C/2025/5230

26.9.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5230)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Touraine“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené označenie pôvodu (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Žiadosť o zmenu CHOP „Touraine“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavujú riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za „štandardnú“ zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Odrodová skladba*

V kapitole I časti V bode 1 špecifikácie týkajúcom sa odrodovej skladby sa zoznam odrôd dopĺňa takto:

— na výrobu bielych vín sa dopĺňajú odrody Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B a Chenin B,

— na výrobu červených vín sa dopĺňajú odrody Pineau d'Aunis N a Grolleau N.

Podiel uvedených odrôd môže predstavovať najviac 5 % v odrodovej skladbe a 10 % v zmesiach.

Začlenenie týchto odrôd patrí medzi riešenia zavedené v súvislosti s týmto chráneným označením s cieľom prispôsobiť sa zmene klímy a v snahe obmedziť používanie prípravkov na ochranu rastlín. Tieto nové doplnkové odrody zodpovedajú profilu vín s chráneným označením a dokážu sa adaptovať na sucho a odolávať hubovým chorobám. Vďaka tomu možno používať menej prípravkov na ochranu rastlín.

Jednotný dokument sa dopĺňa v bode „Muštové odrody".

2. *Formálne zmeny*

V špecifikácii výrobku sa vykonali formálne zmeny s cieľom opraviť typografické chyby.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Agroenvironmentálne ustanovenia*

Skupina vinohradníkov produkujúcich hrozno na výrobu tohto označenia žiada, aby sa do špecifikácie výrobku s CHOP „Touraine" – v prípade doplnkového zemepisného označenia *Chenonceaux* – zahrnulo toto agroenvironmentálne opatrenie: „Akékoľvek chemické ničenie buriny je zakázané". Cieľom tohto ustanovenia je, aby všetci prevádzkovatelia zapojení do výroby tohto chráneného označenia uplatňovali environmentálny prístup, čím sa prispeje k splneniu spoločenských očakávaní a k zachovaniu biodiverzity na pozemkoch.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. *Hustota výsadby*

Zmenila sa hustota výsadby. Vinič má teraz minimálnu hustotu 5 000 krov na hektár v porovnaní s 5 500 krami v minulosti, pričom vzdialenosť medzi radmi je 2 metre namiesto maximálne 1,60 metra.

Viacerí vinohradníci produkujúci hrozno na výrobu tohto označenia preto požadujú, aby sa plocha medzi riadkami ponechala zatrávnená a aby sa používali vinohradnícke traktory, ktoré sú kompatibilné so vzdialenosťou medzi radmi 2 metre a ktoré sú cenovo dostupnejšie než traktory s veľkou svetlou výškou.

Skupina výrobcov vín s týmto označením uvádza, že táto zmena v hustote výsadby nemá vplyv na kvalitu, ale uľahčí prácu prevádzkovateľov zapojených do výroby označenia.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

5. *Aktualizácia zemepisného kódexu*

Obce zemepisnej oblasti sa aktualizovali v súlade s úradným zemepisným kódexom z roku 2024. Touto zmenou sa nemení vymedzenie zemepisnej oblasti označenia.

Jednotný dokument sa mení v bode: Vymedzená zemepisná oblasť a Ďalšie podmienky – Oblasť v bezprostrednej blízkosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Touraine

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Analytické normy*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína sú biele, červené, ružové tiché vína a šumivé vína sú biele a ružové. Tiché biele, červené a ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10 obj. %. Každá balená dávka vín sa vyznačuje týmito analytickými normami: – Biele a ružové vína majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 4 gramy na liter a celkovú kyslosť vyjadrenú ako kyselina vínna viac ako 3,5 gramu na liter. – Červené vína majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 2 gramy na liter. Malolaktická fermentácia je pri červených vínach ukončená. Obsah kyseliny jablčnej je najviac 0,3 gramu na liter. – Biele a ružové vína vyrobené bez obohacovania a s minimálnym skutočným obsahom alkoholu 12,5 obj. % majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) najviac 6 gramov na liter. V takom prípade nie je celková kyslosť, vyjadrená ako kyselina vínna, nižšia o viac ako 1 gram na liter v porovnaní s obsahom skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy). Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie po obohatení prekročiť: 12,5 obj. % v prípade bielych, červených a ružových vín a 13 obj. % v prípade bielych a ružových šumivých vín (v prípade obohacovania muštu). Ostatné analytické hodnoty sú štandardne v súlade s pravidlami Spoločenstva.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Acidité*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

V prípade bielych a ružových tichých vín obsah prchavých kyselín a celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v predpisoch EÚ. V prípade červených tichých vín celková kyslosť a obsah prchavých kyselín, ako aj celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v predpisoch EÚ. V prípade ružových a bielych šumivých vín celková kyslosť a obsah prchavých kyselín, ako aj celkový obsah oxidu siričitého a oxidu uhličitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v predpisoch EÚ. Každá nebalená dávka vína s doplneným tradičným pojmom „primeur“ alebo „nouveau“ má obsah prchavých kyselín nižší ako alebo rovný 10,2 miliekvivalentu na liter.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Opis*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Vína s chráneným označením pôvodu „Touraine“ sa v ústach vyznačujú guľatosťou, ako aj sviežou a dobre vyváženou koncovkou. Biele vína sú často svetlozlatej farby a vyznačujú sa širokou paletou arómo od ovocných tónov pripomínajúcich citrusové plody alebo exotické ovocie po kvetinové tóny bielych kvetov. V koncovke si zachovávajú sviežu chuť. V ružových vínach sa prejavujú delikátne arómy, ktoré môžu pripomínať čierne ríbezle, exotické ovocie alebo citrusové plody. Červené vína vyrobené z odrody Gamay N (vína s označením „gamay“ alebo vína s doplneným tradičným pojmom „primeur“ alebo „nouveau“) sa často vyznačujú čerešňovou farbou a spravidla odhaľujú vrúcne arómy drobného červeného ovocia s hodvábnymi tanínmi. Sú to vyvážené vína, ktoré spájajú ľahkosť a jemnosť. Vína, ktoré sa vyrábajú sceľovaním alebo z jedinej odrody Cabernet franc N, západne od poludníka prechádzajúceho mestom Tours, sú elegantné a silné so správnou tanínovou štruktúrou a v ich aromatickom výraze sa spájajú vône červeného a čierneho ovocia. Biele a ružové šumivé vína majú prevažne kyslú štruktúru, ktorej vďačia za svoju sviežosť a jemnosť. Túto kyslosť sprevádzajú ovocné tóny a časom sa môže rozvinúť brioškový nádych. Tiché vína:

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

— Pri výrobe ružových vín je používanie enologického aktívneho uhlia, či už samostatne, alebo v zmesi v prípravkoch, povolené v prípade muštov ešte kvasiacich mladých vín najviac do 15 % objemu ružového vína vyrábaného príslušným vinárom z daného zberu a maximálnej dávke 60 gramov na hektoliter.

— V prípade červených vín je povolené zahusťovanie hroznového muštu až do dosiahnutia čiastočnej koncentrácie 10 % použitého objemu.

— Šumivé vína sa vyrábajú výlučne druhotným kvasením vo fľaši.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie po obohatení prekročiť: 12,5 obj. % v prípade bielych, červených a ružových vín a 13 obj. % v prípade bielych a ružových šumivých vín (v prípade obohacovania muštu).

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2. Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 500 krov na hektár a vzdialenosť medzi radmi viniča je maximálne 2,10 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade je minimálne 0,9 meter.

Vykonáva sa buď krátky, alebo dlhý rez, s najviac 11 očkami na ker.

Bez ohľadu na spôsob rezu možno viniče rezať na dve dodatočné očká na ker za predpokladu, že vo fenofáze zodpovedajúcej 11 alebo 12 listom je počet rodivých letorastov na ker najviac 11.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele vína

72 hektolitrov na hektár

2. Červené a ružové vína

66 hektolitrov na hektár

3. Šumivé vína

78 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín, ako aj zber hrozna, vinifikácia, výroba, zrenie a fľašovanie v prípade šumivých vín sa uskutočňujú na území týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2024): – departement 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 (len na bývalom území obce Langeais, ktorá sa stala strediskovou obcou), 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,– departement Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (na území delegovaných obcí Contres a 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 (na území delegovaných obcí Chambon-sur-Cisse a Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (na území delegovanej obce Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (na území delegovanej obce d'Onzain).

7. **Muštové odrody**

Cabernet franc N

Cabernet – Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Cot N – Malbec

Floreal B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Meslier Saint-François B – Gros Meslier

Meunier N

Orbois B

Pineau d'Aunis N

Pinot gris G

Pinot noir N

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť má charakter mierne zvlnenej plošiny na juhozápade Parížskej panvy a nachádza sa v sútokovej oblasti, kde sa rieky Cher, Indre a Vienne vlievajú do Loiry. Vinohrad s rozlohou približne sto kilometrov sa tiahne pozdĺž údolí, okrem vinárskej oblasti Sologne na východe, kde je vinohrad vysadený na plošine medzi riekou Cher a Loirou.

Zemepisné oblasti doplnkových zemepisných označení „Amboise“ a „Mesland“ ležia uprostred údolí, ktoré sa tiahnu od západu na východ pozdĺž oblasti Val de Loire, kým zemepisná oblasť doplnkového zemepisného označenia „Azay-le-Rideau“ lemuje údolie rieky Indre. Údolie rieky Cher ukrýva na svojom dolnom toku doplnkové zemepisné označenie „Chenonceaux“, zatiaľ čo oblasť doplnkového zemepisného označenia „Oisly“ sa nachádza vo východnej časti plošiny medzi riekami Loira a Cher.

Celková nadmorská výška územia 143 obcí, ktoré tvoria zemepisnú oblasť, zriedka presahuje 100, resp. 120 metrov.

Vína pochádzajú z pozemkov, ktoré boli dôsledne a presne vymedzené na základe historických výrobných centier. Tieto pozemky sa delia na: – pozemky, na ktorých sa nachádzajú pôdy pochádzajúce z kremenitej hliny zmiešanej s miocénnymi pieskami, pôdy miestne nazývané „bournais perrucheux“, – pozemky s pôdami, ktoré vznikli na kremenitých hlinách alebo tzv. perruches, alebo s kamenistými ílovito-vápencovými pôdami, ktoré vznikli z vápencov a miestne sa nazývajú „aubuis“; tieto teplé a priepustné pôdy sa nachádzajú na spodných svahoch alebo „úbočiach“ údolí, – pozemky s pôdami v údoliach, nachádzajúce sa na terasách so starobylými naplaveninami, ktoré sa miestne nazývajú „graviers“.

Zemepisná oblasť sa vyznačuje oceánskym podnebím, ktorého vplyv sa zreteľne oslabuje smerom k východnej časti zemepisnej oblasti až k poludníku prechádzajúcemu mestom Tours. Svedčia o tom teploty a zrážky, ktoré dosahujú na západe približne 550 milimetrov a na východe až 650 milimetrov, ako aj väčší teplotný rozsah na východe, ktorý je znakom výrazne slabšieho oceánskeho vplyvu.

Pozostatky starého lisu objaveného v Cheillé pri Azay-le-Rideau svedčia o pestovaní viniča v „Touraine“ už od 2. storočia. Vinárstvo zaznamenalo skutočný rozmach pod vplyvom cirkvi od 8. do 12. storočia.

Prítomnosť kráľovského dvora v údolí Loiry v 16. storočí (zámky Chambord, Chenonceau) prispela k výraznému rozvoju výroby kvalitných vín, ako aj k povesti niektorých „crus“. Po vyhlásení tzv. Dvadsaťmíľového ediktu, ktorým sa zakázala výroba vína v okolí hlavného mesta, sa tu rozvíja výroba a objavujú sa odrody „Gamay“ pochádzajúce z regiónu Lyonu.

Prírodné obchodné cesty, rieky Loira a Cher, prirodzene podnietili obchod, rozvoj a vývoz výrobkov tejto zemepisnej oblasti. Obchod s najlepšími vínami sa rozvíjal najmä s Holandskom a Anglickom cez colnú bariéru v Ingrandes-sur-Loire pri Nantes. Tieto kvalitné vína sa začali nazývať „morské vína“, pretože boli vhodné na prepravu.

V 18. storočí sa vinohrad rozvíjal v spodnej časti údolia rieky Cher okolo miest Bléré, Thésée, Montrichard a Chenonceaux. Pri príležitosti výročného poľnohospodárskeho prieskumu XII (z roku 1804) bol vypracovaný opis odrodovej skladby tohto sektora. V „Tabuľke najrozšírenejších odrôd viniča na svahoch pozdĺž rieky Cher“ sa odroda „Côt“ uvádza ako hlavná odroda: „najrozšírenejšia odroda viniča na svahoch pozdĺž rieky Cher orientovaných na juh, z ktorej sa vyrábajú najkvalitnejšie vína“.

V roku 1845 sa aj gróf ODART vo svojom diele „Ampélographie“ zmienil o odrode Côt N ako o „najpestovanejšej odrode na brehoch riek Cher a Lot“. Jules GUYOT bol vždy veľmi presný vo svojich opisoch a v roku 1860 napísal: „Odroda Breton (Cabernet franc N) sa pestuje najmä v Bourgueil medzi Chinonom a Saumurom, kde sa z nej vyrábajú vynikajúce vína, ale smerom na východ regiónu mizne; v departemente Loir-et-Cher prevažujú odrody Côt, Chardenet, Pinot noir, Beurot a Meunier…“.

Po kríze spôsobenej fyloxérou bol vinohrad v „Touraine“ obnovený odrodovou skladbou zloženou najmä z nových štepených odrôd, ako sú odrody Gamay N a Sauvignon B. Zemepisná oblasť sa tak pomaly budovala a priberala vinárske sektory s dobrým kvalitatívnym potenciálom. Tesne pred vypuknutím druhej svetovej vojny v roku 1939 jej bolo priznané chránené označenie pôvodu „Coteaux de Touraine“.

V roku 1953 bol definitívne prijatý názov „Touraine“.

Vinohrad sa v tom období rozprestieral na ploche 8 000 hektárov a výrobcovia zoskupení do piatich vinárskych družstiev rozvíjali výrobu vín pochádzajúcich z odrôd Sauvignon B a Gamay N, ktoré si získali solídnu povesť v reštauráciách pod spoločnými označeniami „Sauvignon de Touraine“ a „Gamay de Touraine“.

Výrobcovia v údolí rieky Cher si uvedomovali potenciál svojho územia a svojich odrôd a od roku 1985 vysadili na pozemkoch spodných „svahov“ odrody Cot N a Sauvignon B, zatiaľ čo výrobcovia vo vinárskej oblasti Sologne pestovali odrodu Sauvignon B výhradne na pozemkoch s piesočnatými pôdami.

Táto práca hľadania jedinečnosti sa prejavila uznaním doplnkových zemepisných označení „Chenonceaux“ pre biele a červené vína zo svahov rieky Cher a „Oisly“ pre biele vína vinárskej oblasti Sologne.

V roku 2009 mal vinohrad rozlohu 4 500 hektárov, ktorú obhospodarovalo približne 800 výrobcov. Vyrábalo sa približne 260 000 hektolitrov, z toho viac než 60 % bielych vín. Vína s chráneným označením pôvodu „Touraine“ sa v ústach vyznačujú guľatosťou, ako aj sviežou a dobre vyváženou koncovkou.

Biele vína sú často svetlozlatej farby a vyznačujú sa širokou paletou arómo od ovocných tónov pripomínajúcich citrusové plody alebo exotické ovocie po kvetinové tóny bielych kvetov. V koncovke si zachovávajú sviežu chuť.

V ružových vínach sa prejavujú delikátne arómy, ktoré môžu pripomínať čierne ríbezle, exotické ovocie alebo citrusové plody.

Červené vína vyrobené z odrody Gamay N (vína s označením „gamay“ alebo vína s doplneným tradičným pojmom „primeur“) sa často vyznačujú čerešňovou farbou a spravidla odhaľujú vrúcne arómy drobného červeného ovocia s hodvábnymi tanínmi. Sú to vyvážené vína, ktoré spájajú ľahkosť a jemnosť. Vína, ktoré sa vyrábajú sceľovaním alebo z jedinej odrody Cabernet franc N sú elegantné a silné so správnou tanínovou štruktúrou a v ich aromatickom výraze sa spájajú vône červeného a čierneho ovocia. Ich farba je tmavá rubínová až hlboká granátová.

Biele a ružové šumivé vína majú prevažne kyslú štruktúru, ktorej vďačia za svoju sviežosť a jemnosť. Túto kyslosť sprevádzajú ovocné tóny a časom sa môže rozvinúť brioškový nádych. Tiché vína: Dôležitá hydrografická sieť, ktorú tvoria rieky Loira, Vienne, Cher a Indre, postupom času vymodelovala zvlnenú plošinu s mäkkými horninami z obdobia treťohôr a druhohôr. V stredoveku bol pod vplyvom cirkvi vysadený pozdĺž takto vytvorených strání a na okrajoch plošiny vinohrad.

Už v období renesancie bola táto blízkosť vodných tokov dôležitou výhodou, ktorá podporovala vývoz vín oblasti „Touraine“. Stála colná bariéra v Ingrandes-sur-Loire, odkiaľ sa vína vyvážali do Holandska, a uplatňovanie tzv. Dvadsaťmíľového ediktu v roku 1577 tak ovplyvnili vinohrad v oblasti Loiry a podporili kvalitnú výrobu. Pod vplyvom podnebia sa odrodová skladba pozostávajúca z odrôd „Chenin B“ a „Cabernet franc N“ rozvíjala v západnej časti zemepisnej oblasti, pričom vo východnej časti zemepisnej oblasti sa uprednostnili odrody Sauvignon B, Cot N a Gamay N. Poludník v Tours tvoril túto prirodzenú klimatickú hranicu. Odrody sa prirodzene presadili v týchto rozmanitých vinárskych podmienkach, ktoré mali výrobcovia k dispozícii.

Vymedzená pozemková oblasť na zber hrozna tradične pozostáva len z pozemkov s priepustnými pôdami vytvorenými najmä na turóne a senóne. Kremenitá hlina bohatá na kremičité horniny pokrýva najmä pôdy údolí medzi nimi. Tieto kremene sa často vyskytujú na povrchu a zohrávajú dôležitú úlohu pri zrelosti, pretože zvyšujú mieru výmeny tepla v pôde. Tieto podmienky sa značnou mierou podieľajú na kvalite bielych a červených vín. Odrode Sauvignon B sa darí najmä na pozemkoch s pôdami nazývanými „perruches“ a „aubuis“. Táto odroda si postupom času našla v týchto podmienkach základy pre stálu zrelosť. Vína, ktoré sa z nej vyrábajú, majú vďaka týmto pôdam a podnebiu svieže a originálne vlastnosti. V roku 2009 predstavovali 2/3 výroby s týmto chráneným označením pôvodu. Odroda Gamay N, modrá odroda pestovaná počas obnovy vinohradu po kríze spôsobenej fyloxérou, sa pestuje najmä na pozemkoch, ktoré sa vyznačujú pôdami s kremenitými hlinami, a vína, ktoré sa z nej vyrábajú, sú ovocné a živé. Základom červených vín vyrábaných na území východne od tourského poludníka je odroda Cot N, zatiaľ čo odrode Cabernet franc N sa darí na západ od neho. Dodávajú vínam krásnu tanínovú štruktúru.

V rámci CHOP „Touraine“ sa uznáva 5 doplnkových zemepisných označení.

Amboise

Plošina z mäkkej kriedy má pomerne výrazný reliéf s nadmorskou výškou od 80 do 100 metrov. Rozmanitosť geologických a pôdnych podmienok ponúkla výrobcom možnosť nájsť pre každú z odrôd, ktoré sa tu presadili, ich optimálne podmienky na rozvoj. Ružové vína sú ovocné a svieže, červené vína, ktoré majú správnu tanínovú štruktúru, majú pomerne intenzívny aromatický výraz pripomínajúci hlavne tóny červeného ovocia a biele vína sú spravidla suché, ale niekedy môžu obsahovať skvasiteľné cukry a označovať sa ako „polosuché“, „polosladké“ alebo „sladké“. Zrenie červených vín umožňuje zvláčniť ich tanínovú štruktúru. V bielych vínach toto zrenie posilňuje aromatickú komplexnosť.

Azay-le-Rideau

Vďaka svojej polohe medzi údoliami riek Loiry a Indre sa vinohrad vyznačuje miernym podnebím. Na miestnych pahorkoch a piesočnato-štrkových šelfoch sa darí odrodám Grolleau N a Chenin B, z ktorých sa vyrábajú elegantné a svieže biele vína a ovocné ružové vína. V snahe získať túto ovocnú chuť sa musia ružové vína tradične vyrábať technikou priameho lisovania pred fermentáciou. Biele vína, ktoré môžu niekedy obsahovať skvasiteľné cukry, sú elegantné a minerálne.

Chenonceaux

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na stráňach obidvoch brehov rieky Cher. Odrody sa pestujú na pozemkoch s pôdami, ktoré sa vyznačujú veľkým obsahom kremeňa. Biele víno má spravidla intenzívny aromatický výraz, v ktorom sa prejavujú kvetinové arómy (hloh, agát atď.) a ovocnejšie tóny (citrusové plody, sušené ovocie atď.). Zrenie najmenej do 30. apríla roku, ktorý nasleduje po roku zberu, umožní vínam získať guľatosť a jemnosť. Červené vína majú správnu tanínovú štruktúru. Ich aromatický výraz je pomerne intenzívny a pripomína najmä tóny čierneho ovocia. Zrenie najmenej do 31. augusta roku, ktorý nasleduje po roku zberu, umožňuje získať víno s komplexnými arómami a guľatými a hodvábnymi tanínmi.

Mesland

Zemepisná oblasť na severovýchode zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu „Touraine“ leží na okraji plošiny s výhľadom na Loiru. Spoločným prvkom pôd je výskyt kremeňa a pieskov z obdobia miocénu. Väčší teplotný rozsah a zemepisná poloha prajú skorým odrodám. V červených a ružových vínach, ktoré sa vyrábajú najmä z odrody Gamay N, sa prejavujú koncentrované arómy drobného červeného ovocia. Biele vína, ktoré môžu niekedy obsahovať skvasiteľné cukry, majú komplexný aromatický výraz, v ktorom sa prejavujú kvetinové arómy (hloh, lipa, železník…) a ovocnejšie nóty (citrusové plody, hruška…). Ochutnávka sa často končí pocitom sviežosti.

Oisly

V tomto vinohrade uprostred vinárskej oblasti Sologne sa vyrábajú suché biele vína z jedinej odrody Sauvignon B, ktorá preberá všetky svoje charakteristiky z piesočnatých a štrkovitých vnútrozemských pôd a útvarov nazývaných „solonské útvary“, zložených z pieskov, hlín a numulitov. Podnebie tejto zemepisnej oblasti sa vyznačuje najvýraznejším suchým obdobím regiónu Touraine. Toto prírodné prostredie ponúka podmienky pre svieže vína, ktoré sa vyznačujú jemnými a delikátnymi arómami citrusov a bielych kvetov. Zrením najmenej do 30. apríla roku, ktorý nasleduje po roku zberu, získavajú komplexnosť.

Oblasť „Touraine“, ktorá ťaží z tradície vinohradov a údolí ospevovaných kráľmi, je dodnes jednou z ozdôb severných vinohradov a jej živá kultúrna krajina, ktorá sa zachovala vďaka starobylej tradícii pestovania viniča, sa pričinila o zápis oblasti Vallée de Loire do zoznamu historického dedičstva UNESCO.

Šumivé vína

Výroba šumivých vín zapadá do opísaného kontextu. Výrobcovia oblasti Touraine zistili, že vína balené do fliaš v pivniciach mali niekedy tendenciu opäť kvasiť, a chceli tento jav „prirodzeného šumenia“ ovládať a využiť ho. Takto vznikli vína, ktoré sa od 19. storočia ponúkajú spotrebiteľom ako „perlivé“. Výskyt pivníc vyhĺbených v tufoch teda priaznivo ovplyvnil vývoj výroby týchto vín, ktorá si vyžaduje veľké chladné priestory na skladovanie a manipuláciu.

Vďaka viac než storočným skúsenostiam majú dnes výrobcovia šumivých vín dokonale zvládnuté know-how, pokiaľ ide o zloženie ich najlepších cuvée. Územná jedinečnosť spojená s bielymi vínami sa prejavuje v povinnom zastúpení 60 % odrôd Chenin B alebo Orbois B. Dlhým zrením „sur lattes“ (na roštoch) sa rozvíjajú brioškové arómy a komplexnosť vín.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu vín, ako aj pre výrobu, zrenie a fľašovanie šumivých vín, zahŕňa územie týchto obcí (zoznam vytvorený na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2021):

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

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

— departement Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (na území delegovaných obcí Feings, Fougères-sur-Bièvre a Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin, Selles-sur-Cher,

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

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

— Za názov chráneného označenia pôvodu sa povinne dopĺňa označenie „gamay“ podľa ustanovení stanovených v špecifikácii.

— Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť jedným z týchto doplnkových zemepisných označení podľa ustanovení stanovených v špecifikácii: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“, „Oisly“.

— Názov chráneného označenia pôvodu sa môže doplniť tradičným pojmom „primeur“ alebo „nouveau“ podľa ustanovení stanovených v špecifikácii.

— Písmo použité pri uvádzaní všetkých nepovinných náležitostí, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie ani širšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

— Zemepisné označenie „Val de Loire“ musí byť uvedené písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako dve tretiny veľkosti písma, ktorým je uvedený názov chráneného označenia pôvodu.

Doplnkové zemepisné označenia

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

— Doplnkové zemepisné označenia „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ alebo „Mesland“ sa povinne uvádzajú za názvom chráneného označenia pôvodu písmom, ktorého výška ani šírka nepresahuje veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

— Doplnkové zemepisné označenia „Chenonceaux“ alebo Oisly“ sa povinne uvádzajú pod názvom chráneného označenia pôvodu písmom, ktorého výška ani šírka nepresahuje veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

— Na etiketách bielych vín s doplnkovým zemepisným označením „Amboise“, „Mesland“ alebo „Azay-le-Rideau“ sa povinne uvádza označenie „polosuché“ v súlade s analytickými normami stanovenými pre toto označenie v tejto špecifikácii a označenie „polosladké“ alebo „sladké“, ktorý zodpovedá obsahu skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) vo víne tak, ako sa stanovuje v právnych predpisoch EÚ.

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

— Na etiketách ružových vín s doplnkovým zemepisným označením „Mesland“ sa povinne uvádza označenie „polosuché“ v súlade s analytickými normami stanovenými pre toto označenie v špecifikácii a označenie „polosladké“ alebo „sladké“, ktorý zodpovedá obsahu skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) vo víne tak, ako sa stanovuje v právnych predpisoch EÚ.

— Vína, ktoré možno označiť tradičným pojmom „primeur“ alebo „nouveau“, sa povinne uvádzajú na trh s uvedením ročníka zberu.

— Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

  — ide o miestny názov zapísaný v katastri,

  — figuruje vo vyhlásení o úrode.

— Označenie „gamay“ sa uvádza bezprostredne pod názvom chráneného označenia pôvodu písmom, ktorého výška aj šírka presahuje alebo sa rovná dvom tretinám veľkosti písma použitého v názve chráneného označenia pôvodu, nemôže ho však presahovať.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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