

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2020/C 94/04)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Touraine”**

**Numer referencyjny: PDO-FR-A0501-AM01**

**Data przekazania informacji: 19 grudnia 2019**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar geograficzny**

Obszar geograficzny został zmieniony w celu uwzględnienia połączeń gmin, które miały miejsce na obszarze geograficznym nazwy, oraz usunięcia i dodania jednej gminy.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu.

**2. Wyznaczone działki rolne**

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „9 czerwca 2010 r.” dodaje się słowa „oraz 14 czerwca 2018 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa został zmieniony w celu uwzględnienia połączeń gmin, które miały miejsce na obszarze geograficznym nazwy, oraz usunięcia jednej gminy.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu.

**4. Odmiany winorośli**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” w przypadku win czerwonych usunięto odmiany winorośli cabernet franc, cabernet sauvignon i gamay.

W związku z tą zmianą odmiana winorośli cöt jest obecnie jedyną odmianą winorośli, z której można produkować wina czerwone. Zmiana ta była konieczna, ponieważ cöt jest historyczną odmianą winorośli uprawianą w tym regionie, która przyczynia się do wyższej jakości produktów wytwarzanych na tym obszarze.

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” w przypadku win różowych usunięto odmiany winorośli cabernet franc i cabernet sauvignon.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**5. Proporcja odmian winorośli w gospodarstwie**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise”, w związku z usunięciem niektórych odmian winorośli w przypadku win czerwonych i różowych, zmieniono zasady dotyczące proporcji w gospodarstwie.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

## 6. Odstęp między rzędami

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” odstęp między rzędami zmieniono z co najmniej 1 m na co najmniej 0,90 m.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 7. Przycinanie

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” uproszczono zasady przycinania, które różniły się w zależności od odmiany winorośli, a obecnie przedstawiają się następująco:

„Winorośl przycina się na maksymalnie 11 oczek na roślinę według następujących technik:

- jednoramienny sznur Guyota, pozostawiając jedno ramię lub dwa ramiona z jedną długą łozą; albo
- cięcie krótkie (kielich prowadzony w formie wachlarza bądź sznur lub sznur Royat), pozostawiając maksymalnie 3 oczka na czop.

Niezależnie od sposobu przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 11”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 8. Palikowanie

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” usuwa się przepisy szczególne dotyczące palikowania.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 9. Zawartość cukru gronowego

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” podwyższono zawartość cukru w celu zagwarantowania wyższego poziomu jakości winogron:

Minimalna zawartość cukrów gronowych (g na litr moszczu)

Białe wina wytrawne	179
Białe wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie	212
Wina różowe	179
Wina czerwone	189

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu

Białe wina wytrawne	11 %
Białe wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie	13 %
Wina różowe	11 %
Wina czerwone	11 %

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 10. Wydajność i wydajność maksymalna

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” w przypadku win białych zmniejszono wydajność z 55 do 52 hektolitrów z hektara.

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” zmniejszono wydajność maksymalną w przypadku win czerwonych i białych z 63 do 60 hektolitrów z hektara, a w przypadku win różowych z 67 do 60 hektolitrów z hektara.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## 11. Utrata możliwości korzystania z nazwy

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” w przypadku win białych producent traci możliwość objęcia produkcji kontrolowaną nazwą pochodzenia w przypadku produkcji przekraczającej 65 hektolitrów z hektara, a jeżeli chodzi o wina czerwone i różowe – przekraczającej 70 hektolitrów z hektara.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**12. Mieszanie**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise”, w związku z usunięciem niektórych odmian winorośli w przypadku win różowych, ustanowiono zasady dotyczące proporcji odmian w mieszance stosowanej do produkcji win.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**13. Cukry fermentacyjne**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” usuwa się kategorię win różowych półwytrawnych ze względu na brak ich wytwarzania.

W odniesieniu do białych win wytrawnych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Amboise” zawartość cukrów fermentacyjnych zmniejszono z maksymalnie 9 g na litr do maksymalnie 8 g na litr.

W odniesieniu do białych win półwytrawnych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Amboise” zawartość cukrów fermentacyjnych zmniejszono z co najmniej 9 g na litr do co najmniej 8 g na litr.

W odniesieniu do różowych win wytrawnych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Amboise” zawartość cukrów fermentacyjnych zmniejszono z maksymalnie 9 g na litr do maksymalnie 6 g na litr.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**14. Wzbogacanie**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” wina białe o zawartości cukrów fermentacyjnych przekraczającej 8 g na litr wytwarza się bez wzbogacania. Celem tej zmiany jest ograniczenie możliwości wzbogacania.

Ponadto w przypadku wszystkich win opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Amboise” wzbogacanie ograniczono do 1 %.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**15. Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” usuwa się przepis szczególny dotyczący pojemności kadzi fermentacyjnych w winnicy.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**16. Dojrzewanie**

W odniesieniu do win białych i czerwonych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Amboise” przedłużono okres dojrzewania – pierwotnie trwał on co najmniej do dnia 31 grudnia, a obecnie trwa co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po zbiorach.

Celem tej zmiany jest uwzględnienie praktyk i faktu, że wina czerwone produkuje się obecnie wyłącznie z bardziej taninowej odmiany winorośli *côt*, która wymaga dłuższego dojrzewania, aby zapewnić taninom czas na złagodnienie. Wydłużenie okresu dojrzewania win białych poprawia ich walory smakowe.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**17. Tłoczenie**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise” wina różowe produkuje się obecnie obowiązkowo z zastosowaniem techniki bezpośredniego tłoczenia poprzedzającego fermentację, która jest techniką zapewniającą wyższą jakość.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**18. Wprowadzanie do obrotu produktu przeznaczonego dla konsumenta**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise”, w związku ze zmianą czasu dojrzewania, datę udostępnienia produktu konsumentowi przesunięto do dnia 15 maja.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**19. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**20. Związek z obszarem geograficznym**

W odniesieniu do uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Amboise”, w związku ze zmianą czasu dojrzewania, punkt dotyczący związku z obszarem pochodzenia uzupełniono zdaniami: „Dojrzewanie win czerwonych pozwala złączyć ich strukturę taninową. Jeżeli chodzi o wina białe, dojrzewanie zwiększa ich złożoność aromatyczną”.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 8 jednolitego dokumentu.

**21. Środek przejściowy**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**22. Główne punkty podlegające kontroli**

Zmieniono przepisy dotyczące głównych punktów podlegających kontroli, aby uprościć ich brzmienie.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**23. Adres**

Zaktualizowano adres INAO (Krajowego Instytutu Pochodzenia i Jakości) znajdujący się w specyfikacji produktu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Touraine

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

**4. Opis wina lub win**

*Normy analityczne*

Są to białe, czerwone i różowe wina niemusujące oraz białe i różowe wina musujące. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych, czerwonych i różowych winach niemusujących wynosi co najmniej 10 %.

Po zapakowaniu wszystkie partie wina spełniają poniższe normy analityczne:

- Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych i różowych nie przekracza 4 gramów na litr, a kwasowość miareczkowa – wyrażona jako kwas winowy – przekracza 3,5 grama na litr.
- Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach czerwonych nie przekracza 2 gramów na litr. W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona. Zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,3 grama na litr.
- Zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winach białych i różowych wytwarzanych bez wzbogacania, o rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 12,5 %, nie przekracza 6 gramów na litr. W tym przypadku kwasowość miareczkowa wyrażona jako kwas winowy jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) maksymalnie o 1 gram na litr.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza: 12,5 % w przypadku win białych, czerwonych i różowych oraz 13 % w przypadku białych i różowych win musujących (w przypadku wzbogacania moszczu).

Kwasowość lotna i całkowita zawartość dwutlenku siarki w białych i różowych winach niemusujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych. Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki w czerwonych winach niemusujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla w różowych i białych winach musujących odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

Kwasowość lotna każdej partii wina niepakowanego, które może być opatrzone określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode), nie przekracza 10,2 miliekwiwalentu na litr.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Touraine” charakteryzują się krągłym smakiem oraz świeżym i odpowiednio zrównoważonym finiszem.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

#### Opis

Wachlarz aromatów win białych charakteryzujących się często bladą szatą obejmuje nuty od owocowych, przywodzących na myśl owoce cytrusowe lub egzotyczne, po nuty kwiatowe przywodzące na myśl białe kwiaty. Wina te pozostawiają świeży posmak.

Wina różowe rozwijają delikatne aromaty, które mogą przywołać na myśl czarną porzeczkę, owoce egzotyczne lub owoce cytrusowe.

Wina czerwone produkowane z odmiany winorośli gamay N (wina opatrzone określeniem „gamay” lub wina opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”) mają często wiśniową szatę i zwykle rozwijają gorące aromaty drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) na jedwabistych taniach. Wina te są zrównoważone, łącząc w sobie lekkość i subtelność. Wina produkowane z połączenia odmian lub wyłącznie z odmiany winorośli cabernet franc N, na zachód od południka w Tours, są eleganckimi i mocnymi winami o dobrej strukturze taninowej, których aromatyczna ekspresja łączy w sobie czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę) i czarne owoce nadające im barwę od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu.

Białe i różowe wina musujące charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje im całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą nuty owocowe, a z czasem mogą wykształcić się nuty chalki.

## 5. Praktyki winiarskie

### a) podstawowe praktyki enologiczne

- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkach stosowanych w preparatach.
- W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie subtraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.
- Wina musujące wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelkach.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12,5 % w winach białych, czerwonych i różowych oraz 13 % w białych i różowych winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu).

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

### Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,1 metra. Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 1 metr.

Winorośl przycina się na maksymalnie 11 oczek na roślinę według następujących technik:

- jednoramienny sznur Guyota, pozostawiając maksymalnie 9 oczek na długiej łozie w przypadku odmiany sauvignon B i 8 oczek na długiej łozie w przypadku pozostałych odmian winorośli oraz najwyżej dwa czopy;
- cięcie na dwie półstrzałki o maksymalnie 5 oczkach;
- cięcie krótkie (prowadzenie w formie wachlarza), pozostawiając maksymalnie 2 oczka na czop; albo
- cięcie krótkie (sznur skośny Royat).

Niezależnie od metody cięcia winorośli można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 11.

b) *maksymalne zbiory*

Wina białe

72 hektolitry z hektara

Wina czerwone i różowe

66 hektolitrow z hektara

Wina musujące

78 hektolitrow z hektara

## 6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja wina, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja wina musującego, jego dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin (wykaz sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.):

- w departamencie 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-Coteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Epeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Ingrandes-de Touraine, Joué-lès-Tours, Langeais (wyłącznie na dawnym terytorium gminy Langeais, posiadającej obecnie status głównej gminy), Larçay, Lémeré, Lerne, 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, Rivarennnes, 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, Seully, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétetz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray;
- w departamencie Loir-et-Cher: Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Contres, Couddes, Couffi, 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-Cheédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Soings-en-Sologne, Thenay, Thésée, Valaire, Valencisse (w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Chambon-sur-Cisse i Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Onzain).

## 7. **Główne odmiany winorośli**

orbois B

sauvignon gris G – fié gris

sauvignon B – sauvignon blanc

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

cot N – malbec

gamay N

pinot noir N

grolleau N

grolleau gris G

meunier N

pineau d'Aunis N

pinot gris G

chardonnay B

chenin B

## 8. Opis związku lub związków

### a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny ma postać łagodnie pofałdowanego płaskowyżu położonego na południowy zachód od Basenu Paryskiego i odpowiada obszarowi zbiegu rzek, na którym Cher, Indre i Vienne łączą się z Loarą. Region winiarski, zajmujący powierzchnię około stu kilometrów, ciągnie się wzdłuż dolin, z wyjątkiem regionu winiarskiego Sologne na wschodzie, w którym winnica leży na płaskowyżu między Cher a Loarą.

Obszary geograficzne uzupełniających oznaczeń geograficznych „Amboise” i „Mesland” leżą w samym sercu dolin, które ciągną się z zachodu na wschód wzdłuż Doliny Loary, natomiast obszar geograficzny uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Azay-le-Rideau” graniczy z doliną rzeki Indre. W dolinie Cher, wzdłuż dolnego biegu tej rzeki, położony jest obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chenonceaux”, natomiast obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Oisly” zajmuje wschodni płaskowyż położony między Loarą a Cher.

Ogólna wysokość na obszarze 143 gmin wchodzących w skład obszaru geograficznego rzadko przekracza 100 lub 120 metrów.

Wina pochodzą z działek, które rygorystycznie i precyzyjnie wytyczono, inspirując się historycznymi ośrodkami produkcji. Wśród działek tych można wyróżnić: – działki, na których występują gleby pochodzące od ilów z krzemieniami, z którymi zmieszane są piaski miocenijskie, które to gleby nazywane są lokalnie „bournais perrucheux”; – działki, na których występują gleby powstałe na ilach z krzemieniami lub „perruches” bądź kamieniste gleby ilowo-wapienne pochodzące od wapieni, nazywane lokalnie „aubuis”; są to ciepłe i przepuszczalne gleby, które występują na pierwszych zboczach lub pagórkach otaczających doliny; – działki, na których występują gleby typowe dla dolin, położone na dawnych tarasach aluwialnych, nazywane lokalnie „graviers” (żwir).

Na obszarze geograficznym występuje klimat oceaniczny, którego wpływ znacznie łagodnieje im dalej na wschód obszaru geograficznego, na wysokości południka w Tours. O tym łagodnieniu klimatu świadczą temperatury i opady, które wynoszą od około 550 milimetrów na zachodzie do 650 milimetrów na wschodzie, a większy zakres temperatur na wschodzie wskazuje na znacznie słabszy wpływ oceanu.

### b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Pozostałości dawnej prasy winiarskiej odkryte w Cheillé w pobliżu Azay-le-Rideau świadczą o tym, że w „Touraine” winorośl uprawiano już w II wieku. Pod wpływem Kościoła, między VIII a XII wiekiem, następuje prawdziwy rozkwit uprawy winorośli.

Obecność dworu królewskiego w Dolinie Loary w XVI wieku (zamki w Chambord, Chenonceau itp.) przyczyniła się do znacznego rozwoju produkcji win gatunkowych, jak również do zwiększenia renomy niektórych winnic klasy „crus”. Produkcja rozwinęła się po ogłoszeniu edyktu o dwudziestu milach, w którym zakazano produkcji wina wokół stolicy. W czasie tym pojawiły się natomiast odmiany winorośli gamay pochodzące z regionu Lyonu.

Loara i Cher, będące naturalnymi szlakami komunikacyjnymi, spontanicznie zachęcały do handlu produktami z przedmiotowego obszaru geograficznego oraz rozwoju i wywozu tej produkcji. Handel najlepszymi winami prowadzony jest głównie z Holandią i Anglią – poprzez barierę celną w Ingrandes-sur-Loire, niedaleko Nantes. Przedmiotowe wina gatunkowe nazywano wówczas „winami morskimi” ze względu na to, że nadawały się one do transportu.

W XVIII wieku winnica rozwija się w dolinie dolnego biegu rzeki Cher, wokół miast Bléré, Thésée, Montrichard i Chenonceaux. Przy okazji XII rocznego badania rolnego (1804 r.) sporządzono opis odmian winorośli z tego sektora. W znajdującej się w tym badaniu „Tabeli winorośli najbardziej rozpowszechnionych na wzgórzach położonych nad rzeką Cher” odmianę cöt przedstawiono jako główną odmianę winorośli będącą „najbardziej rozpowszechnionym gatunkiem winorośli na wzgórzach położonych nad rzeką Cher o ekspozycji południowej, z którego produkuje się wino najwyższej jakości”.

W 1845 r. hrabia ODART wspominał również w swojej „Ampélographie” (Ampelografia), że odmiana cot N jest „najczęściej uprawianą odmianą winorośli na brzegach rzek Cher i Lot”. W 1860 r. zawsze bardzo precyzyjny w swoich opisach Jules GUYOT napisał: „Główny ośrodek uprawy odmiany breton (cabernet franc N) znajduje się w Bourgueil, między Chinon i Saumur, gdzie produkuje się z niej znakomite wina; odmiana ta znika jednak, gdy przemieszczamy się na wschód regionu, gdzie w Loir-et-Cher dominują odmiany cöt, chardenet, pinot noir, beurot i meunier (...)”.

Po kryzysie wywołanym przez filokserę region winiarski „Touraine” odtworzono z wykorzystaniem odmian winorośli wywodzących się w szczególności z nowych, szczepionych odmian, takich jak gamay N i sauvignon B. W ten sposób stopniowo powstawał obszar geograficzny, do którego włączano sektory produkcji wina o dobrym potencjale jakościowym, a w 1939 r., krótko przed wybuchem II wojny światowej, uznano kontrolowaną nazwę pochodzenia „Coteaux de Touraine”.

W 1953 r. ostatecznie przyjęto nazwę „Touraine” oraz wprowadzono możliwość uzupełnienia tej nazwy uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Azay-le-Rideau” w odniesieniu do niewielkiego fragmentu doliny rzeki Indre.

W 1955 r. uznano uzupełniające oznaczenia geograficzne „Amboise” i „Mesland”. Oznaczenia te stosuje się w odniesieniu do dwóch sektorów, w których nadal uprawia się tradycyjne odmiany winorośli, w szczególności odmianę chenin B.

Region winiarski zajmuje wówczas obszar 8 000 hektarów, a producenci, zrzeszeni w pięciu spółdzielczych wytwórniach wina, rozwijają produkcję win z odmian winorośli sauvignon B i gamay N, które zdobywają ugruntowaną renomę w sektorze gastronomicznym pod nazwami zwyczajowymi „sauvignon de Touraine” i „gamay de Touraine”.

Producenci z doliny rzeki Cher, świadomi potencjału swojego terytorium i swoich odmian winorośli, już w 1985 r. posadzili odmiany cot N i sauvignon B na działkach położonych na pierwszych zboczach, natomiast producenci z regionu winiarskiego Sologne zarezerwowali odmianę winorośli sauvignon B dla działek, na których występują piaszczyste gleby.

Ich dążenie do zapewnienia autentyczności win znajduje odzwierciedlenie w uznaniu uzupełniających oznaczeń geograficznych „Chenonceaux” w odniesieniu do win białych i czerwonych ze wzgórz położonych nad rzeką Cher i „Oisly” w odniesieniu do win białych z regionu winiarskiego Sologne.

W 2009 r. region winiarski zajmuje obszar 4 500 hektarów uprawianych przez około 800 producentów. Wielkość produkcji wynosi około 260 000 hektolitrow wina, z czego ponad 60 % stanowią wina białe. Wina niemusujące: wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Touraine” charakteryzują się krągłym smakiem oraz świeżym i odpowiednio zrównoważonym finiszem.

Wachlarz aromatów win białych charakteryzujących się często bladozłotą szatą obejmuje nuty od owocowych, przywodzących na myśl owoce cytrusowe lub egzotyczne, po nuty kwiatowe przywodzące na myśl białe kwiaty. Wina te pozostawiają świeży posmak.

Wina różowe rozwijają delikatne aromaty, które mogą przywołać na myśl czarną porzeczkę, owoce egzotyczne lub owoce cytrusowe. Mogą być one opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau” – poddaje się je wówczas procesowi winifikacji w celu szybkiego spożycia w miesiącach następujących po ich wytworzeniu.

Wina czerwone produkowane z odmiany winorośli gamay N (wina opatrzone określeniem „gamay” lub wina opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”) mają często wiśniową szatę i zwykle rozwijają gorące aromaty drobnych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczek) na jedwabistych taniach. Wina te są zrównoważone, łącząc w sobie lekkość i subtelność. Wina produkowane z połączenia odmian lub wyłącznie z odmiany winorośli cabernet franc N, na zachód od południka w Tours, są eleganckimi i mocnymi winami o dobrej strukturze taninowej, których aromatyczna ekspresja łączy w sobie czerwone owoce (czereśnię, truskawkę, malinę, porzeczkę) i czarne owoce nadające im barwę od ciemnego rubinu do głębokiej barwy owocu granatu.

Wina musujące: białe i różowe wina musujące charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje im całą ich świeżość i subtelność. Kwasowości tej towarzyszą nuty owocowe, a z czasem mogą wykształcić się nuty chałki. Wina niemusujące: rozległa sieć rzeczna, którą tworzą Loara, Vienne, Cher i Indre, ukształtowała na przestrzeni lat pagórkowaty płaskowyż, na którym występują miękkie skały z drugo- i trzeciorzędu. W średniowieczu, pod wpływem Kościoła, mieszkańcy tego terenu założyli winnice wzdłuż ukształtowanych w ten sposób wzgórz i na obrzeżach płaskowyżu.

Bliskość rzek już w okresie renesansu była ważnym atutem, który sprzyjał wywozowi win „Touraine”. Trwałość bariery celnej w Ingrandes-sur-Loire, skąd wina wywożono do Holandii, oraz przyjęcie w 1577 r. edyktu o dwudziestu milach ukształtowały w ten sposób region winiarski Doliny Loary i przyczyniły się do produkcji wysokiej jakości win. Ze względu na warunki klimatyczne w zachodniej części obszaru geograficznego uprawia się głównie odmiany winorośli chenin B i cabernet franc N, natomiast odmiany sauvignon B, cot N i gamay N wybiera się chętniej we wschodniej części obszaru geograficznego. Południk w Tours wyznacza tę naturalną granicę klimatyczną. Wybór odmian winorośli był naturalną konsekwencją zróżnicowanych warunków uprawy winorośli, z którymi borykali się producenci.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami obszar działek wyznaczonych do zbiorów winogron może obejmować wyłącznie te działki, na których występują gleby przepuszczalne powstałe głównie na podłożu turońskim i senońskim. Bogate w kamienie krzemionkowe łączy z krzemieniami pokrywają głównie gleby dolin pośrednich. Krzemienie te, występujące w znacznej ilości na powierzchni gleby, odgrywają ważną rolę podczas dojrzewania, zwiększając współczynnik wymiany ciepła w glebie. Warunki te w dużej mierze przyczyniają się do poprawy jakości zarówno win białych, jak i win czerwonych. Odmiana winorośli sauvignon B jest szczególnie przystosowana do uprawy na działkach, na których występują gleby „perruches” i „aubuis”. Panujące na tych działkach warunki umożliwiają jej osiągnięcie stałej dojrzałości na przestrzeni lat. Dzięki występującym na tym obszarze glebom i klimatowi wina produkowane z przedmiotowej odmiany uzyskują świeży i oryginalny charakter. W 2009 r. stanowiły one 2/3 produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia. Czarna odmiana winorośli gamay N, która posłużyła do odbudowy winnicy po kryzysie wywołanym przez filokserę, uprawiana jest głównie na działkach, na których występują gleby zawierające łączy z krzemieniami, a wina produkowane z tej odmiany są owocowe i rześkie.

Podstawową odmianą winorośli, z której produkuje się czerwone wina na wschód od południka w Tours, jest odmiana cot N, natomiast na zachód od tego południka dominuje odmiana cabernet franc N. Nadają one winom dobrą strukturę taninową.

Na obszarze geograficznym kontrolowanej nazwy pochodzenia „Touraine” uznaje się 5 uzupełniających oznaczeń geograficznych o bardziej restrykcyjnych zasadach produkcji, które to oznaczenia odzwierciedlają różnorodność środowiska naturalnego.



#### „Amboise”

Płaskowyż z miękkiej kredy charakteryzuje się dość wyraźną rzeźbą terenu o wysokości 80–100 metrów. Różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych umożliwiła producentom zapewnienie każdej zadomowionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Wina różowe są owocowe i świeże, wina czerwone, które mają dobrą strukturę taninową, charakteryzują się dość intensywnymi aromatami przywodzącymi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), natomiast wina białe są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie”. Dojrzewanie win czerwonych pozwala złączyć ich strukturę taninową. Jeżeli chodzi o wina białe, dojrzewanie zwiększa ich złożoność aromatyczną.

#### „Azay-le-Rideau”

Dzięki temu, że region winiarski położony jest między dolinami Loary i Indre, występuje w nim klimat umiarkowany. Odmiany winorośli grolleau N i chenin B, które wykorzystuje się do produkcji eleganckich i świeżych win białych oraz owocowych win różowych, uprawia się na piaszczysto-żwirowych wzgórzach i uskokach. Zgodnie ze stosowanymi praktykami, aby uzyskać ten owocowy charakter, wina różowe produkuje się obowiązkowo z zastosowaniem techniki bezpośredniego tłoczenia poprzedzającego fermentację. Wina białe, które mogą niekiedy zawierać cukry fermentacyjne, są eleganckie i mineralne.

#### „Chenonceaux”

Obszar geograficzny rozciąga się na wzgórzach położonych na obydwu brzegach rzeki Cher. Odmiany winorośli sadzi się na działkach, na których występują gleby o wysokiej zawartości krzemienia. Wino białe ma przeważnie intensywny aromat z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi (głóg, akacja itp.) oraz nutami bardziej owocowymi (owoce cytrusowe, owoce suszone itp.). Dzięki dojrzewaniu trwającemu co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów wina stają się krągłe i subtelne. Wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą taninową. Aromat tych win jest dość intensywny i przywodzi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Dojrzewanie, trwające co najmniej do dnia 31 sierpnia roku następującego po roku zbiorów, pozwala uzyskać wino o złożonych aromatach oraz krągłych i jedwabistych taninach.

#### „Mesland”

Obszar geograficzny położony na północnym wschodzie obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Touraine” odpowiada granicy płaskowyżu zwróconego w kierunku Loary. Cechą wspólną występujących na tym obszarze gleb jest obecność krzemienia i piasków miocénskich. Duży zakres temperatur i położenie geograficzne sprzyjają uprawie wczesnych odmian winorośli. Wina czerwone i różowe, produkowane głównie z odmiany winorośli gamay N, wykształcają skoncentrowane aromaty małych czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wina białe, które mogą niekiedy zawierać cukry fermentacyjne, charakteryzują się złożonymi aromatami z wyczuwalnymi nutami kwiatowymi (głóg, lipa, werbena itp.) oraz nutami bardziej owocowymi (owoce cytrusowe, gruszka itp.). Charakteryzują się często świeżym finiszem.

#### „Oisly”

W tej położonej w sercu regionu winiarskiego Sologne winnicy produkuje się białe wina wytrawne wyłącznie z odmiany winorośli sauvignon B, która rozwija swój potencjał na kontynentalnych glebach piaszczystych i żwirowych oraz tak zwanych formacjach „z Sologne” składających się z piasków, ilów i falunów. Klimat obszaru geograficznego wyróżnia się występowaniem pory skrajnie suchej, najbardziej odczuwalnej w regionie Turenii. W tym środowisku naturalnym powstają świeże wina o subtelnych i delikatnych aromatach przypominających owoce cytrusowe i białe kwiaty. Dojrzewanie, trwające co najmniej do dnia 30 kwietnia roku następującego po roku zbiorów, pozwala im uzyskać większą złożoność.

Region winiarski „Touraine”, będący spadkobiercą winnic i dolin opiewanych przez królów, jest nadal jedną z perełek wśród północnych winnic, a jego żywe krajobrazy uprawne, zachowane dzięki wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, przyczyniły się do wpisania Doliny Loary na listę dziedzictwa historycznego UNESCO.

#### Wina musujące

Produkcja win musujących wpisuje się w opisany powyżej kontekst. Zauważywszy, że wina butelkowane w piwnicach mają niekiedy tendencję do ponownej fermentacji, producenci z regionu Turenii nauczyli się kontrolować to zjawisko „naturalnego musowania” i zaczęli je wykorzystywać w procesie produkcji. Tak narodziły się wina od XIX wieku oferowane konsumentom jako „półmusujące”. Występowanie jaskiń wydrążonych w wapieniach typu *tuffeau* było wówczas czynnikiem sprzyjającym produkcji tego rodzaju win, do której niezbędne są obszerne przestrzenie o umiarkowanej temperaturze na potrzeby przechowywania wina i manipulowania nim.

Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich *cuvées*. Terytorialna oryginalność win białych znajduje odzwierciedlenie w wymogu, aby wśród odmian winorośli 60 % stanowiły odmiany chenin B lub orbois B. Długie dojrzewanie „sur lattes” (w pozycji leżącej) przyczynia się do rozwoju aromatów chałki i złożoności win.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win, a także fermentacji, dojrzewania i pakowania win musujących, stanowi obszar następujących gmin (wykaz sporządzony zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.):

- w departamencie Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentrois;
- w departamencie Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse;
- w departamencie Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Feings, Fougères-sur-Bièvre, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Ouchamps, Sambin, Selles-sur-Cher;
- w departamencie Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes, Montsoreau.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Po kontrolowanej nazwie pochodzenia należy obowiązkowo umieścić określenie „gamay”, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.
- Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić jednym z następujących uzupełniających oznaczeń geograficznych, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu: „Amboise”, „Azay-le-Rideau”, „Chenonceaux”, „Mesland”, „Oisly”.
- Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” lub „nouveau”, zgodnie z przepisami określonymi w specyfikacji produktu.
- Wszelkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

*Uzupełniające oznaczenia geograficzne*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Amboise”, „Azay-le-Rideau” lub „Mesland” umieszcza się obowiązkowo po kontrolowanej nazwie pochodzenia czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

- Uzupełniające oznaczenia geograficzne „Chenonceaux” lub „Oisly” umieszcza się obowiązkowo pod kontrolowaną nazwą pochodzenia czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.
- Na etykietach win białych opatrzonych uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Amboise”, „Mesland” lub „Azay-le-Rideau” obowiązkowo umieszcza się określenie „półwytrawne” zgodnie z normami analitycznymi ustalonymi dla tego określenia w specyfikacji produktu i określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.

#### *Etykietowanie*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Na etykietach win różowych opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Mesland” obowiązkowo umieszcza się określenie „półwytrawne” zgodnie z normami analitycznymi ustalonymi dla tego określenia w specyfikacji produktu i określenie „półsłodkie” lub „słodkie” odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych.
- Oznaczenie rocznika win, które mogą być opatrzone określeniem „primeur” lub „nouveau”, jest obowiązkowe.
- Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:
  - jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
  - została ona podana w deklaracji zbiorów.
- Określenie „gamay” zapisuje się bezpośrednio pod kontrolowaną nazwą pochodzenia czcionką, której wymiary są co najmniej równe (pod względem wysokości i szerokości) dwóm trzecim wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia, i co najwyżej równe tym wymiarom.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5f8c6cbf-bad9-4bba-9f9e-c780f349dfaf](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5f8c6cbf-bad9-4bba-9f9e-c780f349dfaf)

---