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;

— Luaro ir Šero departamentas: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (šių deleguotųjų komunų teritorija: Feings, Fougères-sur-Bièvre ir Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

— Meno ir Luaros departamentas: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

— Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas taisykles, po saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo privaloma nurodyti pavadinimą „Gamay“.

— Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas taisykles, prie saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo gali būti pateikiama viena iš šių papildomų geografinių nuorodų: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“ arba „Oisly“.

— Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas taisykles, prie saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo gali būti pateikiamos nuorodos „primeur“ (šviežias) arba „nouveau“ (jaunas).

— Visos papildomos nuorodos, kurių naudojimą pagal Sąjungos teisės nuostatas gali reglamentuoti valstybės narės, etiketėse rašomos rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei dvigubas rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

— Geografinė nuoroda „Val de Loire“ užrašoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei 2/3 rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

Papildomos geografinės nuorodos

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

— Papildomos geografinės nuorodos „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ ar „Mesland“ rašomos iškart po saugomos geografinės nuorodos pavadinimo rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

— Papildomos geografinės nuorodos „Chenonceaux“ ar „Oisly“ rašomos po saugomos geografinės nuorodos pavadinimu rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

— Baltųjų vynų su papildomomis geografinėmis nuorodomis „Amboise“, „Mesland“ ar „Azay-le-Rideau“ etiketėse privaloma pateikti nuorodą „demi-sec“ (pusiau sausas), atsižvelgiant į specifikacijoje šiai nuorodai nustatytas analitines savybes, ir nuorodas „moelleux“ (pusiau saldus) arba „doux“ (saldus), atsižvelgiant į šiame vyne esantį fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekį, kuris yra nustatytas Sąjungos teisės aktuose.

Ženklinimas

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

— Rožinių vynų su papildoma geografine nuoroda „Mesland“ etiketėse privaloma pateikti nuorodą „demi-sec“ (pusiau sausas), atsižvelgiant į specifikacijoje šiai nuorodai nustatytas analitines savybes, ir nuorodas „moelleux“ (pusiau saldus) arba „doux“ (saldus), atsižvelgiant į šiame vyne esantį fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekį, kuris yra nustatytas Sąjungos teisės aktuose.

— Vynų, kuriems gali būti suteikta nuoroda „primeur“ (šviežias) arba „nouveau“ (jaunas), etiketėse privaloma nurodyti derliaus metus.

— Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėje gali būti nurodomas mažesnis geografinis vienetas, jeigu jis:

  — įtrauktas į kadastrą;

  — nurodytas derliaus deklaracijoje.

— Nuoroda „Gamay“ rašoma iškart po saugomos geografinės nuorodos pavadinimu rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) ne mažesnis nei 2/3 rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis, arba tokio pat dydžio rašmenimis.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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