C/2025/5230

26.9.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5230)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Touraine”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, pārtikas suverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Ar ACVN “Touraine” apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti:

a) tas neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta vai produktu kategorijas izmaiņas;

b) tas nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) tas neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

1. *Vīnkoku šķirnes*

Produkta specifikācijas I nodaļas V iedaļas 1. punktā "Vīnkoku šķirnes" ir papildināts šķirņu saraksts, lai iekļautu:

— šķirnes "Floréal B", "Meslier Saint-François B", "Orbois B", "Chenin B" baltvīnu ražošanai,

— šķirnes "Pineau d'Aunis N" un "Grolleau N" sarkanvīnu ražošanai.

Tagad šīs šķirnes var veidot līdz 5 % no audzētajām vīnkoku šķirnēm un 10 % maisījumos.

Minēto šķirņu iekļaušana ir viens no risinājumiem, ko šā nosaukuma vīna ražotāji ieviesuši, lai pielāgotos klimata pārmaiņām un samazinātu augu aizsardzības līdzekļu izmantošanu. Šīs šķirnes, kas tiek iekļautas kā papildu šķirnes, atbilst nosaukuma vīnu profilam un nodrošina iespēju pielāgoties sausumam un sēnīšu slimībām. Tās ļauj mazāk izmantot augu aizsardzības līdzekļus.

Pašreizējais vienotais dokuments ir papildināts punktā "Vīna vīnogu šķirnes".

2. *Redakcionāli grozījumi*

Produkta specifikācijā ir veikti formāli grozījumi, lai labotu dažas pārrakstīšanās kļūdas.

Vienoto dokumentu tas neietekmē.

3. *Agrovides noteikumi*

Vīnkopju grupa, uz kuru attiecas šis nosaukums, vēlas iekļaut šādu agrovides pasākumu: "Jebkāda nezāļu ķīmiskā apkarošana ir aizliegta" ar ACVN "Touraine" apzīmētā produkta specifikācijā, kas attiecas uz papildu ģeogrāfisko nosaukumu *Chenonceaux*. Šā noteikuma mērķis ir panākt, ka šā nosaukuma ražotāji kopīgi apņemas ievērot vides pieeju, tādējādi attaisnojot sabiedrības cerības un palīdzot saglabāt bioloģisko daudzveidību vīna dārzos.

Vienoto dokumentu tas neietekmē.

4. *Stādījumu biezība*

Ir mainīta stādījumu biezība. Tagad vīnogulāju minimālā biezība ir 5 000 vīnkoku uz hektāru salīdzinājumā ar 5 500 vīnkokiem iepriekš. Rindstarpu attālums tagad ir 2 metri, nevis maksimums 1,60 metri.

Tādējādi vairāki vīnkopji, uz kuriem attiecas šis nosaukums, vēlas saglabāt zālāju uz zemes starp vīnogulāju rindām un izmantot vīndārzu traktorus, kas var darboties 2 metru platībā un kas ir lētāki nekā augsta klīrensa traktors.

Nosaukuma ražotāju grupa norāda, ka šīs izmaiņas neietekmēs kvalitāti, bet atvieglos šā nosaukuma vīnkopju darbu.

Vienoto dokumentu tas neietekmē.

5. *Administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora atjaunināšana*

Ģeogrāfiskā apgabala pašvaldību saraksts ir atjaunināts saskaņā ar 2024. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru. Šis grozījums nemaina ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalu.

Ir grozīti šādi vienotā dokumenta punkti: "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals" un "Papildu nosacījumu veids: tiešās apkaimes apgabals".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Touraine

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS..

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. *Analītiskie standarti*

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni ir nedzirkstošie baltvīni, sarkanvīni un sārtvīni un dzirkstošie baltvīni un sārtvīni. Nedzirkstošajiem baltvīniem, sarkanvīniem un sārtvīniem spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 10 %. Pēc fasēšanas visas vīna partijas atbilst turpmāk norādītajiem analītiskajiem standartiem. — Baltvīnos un sārtvīnos fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 4 gramus uz litru un vīnskābē izteikts kopējais skābuma saturs ir lielāks par 3,5 gramiem uz litru. — Sarkanvīnos fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 2 gramus uz litru. Sarkanvīniem malolaktiskā fermentācija ir beigusies. Ābolskābes saturs nepārsniedz 0,3 gramus uz litru. — Baltvīnos un sārtvīnos, kuri gatavoti nebagātinot un kuros faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 12,5 %, fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 6 gramus uz litru. Šajā gadījumā fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) un vīnskābē izteikta kopējā skābuma satura starpība nedrīkst pārsniegt 1 gramu uz litru. Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija šajos vīnos nedrīkst pārsniegt šādas robežvērtības: baltvīnos, sarkanvīnos un sārtvīnos — 12,5 %, dzirkstošajos baltvīnos un sārtvīnos — 13 % (ja ir bagātināta misa). Pārējās analītiskās vērtības pēc noklusējuma atbilst ES tiesību aktiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

2. *Skābums*

ĪSS APRAKSTS

Nedzirkstošajos baltvīnos un sārtvīnos gaistošais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tāds, kāds noteikts Savienības tiesību aktos. Nedzirkstošajos sarkanvīnos gaistošais skābums, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tāds, kāds noteikts Savienības tiesību aktos. Dzirkstošajos sārtvīnos un baltvīnos gaistošais skābums, kopējais skābums, kopējais sēra dioksīda saturs un oglekļa dioksīda saturs ir tāds, kāds noteikts Savienības tiesību aktos. Visās nefasēta vīna partijās, kam varētu pievienot norādes “primeur” [agrīnais] vai “nouveau” [jaunais], gaistošā skābuma saturs nepārsniedz 10,2 miliekvivalentus uz litru.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

3. *Apraksts*

ĪSS APRAKSTS

Vīniem, ko apzīmē ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Touraine", ir sabalansēta garša ar svaigām un labi līdzsvarotām beigu notīm. Baltvīnu krāsa bieži vien ir bāli zeltaina, un to aromāta buķetē var just kā augļu notis, kas atgādina citrusaugļus vai eksotiskus augļus, tā ziedu notis, kas liek domāt par baltiem ziediem. Mutē paliek svaiga pēcgarša. Sārtvīniem ir maigs aromāts, kas var atgādināt upenes, eksotiskus augļus vai citrusaugļus. Sarkanvīniem, kas gatavoti no šķirnes "Gamay N" vīnogām (vīni ar norādi "gamay" vai vīni ar norādi "primeur" vai "nouveau"), nereti ir ķiršsarkana krāsa, un tie parasti izdala spēcīgu sarkano ogu smaržu, ko caurvij maigs tanīnu aromāts. Šajos sabalansētajos vīnos vieglums ir līdzsvarots ar izsmalcinātību. Vīni, kas no dažādu šķirņu vīnogu salikuma vai tikai no šķirnes "Cabernet franc N" vīnogām gatavoti uz rietumiem no Tūras [*Tours*] meridiāna, ir eleganti un spēcīgi, ar labu tanīnu struktūru, un to aromāta buķetē ir jūtamas gan sarkanogas, gan melnogas, bet krāsa var būt no tumši rubīnsarkanas līdz piesātināti granātsarkanai. Dzirkstošo baltvīnu un sārtvīnu garšas buķetē dominē skābums, kas piešķir vīniem svaigumu un izsmalcinātību. Skābumu papildina augļainas notis, kam ar laiku var pievienoties briošas smaržas nianse.

Vispārīgie analītiskie parametri:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) —

— Minimālais kopējais skābums —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašās vīndarības metodes

— Sārtvīnu gatavošanā atļauts izmantot vīndarības ogles atsevišķi vai preparātiem piejauktā veidā, tās pievienojot misām un vēl rūgstošiem jaunvīniem, kas iegūti vīnspiedē, līdz 15 % no sārtvīnu tilpuma, kurus attiecīgais vīndaris gatavo no konkrētās ražas, un ogļu maksimālā deva ir 60 gramu uz hektolitru.

— Sarkanvīnu bagātināšanai ir atļauts izmantot iztvaicēšanas paņēmienus, un maksimālais daļējās koncentrācijas līmenis attiecībā pret izmantoto tilpumu ir 10 %.

— Dzirkstošo vīnu gatavošanā izmanto tikai otrējo fermentāciju pudelēs.

— Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija baltvīnos, sarkanvīnos un sārtvīnos nepārsniedz 12,5 %, bet dzirkstošajos baltvīnos un sārtvīnos — 13 % (ja ir bagātināta misa).

Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro arī attiecīgie pienākumi, kas minēti ES tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

2. Audzēšanas prakse

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 500 vīnkoku uz hektāru, bet rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 2,10 metrus. Atstatums starp vienas rindas vīnkokiem ir lielāks par vai vienāds ar 0,9 metriem.

Vīnkokus apgriež vai nu garus, vai īsus, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk kā 11 vīnstīgu pumpurus.

Neatkarīgi no apgriešanas veida, ja fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 lapām, attiecīgā gada auglīgo zaru uz viena vīnkoka nav vairāk par 11, var atstāt divus papildu vīnstīgu pumpurus uz vīnkoku.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Baltvīni

72 hektolitri no hektāra

2. Sarkanvīni un sārtvīni

66 hektolitri no hektāra

3. Dzirkstošie vīni

78 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīniem paredzētās vīnogas novāc, vīnus vinificē un gatavo un dzirkstošajiem vīniem paredzētās vīnogas novāc, vīnus vinificē, gatavo, kopj un fasē šādu pašvaldību teritorijās (saraksta pamatā ir 2024. gada oficiālais administratīvi teritoriālo vienību klasifikators): — Endras un Luāras [*Indre-et-Loire*] departamentā: *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* (vienīgi par centrālo pašvaldību kļuvušās pašvaldības *Langeais* agrākajā teritorijā), *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*; — Luāras un Šēras [*Loir-et-Cher*] departamentā: *Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne* (deleģēto pašvaldību *Contres* un *Thenay* teritorija), *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* (deleģēto pašvaldību *Chambon-sur-Cisse* un *Molineuf* teritorija) *Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse* (deleģētās pašvaldības *Chouzy-sur-Cisse* teritorija) un *Veuzain-sur-Loire* (deleģētās pašvaldības *Onzain* teritorija).

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

“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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Ģeogrāfiskais apgabals ir lēzeni viļņots plato, kas atrodas uz dienvidrietumiem no Parīzes baseina un atbilst upju sateces apgabalam, kurā Šēra, Endra un Vjenna ietek Luārā. Vīndārzs ierīkots aptuveni 100 kilometru garumā ielejās, izņemot Soloņas [*Sologne*] vīnkopības apgabalu austrumos, kurā vīndārzs izvietots uz plato starp Šēru un Luāru.

Ar papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem “Amboise” un “Mesland” saistītie ģeogrāfiskie apgabali atrodas to (mazāko) ieleju vidū, kas plešas no rietumiem uz austrumiem Luāras ielejā, savukārt ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu “Azay-le-Rideau” saistītais ģeogrāfiskais apgabals robežojas ar Endras ieleju. Ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu “Chenonceaux” saistītais apgabals atrodas Šēras ielejā upes lejtecē, savukārt papildu ģeogrāfiskais nosaukums “Oisly” attiecas uz austrumu plato starp Luāru un Šēru.

Ģeogrāfiskajā apgabalā, ko veido 143 pašvaldību teritorijas, augstums virs jūras līmeņa kopumā reti pārsniedz 100 vai 120 metru.

Vīna vīnogas tiek audzētas uz zemesgabaliem, kuru robežas ir rūpīgi un precīzi noteiktas, ņemot vērā vēsturiskos ražošanas centrus. Šo zemesgabalu vidū ir: — zemesgabali ar augsnēm uz krama māla bāzes, kurām piejaukušās miocēna smiltis un kuras vietējie dēvē par “bournais perrucheux”, — zemesgabali ar augsnēm, kas veidojušās uz krama māla bāzes (“perruches”), vai ar akmeņainām mālaina kaļķakmens augsnēm uz kaļķakmens bāzes, kuras vietējie dēvē par “aubuis”. Šīs ir siltas un labi drenētas augsnes, kas sedz ieleju augstākās nogāzes jeb “côtes”, — zemesgabali ar ieleju augsnēm, kas sedz seno aluviālo nogulumu terases un ko vietējie dēvē par “graviers”.

Ģeogrāfiskajā apgabalā valda okeāna klimats, kura ietekme jūtami mazinās virzienā uz ģeogrāfiskā apgabala austrumu daļu, kas sākas no Tūras meridiāna. Par šā klimata ietekmes vājināšanos liecina temperatūra un nokrišņu daudzums: nokrišņu daudzums rietumos ir aptuveni 550 milimetri, bet austrumos tas sasniedz 650 milimetrus, turklāt austrumos ir lielāka temperatūras amplitūda – vēl viena pazīme, ka okeāna ietekme ir izteiktāk mazinājusies.

Kādas vecas vīnogu spiedes atliekas, kas ir atrastas Šeijē [*Cheillé*] netālu no Azērelido [*Azay-le-Rideau*] liecina, ka ar vīnkopību Turēnā [*Touraine*] nodarbojās jau II gadsimtā. Baznīcas ietekmē laikā no VIII līdz XII gadsimtam vīnkopība piedzīvoja īstu uzplaukumu.

Karaliskā galma uzturēšanās Luāras ielejā (Šamborā, Šenonso u. c. pilīs) XVI gadsimtā ir būtiski sekmējusi kvalitatīvu vīnu ražošanas attīstību, kā arī vairo noteiktās teritorijās iegūtu vīnu (“cru”) reputāciju. Pēc tam kad tika pieņemts “Edikts par 20 vietām”, ar kuru aizliedza vīnkopības produktus iegūt ap galvaspilsētu, ražošana attīstījās, un parādījās “Gamay” grupas šķirnes, kas cēlušās Lionas reģionā.

Dabiskie pārvadājumu ceļi Luāra un Šēra likumsakarīgi ir devuši ierosmi tirgoties ar ģeogrāfiskā apgabala ražojumiem, tos attīstīt un eksportēt. Ar labākajiem vīniem galvenokārt tirgojas ar Holandi un Angliju, uz kurieni tos nogādā caur Engrandes pie Luāras [*Ingrandes-sur-Loire*] muitas robežpunktu netālu no Nantes [*Nantes*]. Šos kvalitatīvos vīnus dēļ to piemērotības pārvadāšanai nodēvēja par “jūras vīniem”.

XVIII gadsimtā Šēras zemajā ielejā Blerē [*Blére*], Tezē [*Thésée*], Monrišāras [*Montrichard*] un Šenonso [*Chenonceaux*] pilsētas apkārtnē izveidojas vīndārzs. Tajā izmantotās vīnogu šķirnes ir aprakstītas kādā lauksaimniecības apsekojumā XII (1804.) gadā. Šēras krastos visvairāk stādīto vīnogulāju aprakstā norādīts, ka šķirne "Côt" ir galvenā šķirne — "uz dienvidiem pavērstajā Šēras krastā stādīta visbiežāk un dod augstākās kvalitātes vīnu".

1845. gadā arī grāfs Odārs [*Odart*] savā darbā "Ampélographie" min, ka šķirne "Côt N" ir "Šēras un Lo [*Lot*] krastos visvairāk audzētā šķirne". Žils Gijo [*Jules Guyot*], kurš vienmēr sniedzis ļoti precīzus aprakstus, 1860. gadā raksta: "Vīnogas "Breton" ("Cabernet franc N") galvenokārt audzē Burgēlā [*Bourgueil*], starp Šinonu [*Chinon*] un Somīru [*Saumur*], kur no tām iegūst izcilu vīnu, bet virzienā uz reģiona austrumiem tās vairs nav sastopamas un ir devušas vietu šķirnēm "Côt", "Chardenet", "Pinot noir", "Beurot" un "Meunier" [..], kas dominē Luārā un Šērā [..]".

Pēc vīnogu kaitēkļa filokseras izraisītās krīzes Turēnas vīnogulāji tika atjaunoti galvenokārt ar jaunām uzpotētajām šķirnēm, tādām kā "Gamay N" un "Sauvignon B". Tā ģeogrāfiskais apgabals pamazām veidojās, iekļaujot vīnkopības nogabalus, no kuriem varētu iegūt labas kvalitātes vīnu, un neilgi pirms Otrā pasaules kara sākuma, 1939. gadā, tika atzīts kontrolētais izcelsmes vietas nosaukums "Coteaux de Touraine".

Nosaukums "Touraine" tika galīgi pieņemts 1953. gadā.

Vīndārzs tad aizņēma 8 000 hektāru, un ražotāji, apvienojušies piecās kooperatīvās vīndarītavās, attīsta no šķirņu "Sauvignon B" un "Gamay N" vīnogām iegūtu vīnu ražošanu. Šie vīni ieguva stabilu reputāciju restorānos, kur tos dēvēja vispārpieņemtajos nosaukumos par "Sauvignon de Touraine" un "Gamay de Touraine".

Šēras ielejas ražotāji, apzinādamies savas apsaimniekotās teritorijas un izmantoto šķirņu potenciālu, kopš 1985. gada šķirņu "Côt N" un "Sauvignon B" vīnkokus iekopj augstāko nogāžu ("côtes") zemesgabalos, savukārt Soloņas vīnkopības reģiona ražotāji šķirnes "Sauvignon B" vīnkokiem atvēl zemesgabalus ar smilšainām augsnēm.

Šo autentiskuma meklējumu rezultātā tiek atzīti papildu ģeogrāfiskie nosaukumi "Chenonceaux" (no Šēras krastos audzētām vīnogām iegūtiem baltvīniem un sarkanvīniem) un "Oisly" (Soloņas vīnkopības reģionā iegūtiem baltvīniem).

2009. gadā vīndārzs aizņem 4 500 hektāru, kuros vīnogas audzē aptuveni 800 ražotāju. Tiek iegūts aptuveni 260 000 hektolitru vīna, no kuriem vairāk nekā 60 % ir baltvīns. Vīniem, ko apzīmē ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Touraine", ir sabalansēta garša ar svaigām un labi līdzsvarotām beigu notīm.

Baltvīnu krāsa bieži vien ir bāli zeltaina, un to aromāta buķetē var just kā augļu notis, kas atgādina citrusaugļus vai eksotiskus augļus, tā ziedu notis, kas liek domāt par baltiem ziediem. Mutē paliek svaiga pēcgarša.

Sārtvīniem ir maigs aromāts, kas var atgādināt upenes, eksotiskus augļus vai citrusaugļus.

Sarkanvīniem, kas gatavoti no šķirnes "Gamay N" vīnogām (vīni ar norādi "gamay" vai vīni ar norādi "primeur"), nereti ir ķiršsarkana krāsa, un tie parasti izdala spēcīgu sarkanogu smaržu, ko caurvij maigs tanīnu aromāts. Šajos sabalansētajos vīnos vieglums ir līdzsvarots ar izsmalcinātību. Vīni, kas no dažādu šķirņu vīnogu sajaukuma vai tikai no šķirnes "Cabernet franc N" vīnogām ir eleganti un spēcīgi, ar labu tanīnu struktūru, un to aromāta buķetē ir jūtamas gan sarkanogas, gan melnogas, bet krāsa var būt no tumši rubīnsarkanas līdz piesātināti granātsarkanai.

Dzirkstošo baltvīnu un sārtvīnu garšas buķetē dominē skābums, kas piešķir vīniem svaigumu un izsmalcinātību. Skābumu papildina augļainas notis, kam ar laiku var pievienoties briošas smaržas nianse. Nedzirkstošie vīni. Plašais upju tīkls, ko veido Luāra, Vjenna, Šēra un Endra, laika gaitā no kainozoja un mezozoja ēras mīkstajiem iežiem ir izveidojis viļņotu plato. Šādi izrobotās nogāzēs un plato malās baznīcas ietekmē viduslaikos tika sastādīti vīnkoki.

Ūdensteču tuvums jau renesansē izrādījās nozīmīgs ieguvums, kas veicināja Turēnas vīnu eksportu. Tādējādi pastāvīgais Engrandes pie Luāras muitas robežpunkts, caur kuru vīni tika eksportēti uz Holandi, un 1577. gadā pieņemtā "Edikta par 20 vietām" īstenošana ir ietekmējusi Luāras ielejas vīndārza attīstību un veicina kvalitatīvu produktu ražošanu. Klimata dēļ ģeogrāfiskā apgabala rietumu daļā vīndārzā izmanto galvenokārt šķirnes "Chenin B" un "Cabernet franc N", savukārt ģeogrāfiskā apgabala austrumu daļā priekšroka tiek dota šķirnēm "Sauvignon B", "Côt N" un "Gamay N". Šo atšķirīgo klimata zonu dabisko robežu iezīmē Tūras meridiāns. Ražotājiem pieejamajos dažādajos vīnkopības apstākļos dabiski ir nostiprinājušās tieši šīs vīnkoku šķirnes.

Noteiktajā zemesgabalu apgabalā, no kura tiek iegūta vīnogu raža, atbilstīgi ieražām ir ietverti tikai tie zemesgabali, kuros ir labi drenētas augsnes, kas veidojušās galvenokārt uz turonas un senonas stāviem. Vidējo ieleju augsnes galvenokārt klāj krama māls, kas ir bagāts ar silicītiežiem. Kramam, kura augsnes virskārtā ir daudz, ir liela nozīme vīnogu nobriešanas laikā, jo tas palielina augsnes siltumapmaiņu. Šie apstākļi ļoti ietekmē baltvīnu un sarkanvīnu kvalitāti. Šķirnes "Sauvignon B" vīnkoki labi aug tieši tādos zemesgabalos, kuros ir par "perruche" vai "aubuis" dēvētās augsnes. Tādas augsnes tiem sniedz nepieciešamo pamatu vienmērīgai nobriešanai gadu gaitā. Vīni, kas iegūti no šādās augsnēs un šādā klimatā audzētām vīnogām, ir svaigi un oriģināli. 2009. gadā šādi vīni veidoja divas trešdaļas no visiem saražotajiem vīniem, kam piemēro kontrolēto cilmes vietas nosaukumu. Tumšo vīnogu šķirni "Gamay N", kas ieviesta, atjaunojot vīndārzu pēc filokseras izraisītās krīzes, audzē galvenokārt zemesgabalos, kuros ir krama māla augsnes, un no šīm vīnogām iegūtie vīni ir augļaini un spirgti. Uz austrumiem no Tūras meridiāna sarkanvīnu iegūšanai galvenokārt izmanto šķirnes "Côt N" vīnogas, savukārt uz rietumiem no meridiāna visplašāk izmantotā šķirne ir "Cabernet franc N". No šo šķirņu vīnogām iegūtajiem vīniem ir laba tanīnu struktūra.

Ir atzīti pieci papildu ģeogrāfiskie nosaukumi, kas pakārtoti ACVN "Touraine".

"Amboise"

Mīkstā krīta plato raksturīgs diezgan izteikts reljefs, kura augstums virs jūras līmeņa ir robežās no 80 līdz 100 metriem. Ģeoloģisko un pedoloģisko apstākļu daudzveidība ir devusi ražotājiem iespēju katrai iekoptajai vīnkoku šķirnei atrast apstākļus, kuros tās potenciālu var atraisīt vislabāk. Sārtvīni ir augļaini un svaigi, sarkanvīni, kam ir laba tanīnu struktūra, ir ar diezgan intensīvu aromātu, kas atgādina lielākoties sarkano augļu notis, un baltvīni parasti ir sausi, taču dažkārt tie var saturēt fermentējamos cukurus un tikt ierindoti pussauso, pussaldo vai saldo vīnu kategorijā. Sarkanvīnus kopjot, to tanīnu struktūra kļūst maigāka. Šādi kopjot baltvīnus, to aromātu buķete kļūst sarežģītāka.

"Azay-le-Rideau"

Šajā vīndārzā, kas atrodas starp Luāras un Endras ieleju, valda mērens klimats. Smilšainas grants pakalnos un terasēs aug šķirņu "Grolleau N" un "Chenin B" vīnkoki, no kuru ogām iegūst elegantus un svaigus baltvīnus un augļainus sārtvīnus. Lai panāktu tik augļainu vīnu, saskaņā ar ieražām sārtvīna ieguvē pirms fermentācijas vīnogas vienmēr izspiež ar tiešās spiešanas metodi. Baltvīni, kas dažkārt var saturēt fermentējamos cukurus, ir eleganti un minerāli.

"Chenonceaux"

Ģeogrāfiskais apgabals plešas pa Šēras abu krastu nogāzēm. Vīnkoki aug zemesgabalos, kuru augsnēs ir daudz krama. Baltvīnam parasti ir intensīvs aromāts, kas atgādina ziedu (vilkābeļu, akāciju utt.) smaržu un ietver arī augļainākas notis (citrusaugļi, žāvēti augļi utt.). Vīnu kopjot līdz vismaz 30. aprīlim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas, iegūst sabalansētu un izsmalcinātu garšu. Sarkanvīniem ir laba tanīnu struktūra. To aromāts ir diezgan intensīvs un lielākoties atsauc atmiņā melnogu notis. Vīnu kopjot vismaz līdz 31. augustam nākamajā gadā pēc ražas novākšanas, iegūst kompleksu vīna aromātu un sabalansētu un maigu tanīnu struktūru.

"Mesland"

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas kontrolētā cilmes vietas nosaukuma "Touraine" ģeogrāfiskā apgabala ziemeļaustrumos un ietver plato malu, kas ir vērsta pret Luāru. Šajā vietā visas augsnes satur kramu un miocēna smiltis. Plašākā temperatūras amplitūda un ģeogrāfiskie apstākļi ļauj pilnvērtīgi izmantot agrīnas šķirnes. Sarkanvīniem un sārtvīniem, kas iegūti lielākoties no šķirnes "Gamay N" vīnogām, ir koncentrēts sarkano ogu aromāts. Baltvīniem, kas dažkārt var saturēt fermentējamos cukurus, ir komplekss aromāts, kas atgādina ziedu (vilkābeļu, liepu, verbēnas utt.) smaržu un ietver arī augļainākas notis (citrusaugļi, bumbieri utt.). Pēc degustācijas mutē bieži vien paliek svaiguma sajūta.

"Oisly"

Šajā Soloņas vīnkopības reģiona centrā izvietotajā vīndārzā sausie baltvīni tiek iegūti tikai no šķirnes "Sauvignon B", kas kontinentālajās smilšainajās un grants augsnēs un īpašajos "Soloņas veidojumos", kuri sastāv no smilts, māla un ar gliemežvākiem bagātas smilts, īsteno visu savu potenciālu. Šā ģeogrāfiskā apgabala klimatam ir raksturīga pussausā sezona, kas ir vairāk izteikta nekā citur Turēnas reģionā. Šādos dabas apstākļos tiek iegūti svaigi vīni ar izsmalcinātu un maigu aromātu, kas atgādina citrusaugļus un baltus ziedus. Vīnu kopjot līdz vismaz 30. aprīlim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas, iegūst sarežģītāku aromātu.

Turēna — karaļu izslavēto vīndārzu un ieleju mantiniece — arī mūsdienās ir viena no pērlēm ziemeļu reģionu vīndārzu vainagā, un tās joprojām zaļojošie kultūraugu lauki, kuros vīnkoki audzēti jau kopš senseniem laikiem, ir viens no aspektiem, kāpēc Luāras ieleja ir ierakstīta *UNESCO* vēsturiskā mantojuma sarakstā.

Dzirkstošie vīni

Dzirkstošie vīni tiek ražoti tādos pašos apstākļos, kā aprakstīts iepriekš. Konstatējuši, ka vīns pēc iepildīšanas pudelēs dažkārt vīna pagrabā uzrūgst no jauna, Turēnas ražotāji nolēma, ka būtu vērtīgi prast pārvaldīt šo "dabisko dzirkstošo vīnu" rašanās procesu un to izmantot savā labā. Tā radās "dzirkstošie vīni", kas patērētājiem tiek piedāvāti jau kopš XIX gadsimta. Tufā izcirstu pagrabu pieejamība bija viens no faktoriem, kas palīdzēja pilnveidot šo vīnu gatavošanu, kurai ir nepieciešamas plašas vīna glabāšanas un apstrādes telpas ar mērenu temperatūru.

Dzirkstošo vīnu ražotājiem, kas smēlušies zināšanas vairāk nekā gadsimtu ilgajā pieredzē, nu ir visas nepieciešamās iemaņas savu vīnu sastāva veidošanai. Baltvīnu teritoriālo izcelsmi garantē prasība vismaz 60 % vīna iegūt no šķirņu "Chenin B" vai "Orbois B" vīnogām. Ilgu laiku kopjot vīnu pudelēs uz restēm, attīstās briošas aromāts un pieaug vīnu sarežģītība.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, pieļaujot atkāpi, noteikts vīnu vinifikācijai un gatavošanai, kā arī dzirkstošo vīnu vinifikācijai, kopšanai un fasēšanai, veido šādu pašvaldību teritorija (saraksta pamatā ir 2021. gada oficiālais administratīvi teritoriālo vienību klasifikators):

— Endras [*Indre*] departamentā: *Faverolles-en-Berry*, *Fontguenand*, *Lye*, *La Vernelle*, *Veuil* un *Villentrois*;

— Endras un Luāras [*Indre-et-Loire*] departamentā: *Bréhémont*, *La Chapelle-aux-Naux*, *Chaveignes*, *Chezelles* un *Crissay-sur-Manse*;

— Luāras un Šēras [*Loir-et-Cher*] departamentā: *Candé-sur-Beuvron*, *Cheverny*, *Cormeray*, *Fresnes*, *Le Controis-en-Sologne* (deleģēto pašvaldību *Feings*, *Fougères-sur-Bièvre* un *Ouchamps* teritorijās), *Les Montils*, *Mont-près-Chambord*, *Sambin* un *Selles-sur-Cher*;

— Mēnas un Luāras [*Maine-et-Loire*] departamentā: *Brain-sur-Allonnes* un *Montsoreau*.

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

— Aiz kontrolētā cilmes vietas nosaukuma obligāti jāpievieno norāde “gamay” saskaņā ar specifikācijā izklāstītajiem noteikumiem.

— Kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam saskaņā ar specifikācijā izklāstītajiem noteikumiem var pievienot kādu no šiem papildu ģeogrāfiskajiem nosaukumiem: “Amboise,” “Azay-le-Rideau”, “Chenonceaux”, “Mesland” un “Oisly”.

— Kontrolētajam cilmes vietas nosaukumam var pievienot norādi “primeur” [agrs] vai “nouveau” [jauns] saskaņā ar specifikācijā izklāstītajiem noteikumiem.

— Visas neobligātās norādes, kuru izmantošanu saskaņā ar Savienības noteikumiem var regulēt dalībvalstis, marķējumā atveido ar rakstzīmēm, kuras augstumā un platumā nav vairāk kā divas reizes lielākas par tām, ar kādām atveido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

— Ģeogrāfiskās vienības “Val de Loire” nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par divām trešdaļām no tiem burtiem, kādi izmantoti, atveidojot šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Papildu nosacījumi

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

— Papildu ģeogrāfiskos nosaukumus “Amboise”, “Azay-le-Rideau” vai “Mesland” obligāti raksta aiz kontrolētā cilmes vietas nosaukuma ar rakstzīmēm, kas ne augstumā, ne platumā nav lielākas par tām, ar kādām atveido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

— Papildu ģeogrāfiskos nosaukumus “Chenonceaux” vai “Oisly” obligāti raksta zem kontrolētā cilmes vietas nosaukuma ar rakstzīmēm, kas ne augstumā, ne platumā nav lielākas par tām, ar kādām atveido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

— To baltvīnu marķējumā, kuriem piemēro papildu ģeogrāfisko nosaukumu “Amboise”, “Mesland” vai “Azay-le-Rideau”, obligāti pievieno norādi “demi-sec” [pussausais] saskaņā ar analītiskajiem standartiem, kas šai norādei ir noteikti šajā specifikācijā, un norādi “moelleux” [pussaldais] vai “doux” [saldais] atbilstoši fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturam vīnā saskaņā ar Savienības tiesību aktos noteiktajām robežām.

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

— To sārtvīnu marķējumā, kuriem piemēro papildu ģeogrāfisko nosaukumu “Mesland”, obligāti pievieno norādi “demi-sec” [pussausais] saskaņā ar analītiskajiem standartiem, kas šai norādei ir noteikti specifikācijā, un norādi “moelleux” [pussaldais] vai “doux” [saldais] atbilstoši fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturam vīnā saskaņā ar Savienības tiesību aktos noteiktajām robežām.

— Vīniem, uz kuriem varētu attiecināt norādi “primeur” [agrs] vai “nouveau” [jauns], obligāti norāda arī ražas novākšanas gadu.

— Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ar nosacījumu, ka:

  — tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta;

  — šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā.

— Norādi “gamay” atveido uzreiz zem kontrolētā cilmes vietas nosaukuma ar rakstzīmēm, kuru platums un augstums ir vismaz divas trešdaļas no kontrolētā cilmes vietas nosaukuma rakstzīmju platuma un augstuma, bet nav lielāks par tiem.

Saite uz produkta specifikāciju

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