



C/2025/5230

26.9.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ⁽¹⁾

(C/2025/5230)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Touraine«

PDO-FR-A0501-AM05 — 2.7.2025

1. Produktets betegnelse

»Touraine«

2. Type geografisk betegnelse

- ☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)
- ☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)
- ☐ Geografisk betegnelse

3. Sektor

- ☐ Landbrugsprodukter
- ☒ Vin
- ☐ Spiritus

4. Land, som det geografiske område tilhører

Frankrig

5. Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen

Ministeriet for landbrug, fødevarer, skovbrug og fiskeri

6. Klassificering som standardændring

Ansøgningen om ændring af BOB'en »Touraine« vedrører ikke nogen af de tre tilfælde af en såkaldt EU-ændring, dvs.:

- a) indeholder en ændring af betegnelsen på eller brugen af betegnelsen, eller af de produkter eller den kategori af produkter, der er omfattet af den geografiske betegnelse
- b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø
- c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

»standardændring«.

⁽¹⁾ Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplerings af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27 af 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer

1. Vinstokbestand

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit V, punkt 1 – Vinstokbestand, ændres listen over druesorter som følger:

- Fremstilling af hvidvine med druesorterne Floréal B, Meslier Saint-François B, Orbois B og Chenin B.
- Fremstilling af rødvine ved hjælp af druesorterne Pineau d'Aunis N og Grolleau N.

De ovennævnte druesorter tilsættes op til maks. 5 % af druesorterne og 10 % af sammenstikningen.

Tilføjjelsen af disse druesorter er en af de løsninger, der er indført for betegnelsen med henblik på at imødegå klimaforandringerne og mindske forbruget af plantebeskyttelsesmidler. Disse druesorter, der er medtaget som sekundære druesorter, passer til profilen for vine med betegnelsen og gør det muligt at tilpasse produktionen til tørke og svampesygdomme. De gør det muligt at reducere brugen af plantebeskyttelsesmidler.

Der er indført tilføjelser i enhedsdokumentets afsnit »Druesorter«.

2. Redaktionelle ændringer

Der er foretaget redaktionelle ændringer af produktspecifikationen for at rette slåfejl.

Enhedsdokumentet er ikke berørt af denne ændring.

3. Landbrugsmiljøforanstaltninger

Gruppen af vinavlere af betegnelsen ønsker at medtage følgende landbrugsmiljøforanstaltning: »Kemisk ukrudtsbekæmpelse er ikke tilladt« i produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Touraine« for den supplerende geografiske betegnelse »Chenonceaux«. Denne bestemmelse har til formål at inddrage operatørerne af denne betegnelse kollektivt i en miljømæssig tilgang og dermed opfylde samfundets forventninger og bidrage til bevarelsen af biodiversiteten på jordlodder.

Enhedsdokumentet er ikke berørt af denne ændring.

4. Beplantningstæthed

Beplantningstætheden er blevet ændret. Vinstokkene har nu en beplantningstæthed på mindst 5 000 vinstokke pr. ha sammenlignet med tidligere 5 500 med en afstand mellem rækkerne på 2 meter i stedet for højst 1,60 meter.

En række vinavlere af betegnelsen ønsker således at bevare græsset på mellemrækkerne og anvende vinmarkstraktorer, der er kompatible med en afstand på 2 meter, som er billigere end en frihøjdetraktor.

Producentsammenslutningen for betegnelsen anfører, at der ikke er nogen indvirkning på kvaliteten, men at denne ændring vil lette arbejdet for operatørerne af denne betegnelse.

Enhedsdokumentet er ikke berørt af denne ændring.

5. Opdatering af den geografiske kode

Kommunerne i det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode for 2024. Det geografiske område for betegnelsen forbliver uændret trods denne ændring.

Følgende punkt i enhedsdokumentet ændres: Afgrænset geografisk område og yderligere betingelser – Område i umiddelbar nærhed.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Touraine

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**1. *Analysestandarder*

KORT SKRIFTLIG BESKRIVELSE

Der er tale om stille hvidvine, rødvine og rosévine samt mousserende hvidvine og rosévine. De stille hvidvine, rødvine og rosévine har et naturligt alkoholindhold på mindst 10,5 % vol. Alle vinpartier opfylder følgende analysestandarder efter aftapning: – Hvidvine og rosévine har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 gram pr. liter og et totalt syreindhold på over 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre. Rødvine har et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 2 gram pr. liter. Den malolaktiske gæring skal være afsluttet for rødvinenes vedkommende. Æblesyreindholdet er højst 0,3 gram pr. liter. Hvidvine og rosévine, som fremstilles uden berigelse, og som har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12,5 %, skal have et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 6 gram pr. liter. I så fald er det totale syreindhold mindst 1 gram højere pr. liter udtrykt i vinsyre end indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose). Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen, som overstiger 12,5 % for hvidvine, rødvine og rosévine og 13 % for mousserende hvidvine og rosévine (i tilfælde af berigelse af mosten). De øvrige analyseværdier skal som standard være i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn:

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –
- Minimalt totalt syreindhold: –
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Syreindhold*

KORT SKRIFTLIG BESKRIVELSE

Hvad de stille hvidvine og rosévine angår svarer indholdet af flygtig syre og det totale indhold af svovldioxid til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. Hvad de stille rødvine angår svarer indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. Hvad de mousserende rosévine og hvidvine angår svarer indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold, det totale indhold af svovldioxid og indholdet af kuldioxid til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. Alle partier af uaftappet vin med benævnelsen »primeur« eller »nouveau« skal have et indhold af flygtig syre på højst 10,2 meq/l.

Generelle analytiske kendetegn:

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –
- Minimalt totalt syreindhold: –
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. Beskrivelse

KORT SKRIFTLIG BESKRIVELSE

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Touraine« er vine, som er fyldige og har en frisk og velafbalanceret eftersmag. Hvidvinene, som ofte har en svagt gylden farve, har en aromapalet, der kan gå fra frugtagtige noter, som leder tankerne hen på citrusfrugter eller eksotiske frugter, til blomsteragtige noter, som leder tankerne hen på hvide blomster. I munden giver de en frisk fornemmelse, der holder længe. Rosévinene udfolder sig med delikate aromaer, som leder tankerne hen på solbær, eksotiske frugter eller citrusfrugter. Rødvine, der er fremstillet med druesorten Gamay N (vine med benævnelsen »Gamay« eller vine med benævnelsen »primeur« eller »nouveau«), har ofte en kirsebærrød farve og generelt varme aromaer af røde bær på silkebløde tanniner. Det er harmoniske vine, som både er lette og fine. Rødvine, der er fremstillet ved sammenstikning eller udelukkende af druesorten Cabernet Franc N – vest for meridianlinjen ved Tours – er elegante og kraftige vine med en god tanninstruktur. Deres aromatiske udtryk er en kombination af røde og sorte frugter, og deres farve går fra mørk rubinrød til dyb granatrød. De mousserende hvidvine og rosévine har en struktur baseret på en dominerende syrlighed, som giver vinene deres friskhed og fine karakter. Denne syrlighed ledsages af frugtagtige noter, og med tiden kan der opstå en briocheagtig note.

Generelle analytiske kendetegn:

- Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –
- Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –
- Minimalt totalt syreindhold: –
- Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –
- Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. Vinfremstillingsmetoder

5.1. Særlige ønologiske fremgangsmåder

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

- Til fremstilling af rosévine er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug, alene eller blandet i præparater, til fremstilling af vinmost og ung vin, der stadig er i gæringsfasen, for op til 15 % af de rosévine, der fremstilles af den berørte vinproducent, for den pågældende høst og en maksimal dosis på 60 g pr. hektoliter.
- Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.
- Mousserende vine fremstilles udelukkende ved eftergæring på flaske.
- Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen, som overstiger 12,5 % for hvidvine, rødvine og rosévine og 13 % for mousserende hvidvine og rosévine (i tilfælde af berigelse af mosten).

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2. Dyrkningspraksis

Bepantningstætheden på vinstokkene er mindst 4 500 vinstokke pr. ha, og afstanden mellem rækkerne er højst 2,10 m. Afstanden mellem vinstokkene i samme række er mindst 0,9 m.

Vinstokkene beskæres med enten lang eller kort sporebeskæring med højst 11 skud pr. vinstok.

Uanset beskæringsmetoden kan vinstokkene beskæres med to yderligere skud pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok i det fænologiske stadium, der svarer til 11 eller 12 blade, er højst 11.

5.2. Maksimale udbytter

1. Hvidvine

72 hektoliter pr. ha

2. Rødvine og rosévine

66 hektoliter pr. ha

3. Mousserende vine

78 hektoliter pr. ha

6. Afgrænset geografisk område

Druehøsten, vinfremstillingen og vinbehandlingen samt druehøsten, vinfremstillingen, lagringen og aftapningen af mousserende vine finder sted i følgende kommuner (listen er udarbejdet på baggrund af den officielle geografiske kode fra 2024): – Departementet 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'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (kun det tidligere kommuneområde i Langeais, som er blevet hovedkommune), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, 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, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Véretz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers og 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 delegerede kommuner Contres og 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 delegerede kommuner Chambon-sur-Cisse og Molineuf) Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (området i den delegerede kommune Chouzy-sur-Cisse) og Veuzain-sur-Loire (området i den delegerede kommune Onzain).

7. Primære druesorter

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. Tilknytning til det geografiske område

Det geografiske område fremstår som et plateau med bløde bakker i den sydvestlige del af Parisbækkenet og ligger i det område, hvor floderne Cher, Indre og Vienne løber sammen med Loirefloden. Vindyrkningsarealet, som er ca. 100 km² stort, ligger langs med dalene med undtagelse af vinområdet Sologne i øst, hvor vinmarkerne ligger på plateauet mellem Cher og Loire.

Det geografiske område for de supplerende geografiske betegnelser »Amboise« og »Mesland« ligger i hjertet af dalene, som strækker sig fra vest mod øst langs med Loiredalen, mens det geografiske område for den supplerende geografiske betegnelse »Azay-le-Rideau« grænser op til Indredalen. Den nederste del af Cherdalen er hjemsted for den supplerende geografiske betegnelse »Chenonceaux«, mens »Oisly« dækker det østlige plateau mellem Loire og Cher.

Den generelle højde over havet overstiger sjældent 100 m eller 120 m i de 143 kommuner, der udgør det geografiske område.

Vinene stammer fra parceller, der har været genstand for en nøje og præcis afgrænsning, som er inspireret af de historiske produktionsområder. Blandt disse parceller skelner man mellem: – parceller med jord, som stammer fra moræner blandet med sand fra Miocæn, og som lokalt kaldes »bournais perrucheux«, – parceller med jord, der er dannet på moræner eller »perruches«, eller ler- og kalkholdig, stenet jord, som stammer fra kalkaflejringer, og som lokalt kaldes »aubuis«, hvor det drejer sig om varm og gennemtrængelig jord på de første skrånninger eller skrænter i dalene, – parceller med daljord, som ligger på terrasser af gamle flodaflejringer, og som lokalt kaldes »graviers«.

Det geografiske område har et kystklima, hvis indflydelse bliver mærkbart mindre, lige så snart man når længere ind i den østlige del af det geografiske område omkring meridianlinjen ved Tours. Temperaturerne og nedbøren vidner om, at denne indflydelse bliver mindre, idet der falder ca. 550 mm nedbør i den vestlige del og op til 650 mm i den østlige del. Der er desuden større temperaturudsving i den østlige del, hvilket er et tegn på en markant mindre påvirkning fra havet.

Resterne af en gammel vinpresse, der blev fundet i Cheillé tæt ved Azay-le-Rideau, viser, at man har dyrket vin i »Touraine« lige siden det andet århundrede. Under kirkens indflydelse fik vindyrkningen et stort opsving mellem det ottende og det tolvte århundrede.

Hoffets tilstedeværelse i Loiredalen i det sekstende århundrede (slottene i Chambord, Chenonceau osv.) var medvirkende til en betydelig udvikling i produktionen af kvalitetsvine og til visse »cru«-vines omdømme. Produktionen blev mere omfattende efter udstedelsen af ediktet om de 20 mil, som forbød vinfremstilling i området omkring hovedstaden, og »Gamay«-druesorterne fra Lyonregionen gjorde deres entré.

Loire- og Cherfloden, som var naturlige transportveje, udgjorde et spontant incitament til handel, udvikling og eksport af produkter fra det geografiske område. Handelen med de bedste vine fandt navnlig sted med Holland og England via toldgrænsen ved Ingrandes-sur-Loire i nærheden af Nantes. Disse kvalitetsvine blev således kaldt »havvine«, fordi de var transportegnede.

I det attende århundrede blev der anlagt vinmarker i den nedre dal ved Cher omkring byerne Bléré, Thésée, Montrichard og Chenonceaux. I anledning af landbrugsundersøgelsen i år XII (1804) blev der foretaget en beskrivelse af sektorens vinstoksorter. I oversigten over de mest udbredte vinstoksorter ved Cherflodens skrån timer, »Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher«, angives »Côt« som den primære druesort, der er »mest udbredt på Cherflodens sydvendte skrån timer, og som giver vin af bedste kvalitet«.

I 1845 nævnte grev Odart ligeledes i sin oversigt over druesorter, at druesorten Côt N var »den mest dyrkede druesort ved Cher- og Lotflodens bredder«. Jules Guyot, som altid var meget præcis i sine beskrivelser, skrev i 1860 følgende: »Bretondruen (Cabernet Franc N) finder man først og fremmest i Bourgueil mellem Chinon og Saumur, hvor den giver fremragende vine. Den forsvinder dog, efterhånden som man bevæger sig mod den østlige del af regionen, hvor Chardenet, Pinot Noir, Beurot og Meunier [...] er de dominerende sorter i Loir-et-Cher«.

Efter phylloxera-krisen blev »Touraine«-vinmarkerne genskabt med en vinstokbestand, der navnlig bestod af nye podede druesorter såsom Gamay N og Sauvignon B. Det geografiske område blev således opbygget lidt efter lidt ved at integrere vinsektorer med et godt kvalitetspotentiale, og den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux de Touraine« blev anerkendt kort før Anden Verdenskrigs start i 1939.

I 1953 blev betegnelsen »Touraine« endeligt vedtaget.

Vinmarkerne dækkede på dette tidspunkt et areal på 8 000 ha, og producenterne, der var samlet i fem vinkooperativer, udviklede produktionen af vine fremstillet af druesorterne Sauvignon B og Gamay N, som fik et solidt omdømme i restauranter under fællesbetegnelserne »Sauvignon de Touraine« og »Gamay de Touraine«.

Producenterne i Cherdalen, som var bevidste om deres områdes og druesorters potentiale, plantede fra 1985 druesorterne Côt N og Sauvignon B på parcellerne på de første skrån timer, mens producenterne i vinområdet Sologne udelukkende anvendte druesorten Sauvignon B på parceller med sandjord.

Denne stræben efter autenticitet førte til anerkendelsen af den supplerende geografiske betegnelse »Chenonceaux« for hvidvine og rødvine fra skrån timerne ved Cher og den supplerende geografiske betegnelse »Oisly« for hvidvine fra vinområdet Sologne.

I 2009 dækkede vinmarkerne et areal på 4 500 ha, der blev dyrket af ca. 800 producenter. Der blev fremstillet ca. 260 000 hektoliter, hvoraf over 60 % var hvidvin. Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Touraine« er vine, som er fyldige og har en frisk og velafbalanceret eftersmag.

Hvidvinene, som ofte har en svagt gylden farve, har en aromapalet, der kan gå fra frugtagtige noter, som leder tankerne hen på citrusfrugter eller eksotiske frugter, til blomsteragtige noter, som leder tankerne hen på hvide blomster. I munden giver de en frisk fornemmelse, der holder længe.

Rosévinene udfolder sig med delikate aromaer, som leder tankerne hen på solbær, eksotiske frugter eller citrusfrugter.

Rødvine, der er fremstillet med druesorten Gamay N (vine med benævnelsen »Gamay« eller vine med benævnelsen »primeur«), har ofte en kirsebærrød farve og generelt varme aromaer af røde bær på silkebløde tanniner. Det er harmoniske vine, som både er lette og fine. Rødvine, der er fremstillet ved sammenstikning eller udelukkende af druesorten Cabernet Franc N, er elegante og kraftige vine med en god tanninstruktur. Deres aromatiske udtryk er en kombination af røde og sorte frugter, og deres farve går fra mørk rubinrød til dyb granatrød.

De mousserende hvidvine og rosévine har en struktur baseret på en dominerende syrlighed, som giver vinene deres friskhed og fine karakter. Denne syrlighed ledsages af frugtagtige noter, og med tiden kan der opstå en briocheagtig note. Stille vine: Det omfattende net af vandløb, som Loire udgør sammen med sine bifloder Vienne, Cher og Indre, har med tiden formet et bakket plateau af bløde klipper fra Kænozoikum og Mesozoikum. Under kirkens indflydelse blev der i Middelalderen plantet vinmarker langs de skrån timer, der var opstået på denne måde, og ved plateauets kanter.

Allerede i Renæssancen var denne beliggenhed tæt på floderne en stor fordel, som fremmede eksporten af »Touraine«-vine. Den permanente toldgrænse ved Ingrandes-sur-Loire, hvorfra vinen blev eksporteret til Holland, og udstedelsen af ediktet om de 20 mil i 1577 udviklede således Loirevinmarkerne og fremmede en produktion af høj kvalitet. Under indflydelse fra klimaet blev der udviklet en vinstokbestand, som var baseret på druesorterne Chenin B og Cabernet Franc N i den vestlige del af det geografiske område, mens de foretrukne druesorter i den østlige del af det geografiske område var Sauvignon B, Côt N og Gamay N. Meridianlinjen ved Tours markerer denne naturlige klimagrænse. Med de mange forskellige placeringer af vinmarkerne har valget af druesorter givet sig selv for producenterne.

I tråd med traditionerne omfatter det afgrænsede parcelområde, hvor druerne høstes, udelukkende parceller med veldrænet jord, der hovedsagelig er dannet i Turon og Senon. Jorden i de mellemliggende dale består primært af moræneler med et stort indhold af kiselholdige sten. Denne kisel, som er omfattende i overfladejorden, spiller således en vigtig rolle for modenheden, da den øger udvekslingen af varme fra jorden. Disse betingelser bidrager i høj grad til hvidvinenes og rødvinenes kvalitet. Druesorten Sauvignon B trives navnlig på parceller med »perruches«-jord (moræneler) og »aubuis«-jord (ler- og kalkholdig jord). Disse forhold giver sorten det nødvendige grundlag for en konstant modenhed fra år til år. De vine, der fremstilles af denne druesort, får med disse jordbundsforhold og dette klima en frisk og original karakter. I 2009 udgjorde de to tredjedele af produktionen af vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Druesorten Gamay N, som er den sorte druesort, der blev anvendt til at genskabe vinmarkerne efter phylloxera-krisen, dyrkes hovedsagelig på parceller med jord, der består af moræneler, og den vin, der fremstilles af denne druesort, er frugttagtig og livlig. De rødvine, der dyrkes øst for meridianlinjen ved Tours, er primært baseret på druesorten Côt N, mens Cabernet Franc N anvendes vest for meridianlinjen. De giver en god tanninstruktur.

I BOB'en »Touraine« anerkendes yderligere fem geografiske betegnelser.

Amboise

Plateauet af blødt kridt har et relativt kuperet relief og en højde på mellem 80 m og 100 m. Mangfoldigheden med hensyn til geologi og jordbundsforhold har givet producenterne mulighed for at finde de betingelser, hvor hver af de fremherskende druesorter kommer optimalt til udtryk. Rosévinene er frugttagtige og friske, rødvinene, der har en god tanninstruktur, har et ret intenst aromatisk udtryk, der hovedsagelig omfatter noter af røde bær, og hvidvinene er generelt tørre, men kan undertiden indeholde gæringsdygtigt sukker og betegnes som »demi-sec« (halvtørre), »moelleux« (halvsøde) eller »doux« (søde). Rødvinenes lagring gør det muligt at blødgøre deres tanninstruktur. Hvad hvidvinene angår forstærker lagringen deres aromatiske kompleksitet.

Azay-le-Rideau

Takket være sin placering mellem Loiredalen og Indredalen har vindyrkningsarealet et tempereret klima. Druesorterne Grolleau N og Chenin B har indtaget bakkerne og sand- og grusfladerne og anvendes til fremstilling af elegante og friske hvidvine og frugttagtige rosévine. I overensstemmelse med skik og brug er det obligatorisk at fremstille rosévinene ved hjælp af teknikken med direkte presning inden gæringen, så man opnår denne frugttagtige karakter. Hvidvinene, som undertiden kan indeholde gæringsdygtigt sukker, er elegante og mineralske.

Chenonceaux

Det geografiske område omfatter skråningerne på begge sider af Cherfloden. Druerne er plantet på parceller, hvor jordbunden er kendetegnet ved et stort indhold af kisel. Hvidvinene har et generelt intenst aromatisk udtryk med blomsteragtige aromaer (såsom hvidtjørn og akacie) og mere frugttagtige noter (såsom citrusfrugter og tørret frugt). Lagringen, der som minimum varer indtil den 30. april i året efter høståret, giver vinen en rund og fin karakter. Rødvinene har en god tanninstruktur. De har et ret intenst aromatisk udtryk, der hovedsagelig omfatter noter af sorte bær. En lagring, der som minimum varer indtil den 31. august i året efter høståret, gør det muligt at opnå en vin med komplekse aromaer og runde og silkebløde tanniner.

Mesland

Det geografiske område, der er beliggende i den nordøstlige del af det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Touraine«, svarer til udkanten af et plateau, der vender ud mod Loire. Her indeholder jorden både kisel og sand fra Miocæn. De store temperaturudsving og den geografiske beliggenhed giver optimale betingelser for de tidlige druesorter. Rødvinene og rosévinene, som hovedsagelig fremstilles af druesorten Gamay N, har koncentrerede aromaer af røde bær. Hvidvinene, som undertiden kan indeholde gæringsdygtigt sukker, har et komplekst aromatisk udtryk med blomsteragtige aromaer (såsom hvidtjørn, lind og verbenas) samt mere frugttagtige noter (såsom citrusfrugter og pære). De efterlader ofte en frisk fornemmelse i munden.

Oisly

Disse vinmarker, som er centralt beliggende i vinområdet Sologne, giver tørre hvidvine, der udelukkende fremstilles af druesorten Sauvignon B. Denne druesort udfolder hele sit potentiale på den kontinentale sand- og grusjord og de såkaldte »Sologne«-formationer, der består af sand, ler og skaldyrsaflejringer. Klimaet i det geografiske område omfatter en svagt tør sæson, som er den mest markante i Touraineregionen. Dette naturlige miljø giver vine med en friskhed, der er præget af fine og delikate aromaer, som leder tankerne hen på citrusfrugter og hvide blomster. Lagringen, der som minimum varer indtil den 30. april i året efter høståret, udvikler deres kompleksitet.

»Touraine«, hvor man viderefører traditionerne på de af kongerne højt besungne vinmarker og dale, er stadig en af perlerne blandt de nordlige vinmarker, og de levende kulturlandskaber, som den århundredgamle vindyrkning har bevaret, har været medvirkende til Loiredalens optagelse på UNESCO's verdensarvsliste.

Mousserende vine

Fremstillingen af mousserende vine finder sted i den kontekst, der er beskrevet ovenfor. Da Touraines producenter konstaterede, at vin, der var aftappet i vinkældrene, undertiden havde en tendens til at gære igen, ønskede de at kontrollere dette fænomen med »naturligt mousserende vine« og drage fordel af det. På denne måde opstod de vine, der fra det 19. århundrede blev markedsført til forbrugerne som »perlevine«. Tilstedeværelsen af huler udgravet i kalkstenslagene har således været en gunstig faktor i udviklingen af fremstillingen af denne vin, som kræver store tempererede lokaler til lagring og håndtering.

Producenterne af mousserende vine benytter sig nu af erfaringer, der er indhøstet over en periode på mere end et århundrede, og de er derfor i besiddelse af en perfekt knowhow med hensyn til sammensætningen af deres cuvéeer. Hvidvinenes geografiske originalitet kommer til udtryk i kravet om, at 60 % af de anvendte druer skal være af druesorten Chenin B eller Orbois B. Den lange, vandrette lagring bidrager til udviklingen af de briocheagtige aromaer og vinenes kompleksitet.

9. Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling og forarbejdning af vin samt fremstilling, lagring og aftapning af mousserende vin, består af området i følgende kommuner (listen er udarbejdet på baggrund af den officielle geografiske kode fra 2021):

- Departementet Indre: Faverolles-en-Berry, Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil og Villentrois
- Departementet Indre-et-Loire: Bréhémont, La Chapelle-aux-Naux, Chaveignes, Chezelles og Crissay-sur-Manse
- Departementet Loir-et-Cher: Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Cormeray, Fresnes, Le Controis-en-Sologne (områderne i de delegerede kommuner Feings, Fougères-sur-Bièvre og Ouchamps), Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin og Selles-sur-Cher
- Departementet Maine-et-Loire: Brain-sur-Allonnes og Montsoreau.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

- Det er obligatorisk, at navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse efterfølges af benævnelsen »Gamay« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser.
- Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med en af følgende supplerende geografiske betegnelser i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser: »Amboise«, »Azay-le-Rideau«, »Chenonceaux«, »Mesland« eller »Oisly«.
- Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »primeur« eller »nouveau« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser.
- Alle valgfrie angivelser, hvis anvendelse i henhold til EU-lovgivningen kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden eller bredden være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.
- Bogstaverne i den geografiske betegnelse »Val de Loire« må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Supplerende geografiske betegnelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

- Det er obligatorisk, at de supplerende geografiske betegnelser »Amboise«, »Azay-le-Rideau« og »Mesland« er angivet efter navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.
- Det er obligatorisk, at de supplerende geografiske betegnelser »Chenonceaux« og »Oisly« er angivet under navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.
- På etiketten for hvidvine med de supplerende geografiske betegnelser »Amboise«, »Mesland« og »Azay-le-Rideau« er det obligatorisk at angive »demi-sec« (halvtør) i overensstemmelse med de analysestandarder, der er fastlagt for denne benævnelse i nærværende produktspecifikation, og »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød) alt efter vinens indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), sådan som det er fastsat i EU-lovgivningen.

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

- På etiketten for rosévine med den supplerende geografiske betegnelse »Mesland« er det obligatorisk at angive »demi-sec« (halvtør) i overensstemmelse med de analysestandarder, der er fastlagt for denne benævnelse i nærværende produktspecifikation, og »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød) alt efter vinens indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose), sådan som det er fastsat i EU-lovgivningen.

- Det er obligatorisk, at vine med benævnelsen »primeur« eller »nouveau« præsenteres med angivelse af årgangen.
- På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:
 - det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet
 - navnet fremgår af høstanmeldelsen.
- Benævnelsen »Gamay« skal være angivet umiddelbart under navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse med skrifttegn, der i højden eller bredden er større end eller lige så store som to tredjedele af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, og som højest er lige så store som disse.

Link til produktspecifikationen

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