Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5230)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Touraine“

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Ime proizvoda**

„Touraine“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Vloga za spremembo ZOP „Touraine“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatne omejitve za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se vloga nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Trsni izbor*

V poglavju I specifikacije proizvoda, oddelek V, je bil v točki 1 Trsni izbor dopolnjen seznam sort vinske trt, in sicer z naslednjimi sortami:

— sorte floréal B, meslier saint-françois B, orbois B, chenin B za pridelavo belih vin,

— sorti pineau d'aunis N in grolleau N za pridelavo rdečih vin.

Te sorte lahko zdaj predstavljajo do 5 % sortnega sestava v vinogradih in 10 % sortne sestave pri zvrščanju vin.

Vključitev teh sort je ena od rešitev, s katerimi se pri označbi spopadajo s podnebnimi spremembami in s katerimi zmanjšujejo uporabo fitofarmacevtskih sredstev. Te sorte, ki so bile vključene kot stranske sorte vinske trte, so skladne z lastnostmi vin z označbo ter se lahko prilagodijo suši in glivičnim boleznim. Zaradi njih se lahko porabi manj fitofarmacevtskih sredstev.

Ta enotni dokument je dopolnjen v točki Sorte vinske trte.

2. *Formalne spremembe*

V specifikacijo proizvoda so bile uvedene oblikovne spremembe, da bi se popravile nekatere tipkarske napake.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Kmetijsko-okoljske določbe*

Skupina vinogradnikov, ki jih označba zajema, želi v specifikacijo proizvoda za ZOP „Touraine" za dopolnilno geografsko ime „Chenonceaux" vključiti naslednji kmetijsko-okoljski ukrep: „Kemično zatiranje plevela je prepovedano". Namen te določbe je, da bi se proizvajalci vina s to označbo skupaj zavezali k okoljskemu pristopu, s čimer bi se izpolnila družbena pričakovanja, prispevalo pa bi se tudi k ohranjanju biotske raznovrstnosti v vinogradih.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. *Gostota zasaditve*

Gostota zasaditve je bila spremenjena. Najmanjša gostota zasaditve vinske trte zdaj znaša 5 000 trsov na hektar, prej pa je znašala 5 500 trsov na hektar. Vrste so zdaj med seboj oddaljene dva metra, prej pa je največja razdalja znašala 1,60 metra.

Številni vinogradniki, ki jih označba zajema, si tako želijo na tleh med vrstami ohraniti travo in uporabljati vinogradniške traktorje, ki lahko delujejo pri medvrstni razdalji dveh metrov in so cenovno dostopnejši od traktorjev z visoko prehodnostjo.

Skupina proizvajalcev vina s to označbo navaja, da ta sprememba ne bo vplivala na kakovost, temveč bo olajšala delo vinogradnikov, ki proizvajajo vina s to označbo.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

5. *Posodobitev geografskega kodeksa*

Občine na geografskem območju so posodobljene po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024. Zaradi te spremembe se geografsko območje označbe ne spremeni.

V enotnem dokumentu sta bili spremenjeni naslednji točki: Razmejeno geografsko območje in Vrsta dodatnega pogoja – Območje v neposredni bližini.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Touraine

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *Analizni standardi*

KRATEK OPIS

Ta vina so bela in rdeča mirna vina, mirna vina rosé ter bela peneča vina in peneča vina rosé. Bela in rdeča mirna vina ter mirna vina rosé imajo najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Vsaka serija vina po ustekleničenju ustreza naslednjim analiznim standardom: bela vina in vina rosé vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter in več kot 3,5 grama skupnih kislin na liter, izraženega kot vinska kislina; rdeča vina vsebujejo največ 2 grama fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Pri rdečih vinih je dokončano jabolčno-mlečnokislinsko vrenje. Vsebnost jabolčne kisline je največ 0,3 grama na liter; bela vina in vina rosé, ki so pridelana brez obogatitve in imajo najmanj 12,5-odstotni volumenski delež dejanskega alkohola, vsebujejo največ 6 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. V tem primeru je vsebnost skupnih kislin za največ 1 gram na liter, izražen kot vinska kislina, nižja od vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze). Po obogatitvi je volumenski delež skupnega alkohola v vinu največ: 12,5 % za bela in rdeča vina in vina rosé ter 13 % za bela peneča vina in peneča vina rosé (pri obogatitvi mošta). Druge analitske vrednosti so privzeto skladne z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vsebnost kislin*

KRATEK OPIS

Vsebnosti hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v belih mirnih vinih in mirnih vinih rosé sta določeni s predpisi Unije. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v rdečih mirnih vinih so določene s predpisi Unije. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida v penečih vinih rosé in belih penečih vinih so določene s predpisi Unije. Vsaka serija neustekleničenega vina, za katero se lahko uporablja izraz „primeur“ ali „nouveau“ (mlado), vsebuje največ 10,2 miliekvivalenta hlapnih kislin na liter.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Opis*

KRATEK OPIS

Za vina z zaščiteno označbo porekla „Touraine“ sta značilna okroglost v ustih ter svež in dobro uravnotežen zaton. Bela vina, ki imajo pogosto bledo zlato barvo, se ponašajo s paleto arom, ki lahko sega od sadnih not citrusov ali eksotičnega sadja do cvetličnih not belega cvetja. V pookusu se ohranja občutek svežine. Vina rosé razkrivajo nežne arome, ki lahko spominjajo na črni ribez, eksotično sadje ali citruse. Rdeča vina, proizvedena iz sorte gamay N (vina z navedbo „gamay“ ali vina, označena z izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado)), imajo pogosto češnjevo barvo in se navadno ponašajo s toplimi aromami rdečega jagodičja na svilnatih taninih. Ta uravnotežena vina združujejo lahkotnost in prefinjenost. Vina, ki se zahodno od tourskega poldnevnika pridobivajo z zvrščanjem ali izključno iz sorte cabernet franc N, so elegantna in močna vina z dobro taninsko strukturo, katerih aromatičnost združuje arome rdečega in črnega jagodičja, njihove barve pa segajo od temno rubinaste do izrazite granatno rdeče barve. Bela peneča vina in peneča vina rosé imajo strukturo z višjo vsebnostjo kislin, kar daje vinom vso njihovo svežino in prefinjenost. Te kisline spremljajo sadne note in sčasoma se lahko razloči pridih briošev.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopki

— Pri obdelavi vin rosé je uporaba oglja za enološko uporabo, samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki, dovoljena za mošt in mlado vino še v vrenju, pri čemer je zgornja meja 15 % količine vina rosé, ki jo proizvajalec vina proizvede v zadevni trgatvi, največji odmerek pa je 60 gramov na hektoliter.

— Pri rdečih vinih so dovoljene odvzemalne bogatitvene tehnike, najvišja stopnja delne koncentracije pa je določena na 10 vol. % uporabljene količine.

— Peneča vina se pridelujejo izključno s sekundarnim vrenjem v steklenicah.

— Po obogatitvi je volumenski delež skupnega alkohola v vinu največ: 12,5 % za bela in rdeča vina in vina rosé ter 13 % za bela peneča vina in peneča vina rosé (v primeru obogatitve mošta).

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

2. Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 500 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami znaša največ 2,10 metra. Razmik med trsi v isti vrsti je najmanj 0,9 metra.

Vinska trta se obrezuje na dolgo ali kratko rez in z največ 11 očesi na trs.

Vinska trta se lahko ne glede na rez obreže na dve dodatni očesi na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, tako da je število enoletnih rodnih mladik na trs največ 11.

5.2 *Največji donosi*

1. Bela vina

72 hektolitrov na hektar

2. Rdeča in rosé vina

66 hektolitrov na hektar

3. Peneča vina

78 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija in obdelava vina ter trgatev, vinifikacija, obdelava, zorenje in stekleničenje penečega vina potekajo na ozemlju naslednjih občin (seznam po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024): – departma 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 (izključno na nekdanjem občinskem ozemlju območja Langeais, ki je postalo glavna občina), Larçay, Léméré, 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 in Vouvray; – departma Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (ozemlje pooblaščenih občin Contres in 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 (ozemlji pooblaščenih občin Chambon-sur-Cisse in Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (ozemlje pooblaščene občine Chouzy-sur-Cisse) in Veuzain-sur-Loire (ozemlje pooblaščene občine Onzain).

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Geografsko območje je nekoliko valovita planota na jugozahodu Pariške kotline, ki obsega območje sotočja, na katerem se reke Cher, Indre in Vienne stekajo v Loaro. Vinogradniško območje se na kakih stotih kilometrih vije vzdolž dolin, razen vinorodnega dela pokrajine Sologne na vzhodu, ki leži na planoti med rekama Cher in Loaro.

Geografski območji dopolnilnih geografskih imen „Amboise" in „Mesland" se razprostirata v osrčju dolin, ki ju od zahoda proti vzhodu ločuje dolina reke Loare, geografsko območje dopolnilnega geografskega imena „Azay-le-Rideau" pa poteka po dolini reke Indre. Zgornji del doline reke Cher je območje dopolnilnega geografskega imena „Chenonceaux", medtem ko dopolnilno geografsko ime „Oisly" obsega vzhodno planoto, ki leži med rekama Loaro in Cher.

Nadmorska višina na ozemlju 143 občin, ki sestavljajo geografsko območje, je le redko višja od 100 ali 120 metrov.

Pridelavi vin so namenjene parcele, katerih stroga in natančna razmejitev izhaja iz nekdanjih pridelovalnih središč. Te parcele se delijo na: — parcele s tlemi, ki so nastala na kremenasto-glineni podlagi s primesmi miocenskih peskov in se lokalno imenujejo *bournais perrucheux*, — parcele s tlemi, ki so nastala na kremenasto-glineni podlagi, imenovanimi tudi *perruches*, ali glinasto-apnenčastimi, kamnitimi tlemi, ki so nastala na apnencu in se lokalno imenujejo *aubuis*, gre za topla in prepustna tla, ki ležijo na prvih pobočjih ali bregovih (*côtes*) dolin, — parcele s tlemi v dolinah, ki ležijo na terasah starodavnih naplavin, lokalno imenovanimi *graviers*.

Podnebje na geografskem območju je oceansko, pri čemer se njegov vpliv v smeri proti vzhodnemu delu geografskega območja, ki leži na višini tourskega poldnevnika, precej zmanjša. To zmanjšanje se kaže v temperaturah in količini padavin, ki znašajo od približno 550 milimetrov na zahodu do 650 milimetrov na vzhodu, ter v večji temperaturni razliki na vzhodu, kar je znak precej manjšega oceanskega vpliva.

Ostanki stare stiskalnice, ki so jo odkrili v Cheilléju blizu Azay-le-Rideauja, pričajo o tem, da so vinsko trto na območju „Touraine" gojili že v 2. stoletju. Za pravi razcvet vinogradništva med 8. in 12. stoletjem je bil odločilen vpliv Cerkve.

Prisotnost kraljevega dvora v dolini Loare v 16. stoletju (gradova Chambord, Chenonceau) je prispevala k pomembnemu razvoju pridelave kakovostnih vin in ugledu nekaterih vinogradniških leg (*crus*). Proizvodnja se je razvila po razglasitvi edikta o dvajsetih miljah, s katerim se je prepovedalo vinogradništvo v okolici glavnega mesta, in pojavile so se sadike sorte gamay, ki izvirajo z lyonskega območja.

Reki Loara in Cher sta kot naravni prometni poti sami od sebe spodbudili trgovanje s proizvodnjo z geografskega območja, njen razvoj in izvoz. Trgovina z najboljšimi vini je bila razvita predvsem s Holandijo in Anglijo ter je potekala prek carinske ovire v občini Ingrandes-sur-Loire blizu Nantesa. Ta kakovostna vina so tedaj zaradi njihove primernosti za prevoz poimenovali „vina za morje" (*vins de la mer*).

V 18. stoletju se je razvilo vinorodno območje v spodnji dolini reke Cher okrog vasi Bléré, Thésée, Montrichard in Chenonceaux. Izbor sort tega predela je bil opisan v okviru kmetijske raziskave iz leta XII po koledarju francoske revolucije (1804). Tako je bila v *Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher* (Preglednica območja najbolj razširjene vinske trte na bregovih reke Cher) sorta côt predstavljena kot glavna sorta „najbolj razširjene vrste na južnem bregu reke Cher, kjer se prideluje prvovrstno vino“.

Leta 1845 je tudi grof Odart v svojem delu *Ampélographie* (Sorte vinske trte) sorto cot N omenil kot „sorto, katere gojenje je na bregovih rek Cher in Lot najbolj razširjeno“. Jules Guyot, ki je bil pri svojih opisih vedno zelo natančen, je leta 1860 zapisal: „Glavno središče bretonske sorte (cabernet franc N) je v Bourgueilu, med Chinonom in Saumurjem, kjer se iz nje pridelujejo izvrstna vina; vendar proti vzhodu regije vse bolj izginja, saj v občini Loir-et-Cher prevladujejo sorte côt, chardenet, pinot noir, beurot in meunier […]“

Po krizi, ki jo je povzročil napad trtne uši, je bilo vinorodno območje „Touraine“ obnovljeno z naborom sort, ki je temeljil zlasti na novih cepljenih sortah, kot sta gamay N in sauvignon B. Tako je z vključevanjem vinogradniških predelov, ki so imeli dober potencial kakovosti, počasi nastajalo geografsko območje, tik pred začetkom druge svetovne vojne, leta 1939, pa je bila priznana označba „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirana označba porekla) „Coteaux de Touraine“.

Ime „Touraine“ je bilo dokončno sprejeto leta 1953.

Vinorodno območje je takrat merilo 8 000 hektarjev in proizvajalci, združeni v pet zadružnih kleti, so razvili proizvodnjo vin iz sort sauvignon B in gamay N, ki so si v gostinstvu pridobila velik ugled pod splošnima imenoma „sauvignon de Touraine“ in „gamay de Touraine“.

Proizvajalci iz doline reke Cher, ki so se zavedali potenciala svojega ozemlja in svojih sort, so leta 1985 začeli saditi sorti cot N in sauvignon B na parcelah prvih bregov (*côtes*), proizvajalci v vinorodnem delu pokrajine Sologne pa sorti sauvignon B namenjajo parcele s peščenimi tlemi.

To prizadevanje za pristnost je dobilo konkretno obliko s priznanjem dopolnilnih geografskih imen „Chenonceaux“ za bela in rdeča vina z bregov reke Cher ter „Oisly“ za bela vina iz vinorodnega dela pokrajine Sologne.

Vinogradniško območje je leta 2009 merilo 4 500 hektarjev, ki jih je obdelovalo približno 800 proizvajalcev. Proizvodnja je znašala približno 260 000 hektolitrov, od tega je bilo več kot 60 % belih vin. Za vina z zaščiteno označbo porekla „Touraine“ sta značilna okroglost v ustih ter svež in dobro uravnotežen zaton.

Bela vina, ki imajo pogosto bledo zlato barvo, se ponašajo z razponom arom, ki lahko sega od sadnih not citrusov ali eksotičnega sadja do cvetličnih not belega cvetja. V pookusu se ohranja občutek svežine.

Vina rosé razkrivajo nežne arome, ki lahko spominjajo na črni ribez, eksotično sadje ali citruse.

Rdeča vina, proizvedena iz sorte gamay N (vina z navedbo „gamay“ ali vina, označena z izrazom „primeur“ (mlado)), imajo pogosto češnjevo barvo in se navadno ponašajo s toplimi aromami rdečega jagodičja na svilnatih taninih. Ta uravnotežena vina združujejo lahkotnost in prefinjenost. Vina, ki se pridobivajo z zvrščanjem ali izključno iz sorte cabernet franc N, so elegantna in močna vina z dobro taninsko strukturo, katerih aromatičnost združuje arome rdečega in črnega jagodičja, njihove barve pa segajo od temno rubinaste do izrazite granatno rdeče barve.

Bela peneča vina in peneča vina rosé imajo strukturo z višjo vsebnostjo kislin, kar daje vinom vso njihovo svežino in prefinjenost. Te kisline spremljajo sadne note in sčasoma se lahko razloči pridih briošev. Mirna vina: velika rečna mreža, ki jo sestavljajo Loara, Vienne, Cher in Indre, je sčasoma oblikovala valovito planoto s trdimi kamninami iz paleozoika ter mehkimi kamninami iz terciarja in mezozoika. V srednjem veku so ljudje pod vplivom Cerkve po tako izdolbenih bregovih in robovih planote zasadili vinograde.

Ta bližina vodnih tokov je bila že v renesansi pomemben dejavnik, ki je spodbudil izvažanje vin z območja Touraine. Tako se je zaradi stalne carinske ovire v občini Ingrandes-sur-Loire, od koder se je vino izvažalo v Holandijo, in uporabe edikta o dvajsetih miljah leta 1577 oblikovalo loarsko vinorodno območje in spodbujala kakovostna proizvodnja. Pod vplivom podnebja se je na zahodnem delu geografskega območja oblikoval nabor sort, ki je temeljil na sortah chenin B in cabernet franc N, v vzhodnem delu geografskega območja pa se je dajala prednost sortam sauvignon B, cot N in gamay N. To naravno podnebno mejo označuje tourski poldnevnik. Na teh različnih vinogradniških legah so se med vinogradniki naravno uveljavile nekatere sorte.

V skladu z običaji se pri razmejitvi parcel za obiranje grozdja upoštevajo le parcele z osuševanimi tlemi, ki so nastala predvsem na turonijski in senonijski podlagi. Kremenasto-glinena tla, bogata s kremenčevim peskom, prekrivajo predvsem srednje doline. Ta kremen, ki je pogost na površju, ima torej pomembno vlogo med zorenjem, saj povečuje izmenjavo toplote v tleh. Te razmere zelo prispevajo h kakovosti belih in rdečih vin. Sorta sauvignon B uspeva zlasti na parcelah s tlemi, imenovanimi *perruches* in *aubuis*. Na teh legah ima leto za letom osnovne razmere, da grozdje stalno dozori. Vina, pridelana iz te sorte, na teh tleh in v tem podnebju izražajo svežino in pristnost. Leta 2009 so ta vina predstavljala dve tretjini proizvodnje kontrolirane označbe porekla. Rdeča sorta gamay N, s katero je bil obnovljen vinograd po napadu trtne uši, je bila zasajena predvsem na parcelah s kremenasto-glinenimi tlemi, iz nje pridobljena vina pa so sadna in živahna. Sorta cot N je najpomembnejša sorta za proizvodnjo rdečih vin vzhodno od tourskega poldnevnika, zahodno od njega pa je uveljavljena sorta cabernet franc N. Ta vina imajo lepo taninsko strukturo.

Na območju ZOP „Touraine“ je priznanih pet dopolnilnih geografskih imen.

Amboise

Planota, ki je iz mehke kredaste formacije, ima precej izrazito razčlenjeno površino in leži na nadmorski višini od 80 do 100 metrov. Zaradi raznolikih tal in prsti so lahko proizvajalci za vsako sorto vinske trte, ki se je uveljavila, našli razmere, v katerih najbolje uspeva. Vina rosé so sadna in sveža, rdeča vina, ki imajo dobro taninsko strukturo, so precej aromatična, pri čemer se zaznavajo zlasti note rdečega jagodičja, bela vina pa so običajno suha, včasih pa lahko vsebujejo fermentirne sladkorje in se lahko opredelijo kot polsuha, polsladka ali sladka. Z zorenjem se lahko zmehča taninska struktura rdečih vin. Pri belih vinih se s takim zorenjem poveča njihova aromatična kompleksnost.

Azay-le-Rideau

Vinogradniško območje ima zaradi lege med dolinama Loare in Indre zmerno podnebje. Iz sort grolleau N in chenin B, zasajenih po peščeno-gruščnatih gričih in terasah, se pridelujejo elegantna in sveža bela vina ter sadna vina rosé. V skladu z običaji so vina rosé obvezno pridelana s tehniko neposrednega stiskanja pred vrenjem, kar jim daje sadnost. Bela vina, ki lahko včasih vsebujejo fermentirne sladkorje, so elegantna in mineralna.

Chenonceaux

Geografsko območje se razprostira po gričih obeh bregov reke Cher. Sorte vinske trte so zasajene na parcelah s tlemi, ki vsebujejo veliko kremena. Bela vina so običajno zelo aromatična, pri čemer se v njih čutijo cvetlične arome (glog, akacija itd.) in bolj sadne note (citrusi, suho sadje itd.). Zorenje, ki traja vsaj do 30. aprila leta, ki sledi letu trgatve, prinaša zaokroženost in prefinjenost. Rdeča vina imajo lepo taninsko strukturo. So precej aromatična, pri čemer se zaznavajo zlasti note črnega jagodičja. Z zorenjem, ki traja vsaj do 31. avgusta leta, ki sledi letu trgatve, dobimo vina s kompleksnimi aromami ter zaokroženimi in svilnatimi tanini.

Mesland

Geografsko območje, ki leži na severovzhodu geografskega območja kontrolirane označbe porekla „Touraine“, obsega rob planote, ki se pne nad reko Loaro. Prisotnost kremena in miocenskih peskov prispeva k enovitosti tukajšnjih tal. Zaradi velike temperaturne razlike in zemljepisne lege so uveljavljene zgodnje sorte vinske trte. Rdeča vina in vina rosé, pridobljena predvsem iz sorte gamay N, imajo zgoščene arome rdečega jagodičja. Bela vina, ki lahko včasih vsebujejo fermentirne sladkorje, imajo kompleksno aromatičnost, pri čemer se v njih čutijo cvetlične arome (glog, lipa, sporiš itd.) in bolj sadne note (citrusi, hruške itd.). Ob pokušanju pogosto ostane občutek svežine.

Oisly

Na tem vinogradniškem območju v osrčju vinorodnega dela pokrajine Sologne se pridelujejo suha bela vina iz ene same sorte sauvignon B, katere potencial se v polnosti izrazi na celinskih peščenih in gramoznih tleh ter tako imenovanih „solonskih“ formacijah, ki jih sestavljajo pesek, glina in falun. V podnebju na geografskem območju izstopa subaridna sezona, ki je v regiji Touraine najizrazitejša. V tem naravnem okolju se pridobivajo izrazito sveža vina s finimi in nežnimi aromami, ki spominjajo na citruse in belo cvetje. Z zorenjem, ki traja vsaj do 30. aprila leta, ki sledi letu trgatve, vina pridobijo kompleksnost.

Regija „Touraine“, ki se ponaša z dediščino vinorodnih območij in dolin, ki so jih opevali kralji, ostaja eden od biserov severnih vinorodnih območij in njena razgibana kulturna krajina, ki se je ohranila s stoletnim obdelovanjem vinske trte, je prispevala k temu, da je bila dolina reke Loare uvrščena na Unescov seznam svetovne dediščine.

Peneča vina

Proizvodnja penečih vin se umešča v opisani okvir. Tourainski proizvajalci, ki so opazili, da je v ustekleničenem vinu v kleteh včasih potekalo ponovno vrenje, so želeli obvladati in izkoristiti ta pojav „naravnih penečih vin“. Tako so nastala vina, ki se od 19. stoletja potrošnikom ponujajo kot „vina z mehurčki“. Vinske kleti, izkopane v peščenem apnencu, so torej dejavnik, ki prispeva k razvoju pridelave teh vin, saj ta potrebujejo ogromne prostore s stalno temperaturo za shranjevanje in ravnanje.

Proizvajalci penečih vin imajo zdaj zaradi več kot stoletnih izkušenj znanje in spretnosti, ki jih spretno izražajo v sestavi svojih zvrsti. Pristnost območja za pridelavo belih vin se kaže v obvezni zasaditvi 60 % sorte chenin B ali orbois B. Dolgo zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*) prispeva k nastanku arom briošev in kompleksnosti vina.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vin ter vinifikacijo, zorenje in stekleničenje penečih vin, zajema ozemlje naslednjih občin (seznam po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2021):

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

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

— departma Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (ozemlje pooblaščenih občin Feings, Fougères-sur-Bièvre in Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin in Selles-sur-Cher,

— departma Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes in Montsoreau.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

— Imenu kontrolirane označbe porekla obvezno sledi navedba „gamay“ v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda.

— Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z enim od naslednjih dopolnilnih geografskih imen v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda: „Amboise“, „Azay-le-Rideau“, „Chenonceaux“, „Mesland“ in „Oisly“.

— Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „primeur“ ali „nouveau“ (mlado) v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda.

— Vsi neobvezni izrazi, katerih uporabo lahko v skladu z določbami Unije urejajo države članice, se pri označevanju napišejo s črkami, ki v višino in širino merijo največ dvakrat toliko kot črke, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

— Črke v navedbi geografskega imena „Val de Loire“ v višino in širino merijo največ dve tretjini velikosti črk, s katerimi je zapisano ime kontrolirane označbe porekla.

Dopolnilna geografska imena

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

— Dopolnilna geografska imena „Amboise“, „Azay-le-Rideau“ ali „Mesland“ se obvezno napišejo za imenom kontrolirane označbe porekla s črkami, ki v višino in širino merijo največ toliko kot črke, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

— Dopolnilni geografski imeni „Chenonceaux“ ali „Oisly“ se obvezno napišeta pod imenom kontrolirane označbe porekla s črkami, ki v višino in širino merijo največ toliko kot črke, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

— Bela vina, označena z dopolnilnimi geografskimi imeni „Amboise“, „Mesland“ ali „Azay-le-Rideau“, se pri označevanju obvezno predstavijo z izrazom „polsuho“ v skladu z analiznimi standardi, ki so za ta izraz določeni v tej specifikaciji proizvoda, in z izrazom „polsladko“ ali „sladko“, ki ustreza vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v predpisih Unije.

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

— Vina rosé, označena z dopolnilnim geografskim imenom „Mesland“, se pri označevanju obvezno predstavijo z izrazom „polsuho“ v skladu z analiznimi standardi, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda, in z izrazom „polsladko“ ali „sladko“, ki ustreza vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v predpisih Unije.

— Na vinih, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“ ali „nouveau“ (mlado), se obvezno navede letnik.

— Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

  — gre za kraj, zaveden v katastru,

  — je ta naveden v prijavi pridelka.

— Navedba „gamay“ se napiše takoj pod imenom kontrolirane označbe porekla s črkami, ki v višino in širino merijo najmanj dve tretjini velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla, in največ toliko kot te.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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