C/2025/5230

26.9.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5230)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Denumirea produsului**

„Touraine”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Cererea de modificare referitoare la DOP „Touraine” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a produselor sau a categoriei de produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Soiurile de viță-de-vie*

La capitolul I punctul V subpunctul 1 (Soiurile de viță-de-vie) din caietul de sarcini, lista soiurilor este completată după cum urmează:

— în ceea ce privește producția de vinuri albe, cu soiurile Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B, Chenin B.

— în ceea ce privește producția de vinuri roșii, cu soiurile Pineau d'Aunis N și Grolleau N.

Soiurile menționate mai sus pot reprezenta până la 5 % din soiurile cultivate în cadrul exploatației și până la 10 % din amestecuri.

Includerea acestor soiuri este una dintre soluțiile puse în aplicare pentru denumire, pentru a face față schimbărilor climatice și reducerii utilizării produselor de protecție a plantelor. Aceste soiuri introduse ca soiuri secundare sunt în concordanță cu profilul vinurilor care poartă această denumire și se pot adapta la secetă și la bolile criptogamice. De asemenea, permit reducerea utilizării produselor de protecție a plantelor.

Documentul unic a fost completat la punctul „Soiul/soiurile de struguri de vin".

2. *Modificări de redactare*

Au fost aduse modificări de redactare caietului de sarcini pentru a corecta greșelile de ortografie.

Documentul unic nu a fost modificat.

3. *Dispozitivul de agromediu*

Grupul de viticultori-vinificatori arondați denumirii dorește să includă următoarea măsură de agromediu: „Este interzisă erbicidarea" în caietul de sarcini al DOC „Touraine" pentru denumirea geografică complementară „Chenonceaux". Această dispoziție urmărește să implice în mod colectiv operatorii arondați acestei denumiri într-o abordare ecologică, răspunzând astfel așteptărilor societății și contribuind la conservarea biodiversității pe parcele.

Documentul unic nu a fost modificat.

4. *Densitatea de plantare*

Densitatea de plantare a fost modificată. Vița-de-vie prezintă în prezent o densitate minimă de 5 000 de butuci pe hectar, față de 5 500 de butuci anterior, cu o distanță între rânduri de 2 metri în loc de maximum 1,60 metri.

Astfel, mai mulți viticultori-vinificatori arondați denumirii doresc să păstreze iarbă între rânduri și să utilizeze tractoare viticole compatibile cu o distanță de 2 metri, care au prețuri mai accesibile decât tractoarele cu șasiu înalt.

Grupul de producători ai vinurilor cu această denumire afirmă că nu există niciun impact asupra calității, dar că această modificare va facilita activitatea operatorilor care produc vinurile cu această denumire.

Documentul unic nu a fost modificat.

5. *Actualizarea codului geografic*

Lista comunelor care constituie arealul geografic a fost actualizată pe baza Codului geografic oficial din 2024. Această modificare nu modifică arealul geografic al denumirii.

Se modifică următoarele puncte din documentul unic: Arealul geografic delimitat și Condiții suplimentare – Zona situată în imediata vecinătate.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Touraine

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Norme analitice*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aceste vinuri sunt vinuri liniștite albe, roșii, roze și vinuri spumante albe și roze. Vinurile liniștite albe, roșii și roze prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 10 %. Fiecare lot de vin îndeplinește, după ambalare, următoarele norme analitice: -Vinurile albe și roze prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) mai mic sau egal cu 4 grame pe litru și o aciditate totală mai mare de 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric. -Vinurile roșii prezintă un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) mai mic sau egal cu 2 grame pe litru. În cazul vinurilor roșii, fermentația malolactică este finalizată. Conținutul de acid malic este mai mic sau egal cu 0,3 grame pe litru. -Vinurile albe și roze elaborate fără îmbogățire și care prezintă o tărie alcoolică dobândită în volume de minimum 12,5 % au un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) mai mic sau egal cu 6 grame pe litru. În acest caz, conținutul de aciditate totală nu este mai mic cu mai mult de 1 gram pe litru, exprimat în acid tartric, decât conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză). Vinurile nu depășesc, după îmbogățire, următoarea tărie alcoolică totală în volume: 12,5 % pentru vinurile albe, roșii și roze și 13 % pentru vinurile spumante albe și roze (în cazul îmbogățirii mustului). Celelalte valori analitice respectă implicit legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum) —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

2. *Aciditate*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Pentru vinurile liniștite albe și roze, valorile pentru aciditatea volatilă și pentru dioxidul de sulf total sunt cele prevăzute de legislația Uniunii. Pentru vinurile liniștite roșii, valorile pentru aciditatea volatilă, aciditatea totală și dioxidul de sulf total sunt cele prevăzute de legislația Uniunii. Pentru vinurile spumante roze și albe, valorile pentru aciditatea volatilă, aciditatea totală, dioxidul de sulf total și dioxidul de carbon sunt cele prevăzute de legislația Uniunii. Fiecare lot de vin neambalat care poate beneficia de mențiunea „primeur” sau „nouveau” prezintă o aciditate volatilă mai mică sau egală cu 10,2 miliechivalenți pe litru.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum) —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

3. *Descriere*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile care beneficiază de denumirea de origine controlată „Touraine" sunt vinuri care prezintă un gust rotund și note finale proaspete și bine echilibrate. Vinurile albe, adesea de culoare auriu deschis, prezintă o gamă aromatică care poate varia de la note fructate care amintesc de citrice sau fructe exotice până la note florale care amintesc de flori albe. Aceste vinuri păstrează la final, în momentul degustării, o senzație de prospețime. Vinurile roze prezintă arome delicate care amintesc de coacăze negre, fructe exotice sau citrice. Vinurile roșii obținute din soiul Gamay N (vinuri care beneficiază de indicația „Gamay" sau vinuri care beneficiază de mențiunea „primeur" sau „nouveau") prezintă frecvent o culoare vișinie și, în general, dezvăluie arome calde de fructe roșii mici pe taninuri catifelate. Aceste vinuri sunt echilibrate și îmbină lejeritatea cu finețea. Vinurile obținute din asamblări sau doar din soiul Cabernet Franc N, la vest de meridianul din Tours, sunt vinuri elegante și puternice, cu o bună structură tanică, a căror expresie aromatică este o combinație de fructe roșii și negre, pe culori care variază de la rubiniu închis la grena profund. Vinurile spumante albe și roze sunt obținute pe o structură dominant acidă, care le conferă vinurilor întreaga sa prospețime și finețe. Această aciditate este însoțită de note fructate și, în timp, se poate afirma o aromă de brioșă.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum) —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

— Pentru producerea vinurilor roze, se autorizează utilizarea de cărbuni pentru uz oenologic, singuri sau în amestecuri în cadrul preparatelor, pentru musturile și vinurile noi aflate încă în fermentație, în limita a 15 % din volumul de vinuri roze elaborate de către vinificatorul în cauză, pentru recolta respectivă și într-o doză maximă de 60 de grame per hectolitru;

— Pentru vinurile roșii, sunt autorizate tehnicile de îmbogățire prin concentrarea mustului de struguri, iar nivelul maxim de concentrație parțială în raport cu volumele utilizate este stabilit la 10 %;

— Vinurile spumante sunt elaborate exclusiv prin a doua fermentație în sticle;

— Vinurile nu depășesc, după îmbogățire, următoarea tărie alcoolică totală în volume: 12,5 % pentru vinurile albe, roșii și roze și 13 % pentru vinurile spumante albe și roze (în cazul îmbogățirii mustului).

În afara dispozițiilor menționate mai sus, în ceea ce privește practicile oenologice vinurile trebuie să respecte cerințele prevăzute la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

2. Practică de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 500 de butuci pe hectar, cu o distanță maximă între rânduri de 2,10 metri. Distanța dintre butucii de pe același rând este mai mare sau egală cu 0,9 metri.

Vița-de-vie este tăiată prin tăiere lungă sau scurtă, lăsându-se maximum 11 ochi pe butuc.

Indiferent de modalitatea de tăiere, vița-de-vie poate fi tăiată cu 2 ochi suplimentari pe butuc, cu condiția ca, în stadiul fenologic corespunzător unui număr de 11 sau 12 frunze, numărul de lăstari cu rod din anul respectiv pe butuc să fie de maximum 11.

5.2. *Randamente maxime*

1. Vinuri albe

72 de hectolitri pe hectar

2. Vinuri roșii și roze

66 de hectolitri pe hectar

3. Vinuri spumante

78 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor, precum și recoltarea strugurilor, vinificarea, elaborarea, elevajul și ambalarea vinurilor spumante se realizează pe teritoriul următoarelor comune (listă întocmită pe baza Codului geografic oficial pentru anul 2024): – departamentul 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 (doar pe vechiul teritoriu comunal al localității Langeais, devenită reședință de comună), 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;– departamentul Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pentru teritoriul comunelor delegate Contres și 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 (pentru teritoriul comunelor delegate Chambon-sur-Cisse și Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pentru teritoriul comunei delegate Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pentru teritoriul comunei delegate Onzain).

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Arealul geografic se prezintă sub forma unui platou ușor ondulat, în partea de sud-vest a bazinului parizian, și corespunde unei zone de confluență pe teritoriul căreia râurile Cher, Indre și Vienne se alătură fluviului Loara. Plantația viticolă, care se întinde pe o distanță de aproximativ o sută de kilometri, este organizată de-a lungul văilor, cu excepția regiunii viticole Sologne, situată la est, a cărei plantație se întinde pe un platou aflat între râurile Cher și Loara.

Arealele geografice ale denumirilor geografice complementare „Amboise" și „Mesland" sunt situate în centrul văilor care se înșiră, de la vest la est, de-a lungul regiunii Val de Loire, în timp ce arealul geografic al denumirii geografice complementare „Azay-le-Rideau" se învecinează cu valea râului Indre. Valea râului Cher adăpostește, în partea sa din aval, denumirea geografică complementară „Chenonceaux", în timp ce „Oisly" ocupă platoul oriental situat între râurile Loara și Cher.

În general, altitudinea depășește rareori 100 de metri sau 120 de metri pe teritoriul celor 143 de comune care formează arealul geografic.

Vinurile provin de pe parcele care au făcut obiectul unei delimitări stricte și precise, inspirate de centrele istorice de producție. Printre aceste parcele se disting: – parcelele care prezintă soluri derivate din argilă cu silex, la care s-au adăugat nisipuri miocene, soluri denumite local „bournais perrucheux", – parcelele care prezintă soluri dezvoltate pe argile cu silex sau „perruches" sau soluri argilo-calcaroase, pietroase, derivate din calcar, denumite local „aubuis"; acestea sunt soluri calde și permeabile, care se află pe primele pante sau „coaste" ale văilor; – parcelele care prezintă soluri tipice văilor, așezate pe terase formate din depuneri aluvionare vechi, cunoscute local sub denumirea de „graviers" (prundișuri).

Arealul geografic beneficiază de o climă oceanică, cu o atenuare clară a influenței acesteia de îndată ce se înaintează către partea de est a arealului geografic, în zona meridianului din Tours. Temperaturile și precipitațiile ilustrează această atenuare, înregistrându-se aproximativ 550 milimetri de precipitații în vest și până la 650 milimetri în est, precum și o mai mare amplitudine termică la est, semn al unei influențe oceanice degradate mai accentuate.

Ruinele unei prese vechi, descoperite la Cheillé, aproape de Azay-le-Rideau, atestă cultivarea viței-de-vie în regiunea „Touraine" încă din secolul al II-lea. Sub influența bisericii, între secolul al VIII-lea și secolul al XII-lea, viticultura se află în plină expansiune.

Prezența Curții regale în Valea Loarei în secolul al XVI-lea (castelele de la Chambord, Chenonceau) contribuie la o dezvoltare considerabilă a producției de vinuri de calitate, precum și la renumele anumitor plaiuri viticole („crus"). Producția se dezvoltă după promulgarea Edictului celor 20 de leghe, prin care se interzicea producția viticolă în jurul capitalei, și își fac apariția soiurile „Gamay", originare din regiunea Lyon.

Căi naturale de circulație, râurile Loara și Cher au încurajat în mod spontan inițierea, dezvoltarea și exportul producției din arealul geografic. Cele mai bune vinuri sunt comercializate în principal în Olanda și Anglia, prin intermediul barierei vamale Ingrandes-sur-Loire, aflate în apropierea orașului Nantes. Aceste vinuri de calitate au fost denumite, în acea epocă, „vinurile mării", datorită adecvării lor pentru transport.

În secolul al XVIII-lea, se dezvoltă o plantație viticolă în valea inferioară a râului Cher, în jurul orașelor Bléré, Thésée, Montrichard și Chenonceaux. O descriere a soiurilor de viță-de-vie din acest sector este realizată cu ocazia anchetei agricole din anul XII (1804). În lucrarea „Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher", soiul „Côt" este prezentat ca fiind soiul principal, „cel mai răspândit pe coasta râului Cher cu expunere sudică, care produce un vin de calitatea întâi".

În 1845, contele ODART menționează, de asemenea, în lucrarea sa „Ampélographie" soiul Côt N ca fiind „soiul cel mai cultivat pe malurile râurilor Cher și Lot". Jules GUYOT, în 1860, întotdeauna foarte precis în descrierile sale, menționează: „Bretonul (Cabernet Franc N) își are centrul principal în Bourgueil, între Chinon și Saumur, unde stă la baza unor vinuri excelente; însă acesta dispare spre estul regiunii, unde soiurile Côt, Chardenet, Pinot Noir, Beurot și Meunier (...) domină în Loir-et-Cher...".

După criza filoxerei, plantația viticolă „Touraine" este reconstituită cu soiuri de viță-de-vie derivate în special din noi soiuri altoite, cum ar fi soiurile Gamay N și Sauvignon B. Arealul geografic se construiește atunci treptat, integrând sectoare vitivinicole cu potențial ridicat de calitate și, cu puțin timp înainte de începutul celui de al Doilea Război Mondial, în anul 1939, este recunoscută denumirea de origine controlată „Coteaux de Touraine".

În 1953 a fost adoptată definitiv denumirea „Touraine".

Plantația viticolă acoperea la acel moment o suprafață de 8 000 de hectare, iar producătorii, grupați în cadrul a cinci cooperative vinicole, dezvoltă producția de vinuri provenite din soiurile Sauvignon B și Gamay N, care dobândesc o reputație solidă în sectorul serviciilor de alimentație publică, sub denumirile comune „Sauvignon de Touraine" și „Gamay de Touraine".

Începând din 1985, conștienți de potențialul teritoriului lor și al soiurilor lor de viță-de-vie, producătorii din valea râului Cher introduc soiurile Côt N și Sauvignon B pe parcelele de pe primele „coaste", în timp ce producătorii din regiunea viticolă Sologne plantează cu predilecție soiul Sauvignon B pe parcelele cu soluri nisipoase.

Această activitate de căutare a autenticității se va concretiza în recunoașterea denumirilor geografice complementare „Chenonceaux" pentru vinurile albe și roșii de pe coastele râului Cher și „Oisly" pentru vinurile albe din regiunea viticolă Sologne.

În 2009, plantația viticolă acoperă o suprafață de 4 500 de hectare, cultivate de aproximativ 800 de producători. Se produc aproximativ 260 000 de hectolitri de vin, din care peste 60 % sunt vinuri albe. Vinurile care beneficiază de denumirea de origine controlată „Touraine" sunt vinuri care prezintă un gust rotund și note finale proaspete și bine echilibrate.

Vinurile albe, adesea de culoare auriu deschis, prezintă o gamă aromatică care poate varia de la note fructate care amintesc de citrice sau fructe exotice până la note florale care amintesc de flori albe. Aceste vinuri păstrează la final, în momentul degustării, o senzație de prospețime.

Vinurile roze prezintă arome delicate care amintesc de coacăze negre, fructe exotice sau citrice.

Vinurile roșii obținute din soiul Gamay N (vinuri care beneficiază de indicația „Gamay" sau vinuri care beneficiază de mențiunea „primeur") prezintă frecvent o culoare vișinie și, în general, dezvăluie arome calde de fructe roșii mici pe taninuri catifelate. Aceste vinuri sunt echilibrate și îmbină lejeritatea cu finețea. Vinurile obținute din asamblări sau doar din soiul Cabernet Franc N, sunt vinuri elegante și puternice, cu o bună structură tanică, a căror expresie aromatică este o combinație de fructe roșii și negre, pe culori care variază de la rubiniu închis la grena profund.

Vinurile spumante albe și roze sunt obținute pe o structură dominant acidă, care le conferă vinurilor întreaga sa prospețime și finețe. Această aciditate este însoțită de note fructate și, în timp, se poate afirma o aromă de brioșă. Vinuri liniștite: rețeaua hidrografică importantă, alcătuită din râurile Loara, Vienne, Cher și Indre, a modelat de-a lungul timpului un platou deluros format din roci moi datând din era terțiară și secundară. Sub influența bisericii, în Evul Mediu, oamenii au introdus plantația viticolă de-a lungul coastelor respective și pe marginile platoului.

Această apropiere față de cursurile de apă constituie deja, în perioada Renașterii, un atu important, care favorizează exportul vinurilor de „Touraine”. Astfel, caracterul permanent al barierei vamale Ingrandes-sur-Loire, de unde vinurile sunt exportate către Olanda, precum și aplicarea Edictului celor douăzeci de leghe în anul 1577 conturează plantația viticolă din regiune și promovează o producție de calitate. Sub influența climei, în partea vestică a arealului geografic sunt cultivate cu predilecție soiurile de viță-de-vie Chenin B și Cabernet franc N, în timp ce soiurile de viță-de-vie Sauvignon B, Côt N și Gamay N sunt privilegiate în partea estică a arealului geografic. Meridianul din Tours marchează această limită climatică naturală. Soiurile de viță-de-vie s-au impus în mod natural în această diversitate de condiții viticole oferite producătorilor.

Respectând uzanțele, arealul parcelat delimitat pentru recoltarea strugurilor ia în considerare doar parcelele cu soluri drenante, dezvoltate în principal pe formațiuni din Turonian și Senonian. Argila cu silex, bogată în pietre silicate, acoperă în cea mai mare parte solurile din văile intermediare. Acest silex, în cantitate mare la suprafață, joacă prin urmare un rol important în timpul coacerii strugurilor, prin creșterea nivelului de schimburi termice din sol. Aceste condiții contribuie în mare parte la calitatea vinurilor albe și a vinurilor roșii. Soiul de struguri Sauvignon B este potrivit în special pe parcelele care prezintă soluri „perruches” și „aubuis”. Acest soi găsește în astfel de soluri condițiile esențiale pentru o maturitate constantă, de-a lungul anilor. Vinurile obținute din acest soi prezintă, pe aceste soluri și în acest climat, un caracter proaspăt și original. În anul 2009, ele au reprezentat 2/3 din producția aferentă denumirii de origine controlate. Soiul Gamay N, soi negru din perioada de reconstrucție care a urmat crizei filoxerice, se află predominant pe parcelele cu soluri „din argilă cu silex”, iar vinurile obținute din acest soi sunt fructate și alerte. Vinurile roșii din partea de est a meridianului din Tours sunt structurate în jurul soiului Côt N, în timp ce soiul Cabernet Franc N se impune în partea de vest a meridianului respectiv. Aceste vinuri prezintă o bună structură tanică.

În cadrul DOP „Touraine” sunt recunoscute 5 denumiri geografice complementare.

Amboise

Platoul din cretă moale prezintă un relief destul de marcat, cu o altitudine cuprinsă între 80 și 100 de metri. Diversitatea situațiilor geo-pedologice a oferit producătorilor posibilitatea de a găsi, pentru fiecare dintre soiurile care s-au impus, condițiile optime de exprimare a acestora. Vinurile roze sunt vinuri fructate și proaspete, vinurile roșii, care prezintă o bună structură tanică, au o expresie aromatică destul de intensă, evocând în principal note de fructe roșii, iar vinurile albe sunt în general seci, însă uneori pot conține zaharuri fermentabile și pot fi clasificate ca „demi-sec”, „moelleux” sau „doux”. Elevajul vinurilor roșii conferă suplețe structurii lor tanice. În cazul vinurilor albe, elevajul sporește complexitatea aromatică.

Azay-le-Rideau

Datorită poziționării sale între valea Loarei și cea a râului Indre, plantația viticolă beneficiază de o climă temperată. Soiurile Grolleau N și Chenin B domină colinele și terasele nisipos-pietroase, în beneficiul producției de vinuri albe elegante și proaspete și de vinuri roze fructate. În mod tradițional, vinurile roze sunt produse obligatoriu prin tehnica presării directe înainte de fermentare, pentru a se obține notele fructate. Vinurile albe care uneori pot conține zaharuri fermentabile sunt elegante și minerale.

Chenonceaux

Arealul geografic se întinde pe coastele de pe ambele maluri ale râului Cher. Soiurile de viță-de-vie sunt plantate pe parcele cu soluri marcate de prezența importantă a silexului. Vinul alb are o expresie aromatică în general intensă, dezvăluind arome florale (păducel, salcâm etc.) și note mai fructate (citrice, fructe uscate etc.). Elevajul, cel puțin până la data de 30 aprilie a anului următor anului de recoltă, permite asigurarea rotunjimii și a fineței. Vinurile roșii prezintă o bună structură tanică. Expresia lor aromatică este destul de intensă, evocând în special note de fructe negre. Elevajul, cel puțin până la data de 31 august a anului următor anului de recoltă, permite obținerea unui vin cu arome complexe și taninuri rotunde și catifelate.

Mesland

Arealul geografic, situat în partea de nord-est a arealului geografic al denumirii de origine controlate „Touraine”, corespunde unei margini a platoului cu vedere la fluviul Loara. Aici, solurile sunt unite de prezența silexului și a nisipurilor miocene. Variațiile de temperatură și localizarea geografică sunt ideale pentru soiurile de struguri timpurii. Vinurile roșii și roze, obținute, în principal, din soiul de struguri Gamay N, exprimă arome concentrate de fructe roșii mici. Vinurile albe, care pot conține uneori zaharuri fermentabile, au o expresie aromatică complexă, dezvăluind arome florale (păducel, tei, verbină etc.) și note mai fructate (citrice, pere etc.). Degustarea se încheie deseori cu o senzație de prospețime.

Oisly

Situată în centrul regiunii viticole Sologne, această plantație viticolă produce vinuri albe seci dintr-un singur soi de struguri, Sauvignon B, care își exprimă întreg potențialul pe solurile nisipoase și pietroase continentale și pe așa-numitele formațiuni „din Sologne” alcătuite din nisip, argile și falun. Clima arealului geografic se caracterizează în principal prin sezonul sub-uscat cel mai pronunțat din regiunea Touraine. Acest mediu natural oferă vinurilor prospețime marcată de arome fine și delicate, care amintesc de citrice și flori albe. Elevajul, cel puțin până la data de 30 aprilie a anului următor anului de recoltă, permite vinurilor să devină mai complexe.

„Touraine”, moștenitoarea plantațiilor viticole și a văilor cântate de regi, este în continuare una dintre bijuteriile plantațiilor nordice, iar peisajele sale culturale vii, păstrate prin exploatarea seculară a viței-de-vie, au contribuit la înscrierea Văii Loarei în patrimoniul istoric al UNESCO.

Vinuri spumante

Producția de vinuri spumante se înscrie în contextul descris mai sus. Constatând că vinurile îmbuteliate în pivnițe aveau uneori tendința să fermenteze din nou, producătorii din Touraine și-au dorit să stăpânească acest proces și să valorifice aceste vinuri spumante în mod natural. Astfel, începând cu secolul al XIX-lea, au apărut vinurile „pétillants” oferite consumatorului. Prezența pivnițelor săpate în tuf a constituit atunci un factor favorabil dezvoltării producției acestor vinuri, care necesită spații de depozitare și de manipulare de dimensiuni mari și cu temperatură moderată.

Ca urmare a experienței dobândite timp de mai bine de un secol, producătorii de vinuri spumante posedă în prezent cunoștințe pe care le stăpânesc perfect și care se reflectă în compoziția cuvée-urilor. Originalitatea teritorială a vinurilor albe se datorează obligației ca soiul de viță-de-vie Chenin B sau Orbois B să fie prezent în proporție de 60 %. Elevajul îndelungat „sur lattes” (pe scânduri) contribuie la dezvoltarea aromelor de brioșe și a complexității vinurilor.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea și elaborarea vinurilor, precum și pentru vinificarea, elevajul și ambalarea vinurilor spumante, este constituită din teritoriul următoarelor comune (listă întocmită pe baza Codului geografic oficial din 2021):

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

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

— departamentul Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (pentru teritoriile comunelor delegate Feings, Fougères-sur-Bièvre și Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher;

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

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— Denumirea de origine controlată trebuie să fie în mod obligatoriu urmată de indicația „Gamay” în conformitate cu dispozițiile din caietul de sarcini.

— Denumirea de origine controlată poate fi completată cu una dintre următoarele denumiri geografice complementare, în conformitate cu dispozițiile stabilite în caietul de sarcini: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland”, „Oisly”.

— Denumirea de origine controlată poate fi completată cu mențiunea „primeur” sau „nouveau”, în conformitate cu dispozițiile stabilite în caietul de sarcini.

— Toate mențiunile facultative a căror utilizare, în temeiul dispozițiilor Uniunii, poate fi reglementată de statele membre sunt înscrise pe etichete utilizând caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime dublul dimensiunilor caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

— Dimensiunile caracterelor utilizate pentru denumirea geografică „Val de Loire” nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, două treimi din dimensiunile caracterelor care alcătuiesc denumirea de origine controlată.

Denumiri geografice complementare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— Denumirile geografice complementare „Amboise”, „Azay-le-Rideau” sau „Mesland” se înscriu în mod obligatoriu după denumirea de origine controlată, cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată.

— Denumirile geografice complementare „Chenonceaux” sau „Oisly” sunt înscrise în mod obligatoriu sub denumirea de origine controlată, cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată.

— Vinurile albe care beneficiază de denumirile geografice complementare „Amboise”, „Mesland” sau „Azay-le-Rideau” trebuie să prezinte în mod obligatoriu pe etichetă mențiunea „demi-sec”, în conformitate cu normele analitice stabilite pentru această mențiune în prezentul caiet de sarcini, și mențiunea „moelleux” (demidulce) sau „doux” (dulce), corespunzătoare conținutului de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) prezent în vin, astfel cum este definit de reglementările Uniunii.

Etichetarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— Vinurile roze care beneficiază de denumirea geografică complementară „Mesland” trebuie să prezinte în mod obligatoriu pe etichetă mențiunea „demi-sec”, în conformitate cu normele analitice stabilite pentru această mențiune în caietul de sarcini, și mențiunea „moelleux” (demidulce) sau „doux” (dulce), corespunzătoare conținutului de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) prezent în vin, astfel cum este definit de reglementările Uniunii.

— Vinurile care pot beneficia de mențiunea „primeur” sau „nouveau” trebuie prezentate în mod obligatoriu cu indicarea anului de recoltă.

— Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura denumirea unei unități geografice mai mici, cu condiția:

  — să fie vorba despre un loc înscris în cadastru;

  — ca acesta să figureze în declarația de recoltă.

— Indicația „Gamay” este înscrisă imediat sub denumirea de origine controlată, cu caractere ale căror dimensiuni sunt mai mari sau egale, atât în înălțime, cât și în lățime, cu două treimi din dimensiunile caracterelor cu care este scrisă denumirea de origine controlată și cel mult egale cu acestea.

Link către caietul de sarcini al produsului

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