C/2025/5230

26.9.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5230)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Touraine”

PDO-FR-A0501-AM05 – 2.7.2025

1. **Produktens namn**

”Touraine”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt (Jordbruks-, livsmedelssuveränitets- och skogsministeriet)

6. **Klassificering som standardändring**

Ansökan om ändring av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Touraine” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, och

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Druvsorter*

Förteckningen över druvsorter i kapitel I avsnitt V punkt 1, ”Druvsorter”, i produktspecifikationen har utökats för att inkludera följande:

— Druvsorterna floréal B, meslier saint-François B, orbois B och chenin B, för framställningen av vita viner.

— Druvsorterna pineau d’Aunis N och grolleau N för framställningen av röda viner.

Dessa druvsorter kan nu utgöra upp till 5 % av de druvsorter som odlas och 10 % av blandningarna.

Dessa druvsorter har införts i odlingsområdet för att hantera klimatförändringarna och minska användningen av växtskyddsmedel. De druvsorter som introduceras som sekundära druvsorter överensstämmer med profilen för de ursprungsskyddade vinerna och gör det möjligt att anpassa sig till torka och svampsjukdomar och minska användningen av växtskyddsmedel.

Rubriken ”Druvsorter” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

2. *Formella ändringar*

Formella ändringar har gjorts i produktspecifikationen för att korrigera vissa skrivfel.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

3. *Miljöbestämmelser*

Den grupp vinodlare som omfattas av beteckningen vill inkludera följande miljöåtgärder: ”All kemisk ogräsbekämpning är förbjuden” i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Touraine för det kompletterande geografiska namnet Chenonceaux. Syftet med denna bestämmelse är att kollektivt binda producenterna av denna beteckning till en miljöstrategi och på så sätt tillgodose samhällets förväntningar och bidra till att bevara den biologiska mångfalden på vingårdarna.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

4. *Planteringstäthet*

Planteringstätheten har ändrats. Vinstockarna ska nu planteras med en täthet på minst 5 000 plantor per hektar, jämfört med 5 500 plantor tidigare. Avståndet mellan raderna ska nu vara 2 meter, och inte högst 1,60 meter.

Ett antal vinodlare som omfattas av beteckningen vill därmed behålla gräs på marken mellan raderna med vinstockar och använda vingårdstraktorer som kan arbeta på en yta på 2 meter, vilka är mer överkomliga än en traktor med stor frihöjd.

Producentgruppen bakom beteckningen säger att denna ändring inte kommer att påverka kvaliteten, utan att den kommer att underlätta vinodlarnas arbete.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

5. *Uppdatering av den geografiska kodexen*

Kommunerna i det geografiska området har uppdaterats i enlighet med 2024 års officiella geografiska kodex. Ändringen ändrar inte beteckningens geografiska område.

Följande punkter i det sammanfattande dokumentet har ändrats: ”Avgränsat geografiskt område” och ”Typ av ytterligare villkor: Omedelbart närområde”.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Touraine

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Analytiska standarder*

KORT BESKRIVNING

Vinerna är stilla vita viner, röda viner och roséviner samt mousserande vita viner och roséviner. De stilla vinerna (röda, vita och rosé) har en naturlig alkoholhalt på minst 10 volymprocent. Varje parti vin ska efter tappning uppfylla följande analytiska standarder: – De vita vinerna och rosévinerna har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 4 gram per liter och en total syrahalt på över 3,5 gram vinsyra per liter. – De röda vinerna har en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 2 gram per liter. Den malolaktiska jäsningen har avslutats för röda viner. Halten äppelsyra är lägre än eller lika med 0,3 gram per liter. – Halten jäsbart socker (glukos och fruktos) hos de vita viner och roséviner som framställs utan berikning och har en lägsta verklig alkoholhalt på 12,5 volymprocent är högst 6 gram per liter. I sådana fall får den totala syrahalten, uttryckt som vinsyra, inte understiga halten jäsbart socker (glukos och fruktos) med mer än 1 gram per liter. Vinernas totala alkoholhalt i volymprocent efter berikning får inte överstiga 12,5 volymprocent för vita viner, röda viner och roséviner och 13 volymprocent för mousserande vita viner och roséviner (vid berikning av musten). De övriga analytiska värdena överensstämmer som standard med unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Syrahalt*

KORT BESKRIVNING

För stilla vita viner och stilla roséviner ska halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. För stilla röda viner ska halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. För mousserande roséviner och vita viner ska halten flyktiga syror, den totala syrahalten, den totala svaveldioxidhalten och den totala koldioxidhalten följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. Varje parti otappat vin som kan omfattas av någon av uppgifterna *primeur* (tidigt) eller *nouveau* (ungt) ska ha en halt av flyktiga syror på högst 10,2 milliekvivalenter per liter.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Beskrivning*

KORT BESKRIVNING

Viner som kan omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Touraine” är viner med väl avrundad smak och en frisk och välbalanserad final. De vita vinerna är ofta blekt gyllengula, med en doftpalett som kan gå från fruktiga toner av citrus och exotisk frukt till blommiga toner av vita blommor. Eftersmaken är frisk. Rosévinerna inleder med finstämda dofter som kan föra tankarna till svarta vinbär, exotisk frukt eller citrus. De röda viner som framställs av druvsorten gamay N (viner som får märkas med beteckningen ”gamay” eller med något av uttrycken *primeur* eller *nouveau*) flaggar ofta med en körsbärsröd färg och bjuder vanligen på varma aromer av röda bär och silkesmjuka tanniner. Det är balanserade viner som förenar lätthet och finess. De viner som framställs med druvblandningar eller enbart med druvan cabernet franc N, väster om staden Tours meridian, är eleganta och kraftfulla med en tydlig tanninstruktur och ett aromatiskt uttryck med röda och mörka bär. Vinerna är mörkt rubinfärgade till djupt granatröda. De mousserande vita vinerna och de mousserande rosévinerna är uppbyggda kring en struktur där syrligheten dominerar och ger vinet friskhet och finess. Syrligheten åtföljs av fruktiga toner och ett inslag av brioche kan förstärkas med tiden.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

— Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar, i muster av unga viner som fortfarande jäser, med begränsningen 15 % av volymen av de roséviner som den berörda vinmakaren framställer, för den aktuella skörden och med högst 60 gram per hektoliter.

— Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrering får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

— De mousserande vinerna framställs genom en andra jäsning på flaska.

— Vinernas totala alkoholhalt i volymprocent efter berikning får inte överstiga 12,5 volymprocent för vita viner, röda viner och roséviner och 13 volymprocent för mousserande vita viner och roséviner (vid berikning av musten).

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionslagstiftningen och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Odlingsmetoder

Vinstockarna ska planteras med en täthet på minst 4 500 plantor per hektar och med högst 2,10 meters avstånd mellan raderna. Avståndet mellan vinstockarna i en rad ska vara minst 0,9 meter.

Vinstockarna måste beskäras med antingen långskottsbeskärning eller kortskottsbeskärning till högst elva skott per planta.

Oavsett beskärningsmetod får vinstockarna beskäras med två extra skott per vinstock, under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock detta år inte är fler än elva vid det tillväxtstadium som motsvarar elva eller tolv blad.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Vita viner

72 hektoliter/hektar.

2. Röda viner och roséviner

66 hektoliter/hektar.

3. Mousserande vin

78 hektoliter/hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörd av druvorna, vinifiering och beredning av stilla viner, samt skörd av druvorna, vinifiering, beredning, lagring och buteljering av mousserande viner, äger rum inom följande kommuners område (förteckningen är upprättad på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex): – Departmentet 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 (endast det tidigare kommunterritortet i Langeais, som nu är det administrativa sätet för en större kommun), 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 och Vouvray.– Departementet Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (området i de delegerade kommunerna Contres och 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 (området i de delegerade kommunerna Chambon-sur-Cisse och Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (området i den delegerade kommunen Chouzy-sur-Cisse) och Veuzain-sur-Loire (området i den delegerade kommunen Onzain).

7. **Druvsort(er)**

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 B

Pinot noir N

Sauvignon B – sauvignon blanc

Sauvignon gris G – fié gris

8. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området är en mjukt kuperad platå i sydöstra delen av Parisbäckenet och motsvarar det område där floderna Cher, Indre och Vienne flyter samman med Loire. Vinodlingarna breder ut sig över hundratals kilometer längs floddalarna, med undantag för vinodlingsområdet Sologne där odlingarna ligger på platån mellan Cher och Loire.

De geografiska områdena för de kompletterande geografiska beteckningarna ”Amboise” och ”Mesland” ligger i hjärtat av dalarna som ligger utspridda från väst till öst längs Loiredalen, medan det geografiska området för den kompletterande geografiska beteckningen ”Azay-le-Rideau” ligger längs Indres floddal. I floddalen längs Chers nedre lopp ligger området för den kompletterande geografiska beteckningen ”Chenonceaux” och området för ”Oisly” ligger på den östra platån mellan Loire och Cher.

Höjden över havet är sällan mer än 100 eller 120 meter i de 143 kommuner som det geografiska området består av.

Vinerna framställs av druvor från jordbrukslotter som avgränsats noggrant och strikt mot bakgrund av de historiska produktionsnaven. Bland jordbrukslotterna kan man urskilja följande: – Lotter med en jordmån som bildats av flintlera, uppblandad med sand från miocen, vilket lokalt kallas *bournais perrucheux*. Lotter med jord som utvecklats på flintlera, eller *perruches*, eller steniga jordar av lerkalksand som bildats av kalksten, lokalt kallade *aubuis*. Detta är varma och lättgenomträngliga jordar som ligger i dalarnas nedre sluttningar. – Lotter som ligger på terrasser som bildats av flodernas gamla avlagringar, lokalt kallade *graviers*.

Det geografiska området har ett kustklimat, som förändras märkbart så snart man kommer till den östra delen av det geografiska området i höjd med staden Tours meridian. Skillnaderna visar sig i såväl temperaturer som nederbörd, med nederbördsmängder på omkring 550 millimeter i väster och upp till 650 millimeter i öster, och större temperaturskillnader i öster efterhand som havets inverkan avtar med avståndet.

Resterna av en gammal vinpress som upptäcktes i Cheillé nära Azay-le-Rideau vittnar om att vindruvor har odlats i Touraine sedan vår tideräknings andra århundrade. Under kyrkans inflytande fick vinodlingen ett rejält uppsving mellan 700-talet och 1100-talet.

Det kungliga hovets närvaro i Loiredalen under 1500-talet (slotten Chambord och Chenonceau) bidrog till en anmärkningsvärd utveckling av kvalitetsviner, liksom till vissa stora vinområdens goda anseende. Produktionen utvecklades ytterligare sedan man i ediktet *Edit des vingt lieues* förbjudit vinproduktion i områden runt huvudstaden, och druvsorten gamay som härstammade från trakterna kring Lyon började planteras in.

De naturliga transportvägar som utgjordes av floderna Loire och Cher gynnade spontant handeln liksom utveckling och export av det geografiska områdets produkter. De bästa vinerna såldes främst till Nederländerna och England, via tullgränsen i Ingrandes-sur-Loire, nära Nantes. Dessa kvalitetsviner fick tillnamnet *vins de la mer* (havsviner) tack vare att de tålde transporten så bra.

Under 1700-talet etablerades vinodlingar i längs Chers nedre dalgång kring städerna Bléré, Thésée, Montrichard och Chenonceaux. En inventering av områdets druvbestånd gjordes i samband med jordbruksundersökningen år XII (1804). I undersökningens tabell över de vanligaste druvsorterna längs Chers stränder framhålls côt som den huvudsakliga druvan – ”den vanligaste plantsorten på Chers stränder i söderläge, som ger vin av högsta kvalitet”.

År 1845 nämner även greve Alexandre-Pierre Odart i sin Ampélographie druvsorten côt N som den mest odlade sorten längs Chers och Lots stränder. Jules Guyot, som alltid var mycket noggrann i sina beskrivningar, förklarade 1860 att ”druvsorten breton (cabernet franc N) har sitt huvudsakliga centrum i Bourgueil, mellan Chinon och Saumur, där den ger utmärkta viner, men den försvinner när man kommer österut i regionen, där côt, chardenet, pinot noir, beurot och meunier […] dominerar i Loir-et-Cher”.

Efter vinluskrisen byggdes vinodlingarna i Touraine upp igen med ett druvbestånd som framför allt bestod av nya ympade druvsorter som gamay N och sauvignon B. Det geografiska området växte fram efterhand och kom att omfatta vinodlingsområden med en god kvalitetspotential. Den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Coteaux de Touraine” godkändes 1939, strax före andra världskrigets utbrott.

Namnet ”Touraine” antogs slutgiltigt 1953.

Vinodlingarna omfattade då en yta på 8 000 hektar och producenterna, som var uppdelade på fem vinkooperativ, utvecklade produktionen av vin från druvsorterna sauvignon B och gamay N, vilka snart fick ett gediget anseende inom restaurangnäringen under de allmänna beteckningarna ”sauvignon de Touraine” och ”gamay de Touraine”.

Producenterna i Cherdalen var medvetna om den potential som fanns i deras område och deras druvor, och från och med 1985 började de plantera côt N och sauvignon B på jordlotterna på de nedre sluttningarna. I vinodlingsområdet Sologne reserverades druvsorten sauvignon B för jordbrukslotter med sandjord.

Strävan efter autenticitet ledde fram till erkännandet av de kompletterande geografiska beteckningarna ”Chenonceaux” för vita och röda viner från Chers sluttningar och ”Oisly” för de vita vinerna från vinodlingsområdet Sologne.

År 2009 omfattade vinodlingarna en yta på 4 500 hektar som brukades av omkring 800 producenter. Omkring 260 000 hektoliter vin produceras, varav mer än 60 % är vita viner. Viner som kan omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Touraine” är viner med väl avrundad smak och en frisk och välbalanserad final.

De vita vinerna är ofta blekt gyllengula, med en doftpalett som kan gå från fruktiga toner av citrus och exotisk frukt till blommiga toner av vita blommor. Eftersmaken är frisk.

Rosévinerna inleder med finstämda dofter som kan föra tankarna till svarta vinbär, exotisk frukt eller citrus.

De röda viner som framställs av druvsorten gamay N (viner som får märkas med beteckningen ”gamay” eller uttrycket i) flaggar ofta med en körsbärsröd färg och bjuder vanligen på varma aromer av röda bär och silkesmjuka tanniner. Det är balanserade viner som förenar lätthet och finess. De viner som framställs med druvblandningar eller enbart med druvan cabernet franc N är eleganta och kraftfulla med en tydlig tanninstruktur och ett aromatiskt uttryck med röda och mörka bär. Vinerna är mörkt rubinfärgade till djupt granatröda.

De mousserande vita vinerna och de mousserande rosévinerna är uppbyggda kring en struktur där syrligheten dominerar och ger vinet friskhet och finess. Syrligheten åtföljs av fruktiga toner och ett inslag av brioche kan förstärkas med tiden. Stilla viner: Det omfattande nät av vattendrag som bildas av floderna Loire, Vienne, Cher och Indre har med tidens gång mejslat fram den böljande högplatån ur de mjuka bergarterna från tertiärtiden och mesozoikum. Under kyrkans inflytande planterade man på medeltiden vinstockar längs de frammejslade dalgångarna och på platåns kanter.

Närheten till vattenvägarna var redan under renässansen en viktig framgångsfaktor som gynnande exporten av vinerna från ”Touraine”. Det var alltså inrättandet av en permanent tullstation vid Ingrandes-sur-Loire, varifrån vinerna exporterades till Nederländerna, och genomförandet av 1577 års *Edit des vingt lieues*, som förbjöd vinproduktion nära huvudstaden, som formade Loiredalens vinodlingar och kom att gynna en kvalitetsproduktion. Områdets klimatförhållanden ledde till att det utvecklades ett druvbestånd grundat på chenin B och cabernet franc N i det geografiska områdets västra delar, medan druvsorterna sauvignon B, côt N och gamay N favoriserades i den östra delen. Den naturliga klimatgränsen sammanfaller med staden Tours meridian. Dessa druvsorter har passat väl in i de varierande vinodlingsförutsättningar som producenterna har.

Av tradition utgörs det avgränsade området för skörd av druvor endast av lotter som har väldränerad mark som utvecklats främst på geologiska lager från perioderna turon och senon. Flintleran som är rik på kiselsten täcker det mesta av de mellanliggande dalarna. Kiselstenarna förekommer rikligt på jordytan och spelar en viktig roll under mognadsperioden då de ökar värmestrålningen från jorden. Dessa förhållanden bidrar i hög grad till kvaliteten hos de vita och röda vinerna. Druvsorten sauvignon B trivs särskilt väl på jordbrukslotter med jordmånerna *perruches* och *aubuis*. Här finns de förutsättningar druvan behöver för att mogna jämnt genom årens lopp. De viner som framställs av druvor från dessa jordmåner och med detta klimat är friska och särpräglade. De stod år 2009 för två tredjedelar av hela produktionen inom den kontrollerade ursprungsbeteckningen. Druvsorten gamay N, en blå druva som planterades in under återuppbyggnaden efter vinluskrisen, odlas främst på jordbrukslotter med flintlerjord och vinerna som framställs av den är fruktiga och pigga. Druvsorten côt N utgör ryggraden i de röda vinerna från öster om Toursmeridianen, medan druvsorten cabernet franc N dominerar väster om denna gräns. De ger vinerna en tydlig tanninstruktur.

Inom ramen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Touraine” finns det fem kompletterande geografiska beteckningar.

Amboise

En platå av mjuk krita skapar en ganska markerad relief med en höjd över havet på mellan 80 och 100 meter. De varierande geologiska och pedologiska förutsättningarna har gett producenterna möjlighet att hitta bästa möjliga villkor för att låta varje druvsort komma till uttryck. Rosévinerna är fruktiga och friska, de röda vinerna har en tydlig tanninstruktur och ett ganska intensivt aromatiskt uttryck, ofta med toner av röda frukter och bär, och de vita vinerna är oftast torra, men kan ibland innehålla jäsbart socker och kvalificeras då som halvtorra, halvsöta eller söta. Lagringen av de röda vinerna mjukar upp deras tanninstruktur. Hos de vita vinerna förstärker den längre lagringstiden det sammansatta aromatiska uttrycket.

Azay-le-Rideau

Vinodlingarna gynnas tack vare sin placering mellan Loires och Indres dalgångar av ett tempererat klimat. Druvsorterna grolleau N och chenin B växer på kullarna och högslätterna med sandgrusjordar och ger eleganta och friska vita viner och fruktiga roséviner. Traditionsenligt ska rosévinerna framställas med direkt pressning före jäsning för att uppnå denna fruktighet. De vita vinerna, som ibland kan innehålla jäsbart socker, är eleganta och mineraliska.

Chenonceaux

Det geografiska området breder ut sig på sluttningarna på båda sidor om floden Cher. Dessa druvor växer i jord som kännetecknas av en riklig förekomst av kiselsten. Det vita vinet har ett aromatiskt uttryck som oftast är intensivt, med blommiga aromer (hagtorn, akacia m.fl.) och fruktigare toner (citrus, nötter m.fl.). Lagringen, som ska vara minst till den 30 april året efter skörden, ger vinerna rundhet och finess. De röda vinerna har en tydlig tanninstruktur. Deras aromatiska uttryck är ganska intensivt, huvudsakligen med toner av mörka bär och frukter. Lagringen, som ska vara minst till den 31 augusti året efter skörd, gör att man kan erhålla ett vin med sammansatta aromer och avrundade silkesmjuka tanniner.

Mesland

Det geografiska området, som ligger i den nordöstra delen av det geografiska området för den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Touraine”, motsvarar kanten på en platå med utsikt över floden Loire. Det gemensamma för jordarna här är förekomsten av flinta och sand från miocen. De stora temperaturskillnaderna under dygnet och det geografiska läget gynnar tidiga druvsorter. De röda vinerna och rosévinerna, som huvudsakligen framställs av druvsorten gamay N, har en koncentrerad arom av röda bär. De vita vinerna kan ibland innehålla jäsbart socker och har ett sammansatt aromatiskt uttryck med blommiga aromer (hagtorn, lindblom, verbena m.fl.) och fruktigare toner (citrus, päron m.fl.). I finalen förnims ofta en känsla av friskhet.

Oisly

Vinodlingarna ligger i hjärtat av vinodlingsområdet Sologne och här produceras torra vita viner av uteslutande sauvignon B som ger uttryck för hela sin potential på de kontinentala sand- och grusjordarna och de formationer som är typiska för Sologne och består av sand, lera och snäckmärgel (faluns). Klimatet i det geografiska området ger en torrperiod som är den mest markerade i Touraine-regionen. Den naturliga miljön ger friska viner som präglas av finstämda och delikata aromer som för tankarna till citrus och vita blommor. Lagringen, som ska vara minst till den 30 april året efter skörden, gör att de får mer sammansatta aromer.

”Touraine”, en historisk trakt vars vinodlingar och dalgångar har lovordats av kungar, är ännu en av pärlorna bland de nordliga vinodlingarna. Det levande kulturlandskapet, som bevarats genom det månghundraåriga odlandet av vin, är en av de faktorer som gjort Loiredalen till ett av Unescos världsarv.

Mousserande vin

Produktionen av mousserande vin är också en del av det sammanhang som beskrivs ovan. När producenterna i Touraine lade märke till att flaskorna som förvarades i vinkällarna ibland jäste en andra gång och blev naturligt mousserande, ville de försöka bemästra och dra nytta av detta fenomen. På så sätt skapades de ”pärlande” viner som under 1800-talet började erbjudas konsumenterna. Förekomsten av grottor som grävts ut ur tuffen har varit en gynnsam faktor för utvecklingen av framställningen av dessa viner, som kräver stora tempererade utrymmen för lagring och hantering.

Tack vare över hundra års erfarenheter har de producenter som framställer mousserande viner en yrkeskunskap som gör att de fullständigt behärskar konsten att komponera sina blandningar. De vita vinernas ursprungsoriginalitet utgörs av att de består till 60 % av någon av druvsorterna chenin B eller orbois B. Den långa lagringen liggande *sur lattes* bidrar till utvecklingen av toner av brioche och ett väl sammansatt vin.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av stilla viner samt framställning, lagring och buteljering av mousserande viner, omfattar följande kommuners område (förteckningen är upprättad på grundval av 2021 års officiella geografiska kodex):

— Departementet Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil och Villentrois.

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

— Departementet Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (den del som hör till de delegerade kommunerna Feings, Fougères-sur-Bièvre och Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin och Selles-sur-Cher.

— Departementet Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes och Montsoreau.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen ska följas av beteckningen ”gamay” i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen.

— Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får, i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen, kompletteras med någon av följande kompletterande geografiska beteckningar: ”Amboise”, ”Azay-le-Rideau”, ”Chenonceaux”, ”Mesland” eller ”Oisly”.

— Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med något av uttrycken *primeur* eller *nouveau* i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen.

— Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionslagstiftningen får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

— De bokstäver som används för den geografiska beteckningen ”Val de Loire” får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Kompletterande beteckningar

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— De kompletterande geografiska beteckningarna ”Amboise”, ”Azay-le-Rideau” eller ”Mesland” ska anges efter namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen med bokstäver som varken är högre eller bredare än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

— De kompletterande geografiska beteckningarna ”Chenonceaux” eller ”Oisly” ska anges under namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen med bokstäver som varken är högre eller bredare än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

— De vita viner som får märkas med någon av de kompletterande geografiska beteckningarna ”Amboise”, ”Mesland” eller ”Azay-le-Rideau” måste ha uppgiften *demi-sec* på etiketten, i enlighet med de analytiska standarder som fastställs för denna uppgift i produktspecifikationen, och någon av uppgifterna *moelleux* eller *doux*, beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Roséviner som får märkas med den kompletterande geografiska beteckningen ”Mesland” måste ha uppgiften *demi-sec* på etiketten, i enlighet med de analytiska standarder som fastställs för denna uppgift i produktspecifikationen, och någon av uppgifterna *moelleux* eller *doux*, beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

— På viner som märks med något av uttrycken *primeur* eller *nouveau* anges årgången.

— Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att

  — det rör sig om en registrerad plats, och

  — att denna plats nämns i skördedeklarationen.

— Beteckningen ”gamay” ska anges omedelbart under namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen med bokstäver som inte får vara mindre eller smalare än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn, men inte heller större än dessa.

Länk till produktspecifikationen

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