Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5230)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Touraine»

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. **Nome do produto**

«Touraine»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt [Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

O pedido de alteração da DOP «Touraine» não diz respeito a nenhuma das três situações que constituem uma alteração da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de quebra da relação com a área geográfica;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Encepamento*

No capítulo I, parte V, ponto 1, «Encepamento», do caderno de especificações, completou-se a lista das castas para:

— A produção de vinhos brancos, com as castas *floréal* B, *meslier-saint-françois* B, *orbois* B, *chenin* B.

— A produção de vinhos tintos, utilizando as castas *pineau-d'aunis* N e *grolleau* N.

As castas acima referidas representam até 5 % do encepamento e até 10 % dos lotes.

A inclusão destas castas inscreve-se no conjunto de soluções adotadas pela denominação para fazer face às alterações climáticas e reduzir o recurso a produtos fitofarmacêuticos. Estas castas, introduzidas enquanto castas secundárias, correspondem ao perfil dos vinhos da denominação e contribuem para a adaptação à seca e às doenças criptogâmicas. Permitem ainda utilizar menos produtos fitossanitários.

Completou-se o ponto «Castas de uvas para vinho» do documento único.

2. *Alterações formais*

Foram introduzidas alterações formais no caderno de especificações, a fim de corrigir erros ortográficos.

O documento único não é afetado.

3. *Disposições agroambientais*

O grupo de viticultores da denominação pretende incluir no caderno de especificações da DOP «Touraine» a medida agroambiental «Tout désherbage chimique est interdit» [É proibida a monda química], relativamente à denominação geográfica complementar Chenonches. Esta disposição visa vincular coletivamente os operadores da denominação a uma abordagem ambiental, satisfazendo assim as expectativas da sociedade e contribuindo para a preservação da biodiversidade nas parcelas.

O documento único não é afetado.

4. *Densidade na plantação*

Alterou-se a densidade de plantação. As vinhas têm agora uma densidade mínima de 5 000 pés por hectare, contra 5 500 anteriormente, com uma distância entre linhas de 2 metros em vez de um máximo de 1,60 metros.

Assim, alguns viticultores da denominação pretendem manter a ervagem nas entrelinhas e utilizar tratores vitícolas adequados a uma distância de 2 metros, financeiramente mais acessíveis do que um trator pernalta.

O agrupamento de produtores da denominação indica que não haverá impacto na qualidade, destinando-se a alteração a facilitar o trabalho dos operadores.

O documento único não é afetado.

5. *Atualização do Code officiel géographique*

A lista dos municípios da área geográfica foi atualizada em conformidade com o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2024. Esta alteração não altera a área geográfica da denominação.

O documento único é alterado no ponto seguinte: Área geográfica delimitada e condições adicionais — Zona de proximidade imediata.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Touraine

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Normas analíticas*

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos tranquilos brancos, tintos e rosados, e vinhos espumantes brancos e rosados. Os vinhos tranquilos brancos, tintos e rosados apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 %. Após acondicionamento, os lotes de vinho têm as seguintes características analíticas: Os vinhos brancos e rosados apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) não superior a 4 gramas por litro e uma acidez total, expressa em ácido tartárico, superior a 3,5 gramas por litro. Os vinhos tintos apresentam um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 2 gramas por litro. Nos vinhos tintos, a fermentação maloláctica foi concluída. O teor de ácido málico é igual ou inferior a 0,3 gramas por litro. Os vinhos brancos e rosados produzidos sem enriquecimento, com um título alcoométrico volúmico adquirido mínimo de 12,5 %, têm um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou inferior a 6 gramas por litro. Neste caso, o teor de acidez total não pode ser inferior em mais de 1 g por litro, expresso em ácido tartárico, ao teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose). Os vinhos não excedem, após enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total seguinte: 12,5 % para os vinhos brancos, tintos e rosados; 13 % para os vinhos brancos e rosados (em caso de enriquecimento do mosto). Os restantes valores analíticos cumprem, por defeito, a legislação da UE.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. *Acidez*

BREVE DESCRIÇÃO

Os teores de acidez volátil e dióxido de enxofre total dos vinhos tranquilos brancos e rosados são os fixados pela legislação europeia. Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre dos vinhos tintos tranquilos são os fixados pela legislação europeia. Os teores de acidez volátil, acidez total, dióxido de enxofre total e dióxido de carbono dos vinhos espumantes rosados e brancos são os fixados pela legislação europeia. Qualquer lote de vinho não acondicionado com direito a menção «primeur» ou «noveau» (vinho novo) deve apresentar uma acidez volátil igual ou inferior a 10,2 miliequivalentes por litro.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

3. *Descrição*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos da denominação de origem controlada «Touraine» são vinhos redondos no palato, com final fresco e bem equilibrado. Os vinhos brancos, com frequência de tom dourado-claro, exprimem uma gama aromática que pode ir das notas frutadas — de citrinos ou frutos exóticos — às notas de flores brancas. Conservam uma sensação de frescura em final de boca. Os vinhos rosados apresentam aromas delicados com notas de groselha, frutos exóticos ou citrinos. Os vinhos tintos produzidos a partir da casta *gamay* N (vinhos com a menção «gamay», «primeur» ou «nouveau») são, frequentemente, cor de cereja e revelam, de um modo geral, aromas quentes de frutos vermelhos sobre taninos sedosos. São vinhos equilibrados, que aliam finura e leveza. Os vinhos de lote e os vinhos provenientes da casta *cabernet-franc* N, a oeste do meridiano de Tours, são potentes e elegantes, com boa estrutura tânica; a sua expressão aromática combina frutos vermelhos e negros. Na cor, podem ir do rubi-escuro ao grená-profundo. Os vinhos espumantes brancos e rosados desenvolvem-se sobre uma estrutura predominantemente ácida que lhes confere frescura e fineza. Esta acidez é acompanhada de notas frutadas. Com o tempo, podem adquirir notas de brioche.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Prática enológica específica

— Na elaboração de vinhos rosados, é permitida a utilização de carvões de uso enológico, estremes ou em preparados, nos mostos e vinhos novos ainda em fermentação — no máximo, em 15 % do volume de vinhos rosados produzidos pelo vinificador em causa para a colheita considerada e numa dose máxima de 60 gramas por hectolitro;

— No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento e a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %;

— Os vinhos espumantes são exclusivamente elaborados por segunda fermentação em garrafa;

— Os vinhos não excedem, após enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total seguinte: 12,5 % para os vinhos brancos, tintos e rosados; 13 % para os vinhos brancos e rosados (em caso de enriquecimento do mosto).

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação europeia e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

2. Prática de cultivo

As vinhas têm uma densidade mínima de plantação de 4 500 plantas por hectare, com uma distância máxima de 2,10 metros entre as linhas. A distância entre pés da mesma linha é igual ou superior a 0,9 metros.

Efetua-se a poda longa e a poda curta, com um máximo de 11 olhos francos por pé.

Seja qual for o método de poda, podem deixar-se à poda dois olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano por pé seja inferior ou igual a 11.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos brancos

72 hectolitros por hectare

2. Vinhos tintos e rosados

66 hectolitros por hectare

3. Vinhos espumantes

78 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação e elaboração dos vinhos, assim como a vindima, a vinificação, a elaboração, o envelhecimento e acondicionamento dos vinhos espumantes, efetuam-se no território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2024: Departamento de 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 (apenas o antigo território municipal de Langeais, tornado cabeça de município), 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; Departamento de Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en--Sologne (território dos «municípios delegados» de Contres e de 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 (território dos «municípios delegados» de Chambon-sur-Cisse e Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (território do «município delegado» de Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (território do «município delegado» d'Onzain).

7. **Casta(s) de uva de vinho**

*Cabernet-franc*T

Cabernet-sauvignon T

Chardonnay B

Chenin B

Côt N — *malbec*

Floreal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau-gris G

Messlier-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. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica estende-se num planalto ligeiramente ondulado, a sudoeste da bacia parisiense, e corresponde à zona de confluência dos rios Cher, Indre, Vienne e Loire. As vinhas ocupam uma extensão aproximada de 100 km ao longo dos vales. A única exceção é a região vitícola de Sologne, a leste, entre os rios Cher e Loire, onde as vinhas são cultivadas em planalto.

As áreas geográficas das denominações complementares «Amboise» e «Mesland» estendem-se pelo vale do Loire, de oeste para leste. A área geográfica da denominação geográfica complementar «Azay-le-Rideau» costeia o vale do Indre. A denominação geográfica complementar «Chenonceaux» ocupa o vale do curso inferior do Cher; a denominação «Oisly», por sua vez, ocupa o planalto oriental situado entre o Loire e o Cher.

No território dos 143 municípios que constituem a área geográfica, a altitude raramente ultrapassa os 100 ou 120 metros.

Os vinhos provêm de parcelas que foram objeto de uma delimitação cuidadosa e precisa, ditada pelos núcleos históricos de produção. Entre estas parcelas distinguem-se os seguintes tipos: parcelas de solos derivados de argila saibrosa, a que se juntam areias do Mioceno, localmente designados «bournais perrucheux»; parcelas de solos formados sobre argilas saibrosas («perruches»), ou solos argilocalcários, pedregosos, derivados de calcários, localmente designados «aubuis», quentes e permeáveis, que se encontram nas primeiras encostas ou colinas («côtes») dos vales; parcelas com terras dos vales, que se formaram sobre terraços constituídos por antigos aluviões, localmente designados «graviers».

A área geográfica beneficia de um clima oceânico, cuja influência é atenuada à medida que se avança para a parte oriental, nas imediações do meridiano de Tours. Esta atenuação reflete-se nas temperaturas e na pluviometria — cerca de 550 mm de precipitação a oeste e 650 mm a leste; maior amplitude térmica a leste — sinal de uma influência marítima menos acentuada.

A vinha é cultivada na Touraine desde o século II, como provam os restos de um antigo lagar descoberto em Cheillé, perto de d'Azay-le-Rideau. Entre os séculos VIII e XII, por influência da Igreja, a viticultura expandiu-se extraordinariamente.

No século XVI, a presença da corte no vale do Loire (castelos de Chambord e Chenonceau) contribuiu para o considerável desenvolvimento da produção de vinhos de qualidade e para a reputação de certos «crus». A produção desenvolveu-se após a promulgação do chamado «édito das vinte léguas», que proibia a produção de vinho em redor da capital. Surge pela primeira vez a casta *gamay*, proveniente da região de Lyon.

Os rios Loire e Cher, vias naturais de comunicação, favoreceram o comércio, o desenvolvimento e a exportação da produção da área geográfica. O comércio dos melhores vinhos fazia-se sobretudo com a Holanda e a Inglaterra, através da alfândega de Ingrandes-sur-Loire, perto de Nantes. Estes vinhos de qualidade eram então designados «vinhos de mar», pela sua aptidão para o transporte.

No século XVIII, desenvolvem-se os vinhedos no vale do Cher, em redor das localidades de Bléré, Thésée, Montrichard e Chenonceaux. Por ocasião do inquérito agrícola do ano XII (1804), faz-se uma descrição dos vinhedos da região. No «Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher», a casta *côt* é apresentada como casta principal: «trata-se da variedade mais difundida nas margens do Cher. Produz vinhos de primeira qualidade».

Em 1845, na sua «Ampélographie», o conde Odart menciona também a casta *côt* N como «a variedade mais cultivada nas margens do Cher e do Lot». Em 1860, Jules Guyot, sempre muito minucioso nas suas descrições, escreve: «A *breton* (*cabernet-franc* N) é sobretudo cultivada em Bourgueil, entre Chinon e Saumur, onde produz vinhos de excelência. Desaparece, no entanto, à medida que se avança para leste. No Loir-et-Cher, predominam as castas *côt*, *chardenet*, *pinot-noir*, *beurot* e *meunier* (…)[...]».

Após a crise da filoxera, os vinhedos da Touraine são reconstituídos, sobretudo com novas castas enxertadas, como a *gamay* N e a *sauvignon* B. A área geográfica é gradualmente reconvertida, expandindo-se para zonas vitivinícolas de elevado potencial de qualidade; em 1939, pouco antes do início da Segunda Guerra Mundial, é reconhecida a denominação de origem controlada «Coteaux de Touraine».

Em 1953, é definitivamente adotada a denominação «Touraine».

A vinha cobre então uma área de 8 000 hectares e os produtores, agrupados em cinco adegas cooperativas, desenvolvem a produção de vinhos das castas *sauvignon* B e *gamay* N, que adquirem uma sólida reputação no setor da restauração, com as designações comuns de «sauvignon de Touraine» e «gamay de Touraine».

Conscientes do potencial do seu território e das suas castas, os produtores do vale do Cher plantaram, no início de 1985, as castas *côt* N e *sauvignon* B nas parcelas das primeiras colinas («côtes»), enquanto os produtores da região vitícola de Sologne reservaram a variedade *sauvignon* B para as parcelas de solos arenosos.

Esta procura da autenticidade traduz-se no reconhecimento das denominações geográficas complementares «Chenonceaux», para vinhos brancos e tintos nas encostas do Cher, e «Oisly» para os vinhos brancos da região vitivinícola de Sologne.

Em 2009, a vinha cobria uma superfície de 4 500 hectares, sendo cultivada por cerca de 800 produtores. Produzem-se cerca de 260 000 hectolitros de vinho, mais de 60 % dos quais brancos. Os vinhos da denominação de origem controlada «Touraine» são vinhos redondos no palato, com final fresco e bem equilibrado.

Os vinhos brancos, com frequência de tom dourado-claro, exprimem uma gama aromática que pode ir das notas frutadas — de citrinos ou frutos exóticos — às notas de flores brancas. Conservam uma sensação de frescura em final de boca.

Os vinhos rosados apresentam aromas delicados com notas de groselha, frutos exóticos ou citrinos.

Os vinhos tintos produzidos com a casta *gamay* N (vinhos com a menção «gamay», «primeur» ou «nouveau» apresentam, frequentemente, cor de cereja e revelam, de um modo geral, aromas quentes de frutos vermelhos sobre taninos sedosos. São vinhos equilibrados, que aliam finura e leveza. Os vinhos de lote e os vinhos provenientes da casta *cabernet-franc* N são potentes e elegantes, com boa estrutura tânica, cuja expressão aromática combina frutos vermelhos e negros. Na cor, podem ir do rubi-escuro ao grená-profundo.

Os vinhos espumantes brancos e rosados desenvolvem-se sobre uma estrutura predominantemente ácida que lhes confere frescura e fineza. Esta acidez é acompanhada de notas frutadas. Com o tempo, podem adquirir notas de brioche. Vinhos tranquilos: a extensa rede hidrográfica dos rios Loire, Vienne, Cher e Indre foi moldando, ao longo do tempo, o planalto acidentado de rochas brandas das eras terciária e secundária. Na Idade Média, por influência da Igreja, foram plantadas vinhas ao longo das encostas e nos rebordos do planalto.

Na época do Renascimento, a proximidade dos rios constituiu um trunfo importante, favorecendo a exportação dos vinhos «Touraine». A perpetuidade da alfândega de Ingrandes-sur-Loire, de onde os vinhos eram exportados para a Holanda, e a aplicação, em 1577, do «édito das vinte léguas» moldaram a vinha e promoveram a qualidade da produção. Sob a influência do clima, na parte ocidental da área geográfica, cultivam-se as castas *chenin* B e *cabernet-franc* N e, na parte oriental, as castas *sauvignon* B, *côt* N e *gamay* N. O meridiano de Tours marca este limite climático natural. As castas impuseram-se naturalmente no contexto das condições vitícolas diversificadas com que se deparavam os produtores.

Seguindo a tradição, a superfície parcelar delimitada para a colheita das uvas compreende apenas as parcelas de solos com boa capacidade de drenagem, formados, sobretudo, sobre terras do Turoniano e do Senoniano. Os solos dos vales intermédios são, maioritariamente, cobertos por argilas saibrosas, ricas em depósitos siliciosos. O sílex, abundante à superfície, desempenha um papel importante na maturação das uvas, aumentando as trocas térmicas com o solo. Estas condições contribuem grandemente para a qualidade dos vinhos brancos e tintos. A casta *sauvignon* B prospera em parcelas de solos de argila saibrosa e argilocalcários. Estes terrenos proporcionam as condições ideias para uma maturação constante ao longo dos anos. Os vinhos produzidos com a casta *sauvignon* B nestes solos e nas condições climáticas acima descritos são frescos e originais. Representavam em 2009, dois terços da produção da denominação de origem controlada. A casta *gamay* N, originária da reconstituição pós-filoxera, encontra-se predominantemente em parcelas de solos argilo-saibrosos. Os vinhos que produz são frutados e vivos. Os vinhos tintos, a leste do meridiano de Tours, provêm fundamentalmente da casta *côt* N. A oeste do meridiano, predomina a *cabernet-franc* N. Tanto uma como outra, conferem aos vinhos uma boa estrutura tânica.

No âmbito da DOP «Touraine», são reconhecidas cinco denominações geográficas adicionais.

«Amboise»

O planalto de calcário macio tem relevo acidentado e uma altitude de 80 a 100 metros. A diversidade de situações geopedológicas proporcionou aos produtores as condições ideias de expressão para cada uma das variedades. Os vinhos rosados são frutados e frescos. Os tintos, com boa estrutura tânica, apresentam uma expressão aromática bastante intensa, onde predominam as notas de frutos vermelhos. Os brancos são geralmente secos, podendo, ocasionalmente, conter açúcares fermentescíveis. São então, classificados como «meio-secos», «meio-doces» ou «doces». O envelhecimento confere aos vinhos tintos uma estrutura tânica mais suave. No caso dos vinhos brancos, este estágio reforça a complexidade aromática.

«Azay-le-Rideau»

As vinhas, implantadas entre os vales do Loire e do Indre, beneficiam de um clima temperado. As castas *grolleau* N e *chenin* B são cultivadas nas colinas e planícies arenossaibrosas, sendo destinadas à produção de vinhos brancos frescos e elegantes e de vinhos rosados frutados. Segundo a tradição, para que se obtenham os aromas frutados, os rosados são obrigatoriamente produzidos por prensagem direta antes da fermentação. Os vinhos brancos, que podem, por vezes, conter açúcares fermentescíveis, são elegantes e minerais.

«Chenonceaux»

A área geográfica estende-se pelas colinas das margens do Cher. As castas foram implantadas em parcelas caracterizadas pela presença abundante de sílex. O vinho branco apresenta uma expressão aromática geralmente intensa, revelando aromas florais (espinheiro-alvar, acácia, etc.) e notas mais frutadas (citrinos, frutos secos, etc.). O estágio, pelo menos, até 30 de abril do ano seguinte à colheita, confere ao vinho a sua finura e o caráter redondo. Os tintos têm boa estrutura tânica. Os aromas são relativamente intensos, predominando as notas de frutos negros. O estágio, até 31 de agosto do ano seguinte à colheita, confere aos vinhos a intensidade aromática e os taninos redondos e sedosos.

«Mesland»

A área geográfica, situada a nordeste da área da denominação de origem controlada «Touraine», corresponde a um rebordo do planalto sobranceiro ao Loire. Nestes solos, é comum a presença de sílex e areias do Mioceno. As grandes variações térmicas e a localização geográfica são ideais para as variedades de uvas precoces. Os vinhos tintos e rosados, produzidos sobretudo a partir da casta *gamay* N, exprimem aromas concentrados de frutos vermelhos. Os vinhos brancos, que podem, ocasionalmente, conter açúcares fermentescíveis, têm uma grande complexidade de aromas, onde se distinguem as notas florais (espinheiro-alvar, tília, verbena, etc.) e as notas frutadas (citrinos, pera, etc.). Na boca, deixam com frequência uma sensação de frescura.

«Oisly»

No centro da área vitícola de Sologne, produzem-se vinhos brancos secos a partir da casta *sauvignon* B, que exprime todo o seu potencial nos solos continentais de areias e gravilha e nas chamadas «formações de Sologne», constituídas por areia, argilas e fáluns. Em termos climáticos, destaca-se a estação subseca, a mais pronunciada da região de Touraine. Este meio natural confere aos vinhos uma frescura marcada por aromas finos e delicados e notas de citrinos e de flores brancas. O estágio, pelo menos, até 30 de abril do ano seguinte à colheita, confere ao vinho a sua complexidade aromática.

A «Touraine», herdeira de vinhas e vales louvados por reis, continua a ser uma das insígnias dos vinhedos setentrionais. O Vale do Loire, com as suas paisagens vivas, preservadas pelo cultivo secular da vinha, é agora património histórico da UNESCO.

Vinhos espumantes

Os vinhos espumantes são produzidos nas condições acima descritas. Tendo constatado que os vinhos engarrafados e armazenados em caves tendiam a fermentar novamente, os produtores da Touraine aprenderam a gerir e a tirar partido deste fenómeno dos «espumantes naturais». Nasceram, assim, no século XIX, os vinhos «frisantes». A existência de galerias escavadas no tufo favoreceu a produção destes vinhos, que requerem grandes espaços de armazenagem e manuseamento a temperaturas controladas.

A experiência adquirida durante mais de um século deu aos produtores de vinhos espumantes o domínio perfeito da composição dos lotes. A originalidade territorial dos vinhos brancos reflete-se na presença obrigatória de 60 % da casta *chenin* B ou *orbois* B. O envelhecimento prolongado em posição horizontal contribui para o desenvolvimento de aromas de brioche e para a complexidade dos vinhos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata definida por derrogação para a vinificação e elaboração dos vinhos, assim como para a vinificação, envelhecimento e acondicionamento dos vinhos espumantes, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2021:

— Departamento de Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;

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

— Departamento de Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (os territórios dos «municípios delegados» de Feings, Fougères-sur-Bièvre e Ouchamps), Les Montils, Mont-près--Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

— O nome da denominação de origem controlada é obrigatoriamente seguido da menção «gamay», em conformidade com o disposto no caderno de especificações.

— O nome da denominação de origem controlada pode ser acompanhado das seguintes denominações geográficas complementares, de acordo com o disposto no caderno de especificações: «Amboise», «Azay-le--Rideau», «Chenonceaux», «Mesland» e «Oisly».

— A denominação de origem controlada pode ser acompanhada da menção «primeur» ou «nouveau», em conformidade com o disposto no caderno de especificações.

— Todas as menções facultativas que, nos termos das disposições comunitárias, podem ser regulamentadas pelos Estados-Membros devem ser inscritas nos rótulos em carateres de dimensão igual ou inferior, tanto em altura como em largura, ao dobro dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

— As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Denominações geográficas complementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

— As denominações geográficas complementares «Amboise», «Azay-le-Rideau» ou «Mesland» figuram obrigatoriamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada, em carateres de dimensão igual ou inferior, em altura e largura, aos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

— As denominações geográficas complementares «Chenonceaux» ou «Oisly» figuram obrigatoriamente a seguir ao nome da denominação de origem, em carateres de dimensão igual ou inferior, em altura e largura, às dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

— No rótulo dos vinhos brancos com direito às denominações geográficas complementares «Amboise», «Mesland» ou «Azay-le-Rideau» figura obrigatoriamente a menção «demi-sec» (meio-seco), em conformidade com as normas analíticas previstas para esta menção no caderno de especificações, e a menção «moelleux» (meio--doce) ou «doux» (doce), correspondente ao teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) presentes no vinho, conforme a legislação europeia.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

— No rótulo dos vinhos rosados com denominação geográfica complementar «Mesland» figura obrigatoriamente a menção «demi-sec» (meio-seco), em conformidade com as normas analíticas previstas para esta menção no caderno de especificações, e a menção «moelleux» (meio-doce) ou «doux» (doce, correspondente ao teor de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) presentes no vinho, conforme a legislação europeia.

— É obrigatória a indicação do ano de colheita nos vinhos que beneficiam da menção «primeur» ou «nouveau» (vinho novo).

— Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esta:

  — se trate de um lugar registado no cadastro;

  — conste da declaração de colheita.

— A menção «gamay» deve figurar imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem controlada, em carateres de dimensão igual ou superior, em altura e largura, a dois terços dos carateres do nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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