C/2025/5230

26.9.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/5230)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Touraine”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenia geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Wniosek o zmianę ChNP „Touraine” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) może powodować unieważnienie związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z nowymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany zwanej „zmianą standardową”.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Odmiany winorośli*

W rozdziale I specyfikacji produktu pkt V ppkt 1 „Odmiany winorośli” wykaz odmian winorośli uzupełniono w odniesieniu do:

— produkcji win białych z wykorzystaniem odmian floréal B, meslier Saint-François B, orbois B, chenin B;

— produkcji win czerwonych z wykorzystaniem odmian pineau d'Aunis N i grolleau N.

Odmiany te dodaje się w proporcji 5 % odmian winorośli i 10 % w asamblażach.

Włączenie tych odmian jest jednym z rozwiązań wprowadzonych przez producentów win objętych nazwą w celu przeciwdziałania zmianie klimatu i ograniczenia środków ochrony roślin. Odmiany dodane jako drugorzędnie odmiany winorośli są zgodne z profilem win objętych przedmiotową nazwą i umożliwiają przystosowanie się winorośli do suszy i grzybowych chorób roślin. Umożliwiają również stosowanie mniejszej ilości środków ochrony roślin.

Uzupełniono punkt „Główne odmiany winorośli do produkcji wina” jednoilitego dokumentu.

2. *Zmiany formalne*

W specyfikacji produktu wprowadzono zmiany formalne, aby skorygować błędy pisarskie.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

3. *Przepisy rolnośrodowiskowe*

Grupa producentów win objętych nazwą pochodzenia pragnie wprowadzić do specyfikacji produktu objętego ChNP „Touraine” środek rolnośrodowiskowy polegający na zakazie wszelkiego odchwaszczania chemicznego w odniesieniu do uzupełniającej nazwy geograficznej Chenonches. Przepis ten ma na celu wspólne zaangażowanie operatorów produktów objętych nazwą w ochronę środowiska, w odpowiedzi na oczekiwania społeczne i dbałość o zachowanie różnorodności biologicznej na działkach.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

4. *Gęstość nasadzeń*

Zmieniono gęstość nasadzeń. Minimalna gęstość nasadzeń winorośli wynosi obecnie 5 000 roślin na hektar, w porównaniu z 5 500 roślin wcześniej, przy czym odległość między rzędami wynosi 2 metry zamiast maksymalnie 1,60 m.

Wielu plantatorów winorośli objętych nazwą pochodzenia chce w ten sposób utrzymać trawę między rzędami i stosować ciągniki do uprawy winorośli, nadające się do stosowania przy odstępach 2 metrów i bardziej przystępne cenowo niż ciągniki szczudłowe.

Grupa producentów produktu objętego tą nazwą stwierdza, że nie ma to wpływu na jakość, a ułatwi pracę podmiotom, którym przyznano oznaczenie.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

5. *Aktualizacja kodu geograficznego*

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany obszaru geograficznego nazwy.

W jednolitym dokumencie zmieniono pkt „Wyznaczony obszar geograficzny” i „Wymogi dodatkowe – obszar bezpośredniego sąsiedztwa”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Touraine

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. *Kod Nomenklatury Scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. *Normy analityczne*

KRÓTKI OPIS

Są to białe, czerwone i różowe wina niemusujące oraz białe i różowe wina musujące. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych, czerwonych i różowych winach niemusujących wynosi co najmniej 10 %. Po zapakowaniu wszystkie partie wina spełniają poniższe normy analityczne: Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych i różowych nie przekracza 4 gramów na litr, a kwasowość ogólna – wyrażona jako kwas winowy – przekracza 3,5 grama na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych nie przekracza 2 gramów na litr. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,3 grama na litr. Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych i różowych wytwarzanych bez wzbogacania, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 12,5 %, nie przekracza 6 gramów na litr. W tym przypadku kwasowość ogólna wyrażona jako kwas winowy jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) maksymalnie o 1 gram na litr. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 % w winach białych, czerwonych i różowych oraz 13 % w białych i różowych winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu). Pozostałe wartości analityczne są domyślnie zgodne z zasadami wspólnotowymi.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

2. *Kwasowość*

KRÓTKI OPIS

Kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki w białych i różowych winach niemusujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych. Kwasowość lotna, kwasowość ogólna i całkowita zawartość dwutlenku siarki w czerwonych winach niemusujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych. Kwasowość lotna, kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla w różowych i białych winach musujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych. Kwasowość lotna każdej partii wina niepakowanego, które może być opatrzone określeniem „primeur" (wczesne) lub „nouveau" (młode), nie przekracza 10,2 miliekwiwalentu na litr.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

3. *Opis*

KRÓTKI OPIS

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Touraine" charakteryzują się krągłym smakiem oraz świeżym i odpowiednio zrównoważonym finiszem. Wachlarz aromatów win białych charakteryzujących się często bladozłotą szatą obejmuje nuty od owocowych, przywodzących na myśl owoce cytrusowe lub egzotyczne, po nuty kwiatowe przywodzące na myśl białe kwiaty. Wina te pozostawiają świeży posmak. Wina różowe rozwijają delikatne aromaty, które mogą przywodzić na myśl czarną porzeczkę, owoce egzotyczne lub owoce cytrusowe. Wina czerwone produkowane z odmiany winorośli gamay N (wina opatrzone określeniem „gamay" lub wina opatrzone określeniem „primeur" lub „nouveau") mają często wiśniową szatę i zwykle rozwijają gorące aromaty drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) na jedwabistych taninach. Wina te są zrównoważone, łącząc w sobie lekkość i subtelność. Wina produkowane z połączenia odmian lub wyłącznie z odmiany winorośli Cabernet franc N, na zachód od południka w Tours, są eleganckimi i mocnymi winami o dobrej strukturze taninowej, których aromatyczna ekspresja łączy w sobie czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę) i czarne owoce nadające im barwę od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu. Białe i różowe wina musujące charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje im całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą nuty owocowe, a z czasem mogą wykształcić się nuty chałki.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

— Do produkcji win różowych dopuszcza się wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach, w przypadku moszczy i młodych win w trakcie fermentacji w zakresie nieprzekraczającym 15 % objętości win różowych wytworzonych przez danego producenta wina z danych zbiorów, przy czym maksymalna dawka nie może przekraczać 60 gramów na hektolitr.

— W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

— Wina musujące wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelkach.

— Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 % w winach białych, czerwonych i różowych oraz 13 % w białych i różowych winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu).

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,10 metra. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,9 metra.

Winorośl przycina się stosując albo cięcie długie albo cięcie krótkie, z maksymalnie 11 oczkami na roślinę.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 11.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wina białe

72 hektolitry z hektara

2. Wina czerwone i różowe

66 hektolitry z hektara

3. Wina musujące

78 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja wina musującego, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin (wykaz sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2024 r.): – w departamencie Indre-et-Loire: Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Ile-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (wyłącznie na dawnym terytorium gminy Langeais, posiadającej obecnie status głównej gminy), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, RignyUssé, Rivarennes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Saint-Etienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Sainte-Maure-de-Touraine, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray; – w departamencie Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Contres i Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy, Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chambon-sur-Cisse i Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej d'Onzain).

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec N

Floreal B

Gamay N

golleau N

Grolleau gris G

Meslier Saint-François B – Gros Meslier

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

8. **Opis związku(-ów)**

Obszar geograficzny ma postać łagodnie pofałdowanego płaskowyżu położonego na południowy zachód od Basenu Paryskiego i odpowiada obszarowi zbiegu rzek, na którym Cher, Indre i Vienne łączą się z Loarą. Region winiarski, zajmujący powierzchnię około stu kilometrów, ciągnie się wzdłuż dolin, z wyjątkiem regionu winiarskiego Sologne na wschodzie, w którym winnica leży na płaskowyżu między Cher a Loarą.

Obszary geograficzne uzupełniających oznaczeń geograficznych „Amboise" i „Mesland" leżą w samym sercu dolin, które ciągną się z zachodu na wschód wzdłuż Doliny Loary, natomiast obszar geograficzny uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Azay-le-Rideau" graniczy z doliną rzeki Indre. W dolinie Cher, wzdłuż dolnego biegu tej rzeki, położony jest obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chenonceaux", natomiast obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Oisly" zajmuje wschodni płaskowyż położony między Loarą a Cher.

Ogólna wysokość na obszarze 143 gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego rzadko przekracza 100 lub 120 metrów.

Wina pochodzą z działek, które rygorystycznie i precyzyjnie wytyczono, inspirując się historycznymi ośrodkami produkcji. Wśród działek tych można wyróżnić: – działki, na których występują gleby pochodzące od iłów z krzemieniami, z którymi zmieszane są piaski mioceńskie, które to gleby nazywane są lokalnie „bournais perrucheux"; działki, na których występują gleby powstałe na iłach z krzemieniami lub „perruches" bądź kamieniste gleby iłowo-wapienne pochodzące od wapieni, nazywane lokalnie „aubuis"; są to ciepłe i przepuszczalne gleby, które występują na pierwszych zboczach lub pagórkach otaczających doliny; – działki, na których występują gleby typowe dla dolin, położone na dawnych tarasach aluwialnych, nazywane lokalnie „graviers" (żwir).

Na obszarze geograficznym występuje klimat oceaniczny, którego wpływ znacznie łagodnieje im dalej na wschód obszaru geograficznego, na wysokości południka w Tours. O tym łagodnieniu klimatu świadczą temperatury i opady, które wynoszą od około 550 milimetrów na zachodzie do 650 milimetrów na wschodzie, a większy zakres temperatur na wschodzie wskazuje na znacznie słabszy wpływ oceanu.

Pozostałości dawnej prasy winiarskiej odkryte w Cheillé w pobliżu Azay-le-Rideau świadczą o tym, że w „Touraine" winorośl uprawiano już w II wieku. Pod wpływem Kościoła, między VIII a XII wiekiem, następuje prawdziwy rozkwit uprawy winorośli.

Obecność dworu królewskiego w Dolinie Loary w XVI wieku (zamki w Chambord, Chenonceau) przyczyniła się do znacznego rozwoju produkcji win gatunkowych, jak również do zwiększenia renomy niektórych winnic klasy „crus". Produkcja rozwinęła się po ogłoszeniu edyktu o dwudziestu milach, w którym zakazano produkcji wina wokół stolicy. W czasie tym pojawiły się natomiast odmiany winorośli gamay pochodzące z regionu Lyonu.

Loara i Cher, będące naturalnymi szlakami komunikacyjnymi, spontanicznie zachęcały do handlu produktami z przedmiotowego obszaru geograficznego oraz rozwoju i wywozu tej produkcji. Handel najlepszymi winami prowadzony jest głównie z Holandią i Anglią – poprzez barierę celną w Ingrandes-sur-Loire, niedaleko Nantes. Przedmiotowe wina gatunkowe nazywano wówczas „winami morskimi" ze względu na to, że nadawały się one do transportu.

W XVIII wieku winnica rozwija się w dolinie dolnego biegu rzeki Cher, wokół miast Bléré, Thésée, Montrichard i Chenonceaux. Przy okazji XII rocznego badania rolnego (1804 r.) sporządzono opis odmian winorośli z tego sektora. W znajdującej się w tym badaniu „Tabeli winorośli najbardziej rozpowszechnionych na wzgórzach położonych nad rzeką Cher" odmianę côt przedstawiono jako główną odmianę winorośli będącą „najbardziej rozpowszechnionym gatunkiem winorośli na wzgórzach położonych nad rzeką Cher o ekspozycji południowej, z którego produkuje się wino najwyższej jakości".

W 1845 r. hrabia ODART wspomniał również w swojej „Ampélographie" (Ampelografia), że odmiana cot N jest „najczęściej uprawianą odmianą winorośli na brzegach rzek Cher i Lot". W 1860 r. zawsze bardzo precyzyjny w swoich opisach Jules GUYOT napisał: „Główny ośrodek uprawy odmiany breton (cabernet franc N) znajduje się w Bourgueil, między Chinon i Saumur, gdzie produkuje się z niej znakomite wina; odmiana ta znika jednak, gdy przemieszczamy się na wschód regionu, gdzie w Loir-et-Cher dominują odmiany côt, chardenet, pinot noir, beurot i meunier (...)".

Po kryzysie wywołanym przez filokserę region winiarski „Touraine" odtworzono z wykorzystaniem odmian winorośli wywodzących się w szczególności z nowych, szczepionych odmian, takich jak gamay N i sauvignon B. W ten sposób stopniowo powstawał obszar geograficzny, do którego włączano sektory produkcji wina o dobrym potencjale jakościowym, a w 1939 r., krótko przed wybuchem II wojny światowej, uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Coteaux de Touraine".

Nazwę „Touraine" ostatecznie przyjęto w 1953 r.

Region winiarski zajmuje wówczas obszar 8 000 hektarów, a producenci, zrzeszeni w pięciu spółdzielczych wytwórniach wina, rozwijają produkcję win z odmian winorośli sauvignon B i gamay N, które zdobywają ugruntowaną renomę w sektorze gastronomicznym pod nazwami zwyczajowymi „sauvignon de Touraine" i „gamay de Touraine".

Producenci z doliny rzeki Cher, świadomi potencjału swojego terytorium i swoich odmian winorośli, już w 1985 r. posadzili odmiany cot N i sauvignon B na działkach położonych na pierwszych zboczach, natomiast producenci z regionu winiarskiego Sologne zarezerwowali odmianę winorośli sauvignon B dla działek, na których występują piaszczyste gleby.

Ich dążenie do zapewnienia autentyczności win znajduje odzwierciedlenie w uznaniu uzupełniających oznaczeń geograficznych „Chenonceaux" w odniesieniu do win białych i czerwonych ze wzgórz położonych nad rzeką Cher i „Oisly" w odniesieniu do win białych z regionu winiarskiego Sologne.

W 2009 r. region winiarski zajmuje obszar 4 500 hektarów uprawianych przez około 800 producentów. Wielkość produkcji wynosi około 260 000 hektolitrów wina, z czego ponad 60 % stanowią wina białe. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Touraine" charakteryzują się krągłym smakiem oraz świeżym i odpowiednio zrównoważonym finiszem.

Wachlarz aromatów win białych charakteryzujących się często bladozłotą szatą obejmuje nuty od owocowych, przywodzących na myśl owoce cytrusowe lub egzotyczne, po nuty kwiatowe przywodzące na myśl białe kwiaty. Wina te pozostawiają świeży posmak.

Wina różowe rozwijają delikatne aromaty, które mogą przywodzić na myśl czarną porzeczkę, owoce egzotyczne lub owoce cytrusowe.

Wina czerwone produkowane z odmiany winorośli gamay N (wina opatrzone określeniem „gamay" lub wina opatrzone określeniem „primeur") mają często wiśniową szatę i zwykle rozwijają gorące aromaty drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) na jedwabistych taninach. Wina te są zrównoważone, łącząc w sobie lekkość i subtelność. Wina produkowane z połączenia odmian lub wyłącznie z odmiany winorośli Cabernet franc N są eleganckimi i mocnymi winami o dobrej strukturze taninowej, których aromatyczna ekspresja łączy w sobie czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę) i czarne owoce nadające im barwę od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu.

Białe i różowe wina musujące charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje im całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą nuty owocowe, a z czasem mogą wykształcić się nuty chałki. Wina niemusujące: rozległa sieć rzeczna, którą tworzą Loara, Vienne, Cher i Indre, ukształtowała na przestrzeni lat pagórkowaty płaskowyż, na którym występują miękkie skały z drugo- i trzęciorzędu. W średniowieczu, pod wpływem Kościoła, mieszkańcy tego terenu założyli winnicę wzdłuż ukształtowanych w ten sposób wzgórz i na obrzeżach płaskowyżu.

Bliskość rzek już w okresie renesansu była ważnym atutem, który sprzyjał wywozowi win „Touraine". Trwałość bariery celnej w Ingrandes-sur-Loire, skąd wina wywożono do Holandii, oraz przyjęcie w 1577 r. edyktu o dwudziestu milach ukształtowały w ten sposób region winiarski Doliny Loary i przyczyniły się do produkcji wysokiej jakości win. Ze względu na warunki klimatyczne w zachodniej części obszaru geograficznego uprawia się głównie odmiany winorośli chenin B i cabernet franc N, natomiast odmiany sauvignon B, cot N i gamay N wybiera się chętniej we wschodniej części obszaru geograficznego. Południk w Tours wyznacza tę naturalną granicę klimatyczną. Wybór odmian winorośli był naturalną konsekwencją zróżnicowanych warunków uprawy winorośli, z którymi borykali się producenci.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami obszar działek wyznaczonych do zbiorów winogron może obejmować wyłącznie te działki, na których występują gleby przepuszczalne powstałe głównie na podłożu turońskim i senońskim. Bogate w kamienie krzemionkowe iły z krzemieniami pokrywają głównie gleby dolin pośrednich. Krzemienie te, występujące w znacznej ilości na powierzchni gleby, odgrywają ważną rolę podczas dojrzewania, zwiększając współczynnik wymiany ciepła w glebie. Warunki te w dużej mierze przyczyniają się do poprawy jakości zarówno win białych, jak i win czerwonych. Odmiana winorośli sauvignon B jest szczególnie przystosowana do uprawy na działkach, na których występują gleby „perruches" i „aubuis". Panujące na tych działkach warunki umożliwiają jej osiągnięcie stałej dojrzałości na przestrzeni lat. Dzięki występującym na tym obszarze glebom i klimatowi wina produkowane z przedmiotowej odmiany uzyskują świeży i oryginalny charakter. W 2009 r. stanowiły one 2/3 produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia. Czarna odmiana winorośli gamay N, która posłużyła do odbudowy winnicy po kryzysie wywołanym przez filokserę, uprawiana jest głównie na działkach, na których występują gleby zawierające iły z krzemieniami, a wina produkowane z tej odmiany są owocowe i rześkie. Podstawową odmianą winorośli, z której produkuje się czerwone wina na wschód od południka w Tours, jest odmiana cot N, natomiast na zachód od tego południka dominuje odmiana cabernet franc N. Nadają one winom dobrą strukturę taninową.

Na obszarze geograficznym ChNP „Touraine" uznawanych jest 5 uzupełniających oznaczeń geograficznych.

Amboise

Płaskowyż z miękkiej kredy charakteryzuje się dość wyraźną rzeźbą terenu o wysokości 80–100 metrów. Różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych umożliwiła producentom zapewnienie każdej zadomowionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Wina różowe są owocowe i świeże, wina czerwone, które mają dobrą strukturę taninową, charakteryzują się dość intensywnymi aromatami przywodzącymi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), natomiast wina białe są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne", „półsłodkie" lub „słodkie". Dojrzewanie win czerwonych pozwala złagodzić ich strukturę taninową. Jeżeli chodzi o wina białe, dojrzewanie zwiększa ich złożoność aromatyczną.

Azay-le-Rideau

Dzięki temu, że region winiarski położony jest między dolinami Loary i Indre, występuje w nim klimat umiarkowany. Odmiany winorośli grolleau N i chenin B, które wykorzystuje się do produkcji eleganckich i świeżych win białych oraz owocowych win różowych, uprawia się na piaszczysto-żwirowych wzgórzach i uskokach. Zgodnie ze stosowanymi praktykami, aby uzyskać ten owocowy charakter, wina różowe produkuje się obowiązkowo z zastosowaniem techniki bezpośredniego tłoczenia poprzedzającego fermentację. Wina białe, które mogą niekiedy zawierać cukry fermentacyjne, są eleganckie i mineralne.

Chenonceaux

Obszar geograficzny rozciąga się na wzgórzach położonych na obydwu brzegach rzeki Cher. Odmiany winorośli sadzi się na działkach, na których występują gleby o wysokiej zawartości krzemienia. Wino białe ma przeważnie intensywny aromat z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi (głóg, akacja itp.) oraz nutami bardziej owocowymi (owoce cytrusowe, owoce suszone itp.). Dzięki dojrzewaniu trwającemu co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów wina stają się krągłe i subtelne. Wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą taninową. Aromat tych win jest dość intensywny i przywodzi na myśl głównie nuty czarnych owoców. Dojrzewanie, trwające co najmniej do dnia 31 sierpnia roku następującego po roku zbiorów, pozwala uzyskać wino o złożonych aromatach oraz krągłych i jedwabistych taninach.

Mesland

Obszar geograficzny położony na północnym wschodzie obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Touraine" odpowiada granicy płaskowyżu zwróconego w kierunku Loary. Cechą wspólną występujących na tym obszarze gleb jest obecność krzemienia i piasków mioceńskich. Duży zakres temperatur i położenie geograficzne sprzyjają uprawie wczesnych odmian winorośli. Wina czerwone i różowe, produkowane głównie z odmiany winorośli gamay N, wykształcają skoncentrowane aromaty małych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wina białe, które mogą niekiedy zawierać cukry fermentacyjne, charakteryzują się złożonymi aromatami z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi (głóg, lipa, werbena itp.) oraz nutami bardziej owocowymi (owoce cytrusowe, gruszka itp.). Charakteryzują się często świeżym finiszem.

Oisly

W tych położonych w sercu regionu winiarskiego Sologne winnicach produkuje się białe wina wytrawne wyłącznie z odmiany winorośli sauvignon B, która rozwija swój potencjał na kontynentalnych glebach piaszczystych i żwirowych oraz formacjach zwanych „z Sologne", składających się z piasków, iłów i falunów. Klimat obszaru geograficznego wyróżnia się występowaniem pory skrajnie suchej, najbardziej odczuwalnej w regionie Turenii. W tym środowisku naturalnym powstają świeże wina o subtelnych i delikatnych aromatach przypominających owoce cytrusowe i białe kwiaty. Dojrzewanie, trwające co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów, pozwala im uzyskać większą złożoność.

Region winiarski „Touraine", będący spadkobiercą winnic i dolin opiewanych przez królów, jest nadal jedną z perełek wśród północnych winnic, a jego żywe krajobrazy uprawne, zachowane dzięki wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, przyczyniły się do wpisania Doliny Loary na listę dziedzictwa historycznego UNESCO.

Wina musujące

Produkcja win musujących wpisuje się w opisany powyżej kontekst. Zauważywszy, że wina butelkowane w piwnicach mają niekiedy tendencję do ponownej fermentacji, producenci z regionu Turenii nauczyli się kontrolować to zjawisko „naturalnego musowania" i zaczęli je wykorzystywać w procesie produkcji. Tak narodziły się wina od XIX wieku oferowane konsumentom jako „półmusujące". Występowanie jaskiń wydrążonych w wapieniach typu tuffeau było wówczas czynnikiem sprzyjającym produkcji tego rodzaju win, do której niezbędne są obszerne przestrzenie o umiarkowanej temperaturze na potrzeby przechowywania wina i manipulowania nim.

Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich cuvées. Terytorialna oryginalność win białych znajduje odzwierciedlenie w wymogu, aby wśród odmian winorośli 60 % stanowiły odmiany chenin B lub orbois B. Długie dojrzewanie „sur lattes" (w pozycji leżącej) przyczynia się do rozwoju aromatów chałki i złożoności win.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win, a także fermentacji, dojrzewania i pakowania win musujących, stanowi obszar następujących gmin (wykaz sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique" z 2021 r.):

— w departamencie Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

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

— w departamencie Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Feings, Fougères-sur-Bièvre i Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

— Po kontrolowanej nazwie pochodzenia należy obowiązkowo umieścić określenie „gamay”, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.

— Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić jednym z następujących uzupełniających oznaczeń geograficznych, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland”, „Oisly”.

— Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” lub „nouveau”, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.

— Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

— Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Uzupełniające oznaczenia geograficzne

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

— Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Amboise”, „Azay-le-Rideau” lub „Mesland” umieszcza się obowiązkowo po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

— Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Chenonceaux” lub „Oisly” umieszcza się obowiązkowo pod kontrolowaną nazwą pochodzenia czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

— Na etykietach win białych opatrzonych uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Amboise”, „Mesland” lub „Azay-le-Rideau” obowiązkowo umieszcza się określenie „półwytrawne” zgodnie z normami analitycznymi ustalonymi dla tego określenia w specyfikacji produktu i określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

— Na etykietach win różowych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Mesland” obowiązkowo umieszcza się określenie „półwytrawne” zgodnie z normami analitycznymi ustalonymi dla tego określenia w specyfikacji produktu i określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.

— Oznaczenie rocznika win, które mogą być opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”, jest obowiązkowe.

— Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

  — jest to miejsce (fr. lieu-dit) wpisane do ksiąg wieczystych;

  — została ona podana w deklaracji zbiorów.

— Określenie „gamay” zapisuje się bezpośrednio pod kontrolowaną nazwą pochodzenia czcionką, której wymiary są co najmniej równe (pod względem wysokości i szerokości) dwóm trzecim wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia, i co najwyżej równe tym wymiarom.

Link do specyfikacji produktu

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