C/2025/125

3.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/125)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Дата на съобщението: 3.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

ПРОМЕНИ В ОГРАНИЧЕНИЯТА ПО ОТНОШЕНИЕ НА ВИНОПРОИЗВОДСТВОТО

Описание:

Изменението включва, на първо място, увеличаване на минималния процент на използваното грозде от сорта Tinta de Toro — от 75 % на 85 %, в резултат на което остават два типа червени вина: червено вино (Garnacha tinto), получено от най-малко 85 % грозде от сорта Garnacha Tinta, и червено вино (Tinta de Toro), което съдържа най-малко 85 % грозде от сорта Tinta de Toro. На второ място, с изменението се предвижда възможност останалите 15 % за двата типа вино да произхождат от всеки от разрешените сортове (бели или червени), докато досега се допускаше използването само на разрешени червени сортове.

Изменението се отнася до точка 3, буква в) от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Изменението е стандартно, тъй като не води до никоя от промените, предвидени в член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета относно географските означения.

Основание:

Целта на това изменение е енологичните практики да се адаптират така, че да се вземе предвид новото винопроизводство в района, като се приспособят по-добре към вкуса на потребителите.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Toro

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

   5. Качествено пенливо вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *ВИНО — СУХИ БЕЛИ ВИНА И ВИНА РОЗЕ*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина:

Външен вид: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Мирис: вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, със средна до средно висока интензивност. Вкус: вината са с леко тяло, със средно дълъг до дълготраен вкус, средна до средно висока киселинност и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Бели вина, ферментирали или подложени на стареене в бъчви:

Външен вид: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Мирис: вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, както и с третични аромати, характерни за бъчвата, в която са били подложени на стареене. Интензивността е средна до средно висока. Вкус: вината са със средно дълъг до дълготраен вкус и средна до висока киселинност, като третичните аромати на дървесината са балансирани спрямо тези на виното.

Вина розе

Външен вид: цветът е от бледорозов до розово-оранжев, без суспендирани частици. Мирис: добре изразен аромат на пресни (незрели) червени и/или горски плодове, със средна до средно висока интензивност. Вкус: вината са с леко тяло, със средно дълъг до дълготраен вкус, средна до средно висока киселинност и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) Данните, посочени по-долу в общите аналитични характеристики, се отнасят до вина, съдържащи по-малко от 5 g/l остатъчни захари. Ако съдържанието на остатъчна захар във вината е най-малко 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид може да достигне 250 mg/l.

(**) По отношение на граничните стойности, които не са посочени, физикохимичните параметри трябва да отговарят на граничните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. *ВИНО — СУХИ ЧЕРВЕНИ ВИНА*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Младо червено вино:

Външен вид: черешов до рубиненочервен цвят, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на червени и/или горски плодове със средна до средно висока интензивност. Вкус: умерено до плътно тяло със средно дълъг до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Червени вина, подложени на стареене в бъчви (включително обозначенията „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“):

Външен вид: черешов до керемиденочервен цвят, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на червени, горски и/или зрели плодове със средна интензивност. Вината също така се отличават с третични аромати, характерни за бъчвата, в която са били подложени на стареене, като в зависимост от продължителността на стареенето интензивността на ароматите е средна до средно висока. Вкус: умерено до плътно тяло, средно дълъг до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) По отношение на граничните стойности, които не са посочени, физикохимичните параметри трябва да отговарят на граничните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

3. *ПОЛУСУХИ, ПОЛУСЛАДКИ И СЛАДКИ ВИНА (БЕЛИ, РОЗЕ И ЧЕРВЕНИ)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Бели вина: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, със средна до средно висока интензивност. Плътност: средна (при полусухите вина), средна до средно висока (при полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до висока; киселинност: средна до средно висока (при полусухите и полусладките вина) и средна (при сладките вина); баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Вина розе: цветът е от бледорозов до розово-оранжев, без суспендирани частици. Имат добре изразен аромат на пресни (незрели) червени и/или горски плодове; интензивността е средна до висока (при полусухите вина) и средна до средно висока (при полусладките и сладките вина). Плътност: средна (при полусухите вина), средна до средно висока (при полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до висока (при полусухите и сладките вина) и средна до средно висока (при полусладките вина); киселинност: средна до средно висока (при полусухите и полусладките вина) и средна (при сладките вина); баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Червени вина: черешов до рубиненочервен цвят, без суспендирани частици. Имат добре изразен аромат на червени и/или горски плодове; интензивността е средна до средно висока (при полусухите вина) и средна (при полусладките и сладките вина). Плътност: средна до висока (при полусухите и полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до средно висока; баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) По отношение на граничните стойности, които не са посочени, физикохимичните параметри трябва да отговарят на граничните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

4. *КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО, ПРОИЗВЕДЕНО ПО ТРАДИЦИОННИЯ МЕТОД (БЯЛО, РОЗЕ И ЧЕРВЕНО)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Качествено пенливо вино, произведено по традиционния метод — бяло

Външен вид: бледожълт до златистожълт цвят. Аромат: плодов, с органолептични качества, характерни за вторичната ферментация в бутилка.

Качествено пенливо вино, произведено по традиционния метод — розе

Външен вид: бледорозов до розово-оранжев цвят. Аромат: плодов, с органолептични качества, характерни за вторичната ферментация в бутилка.

Качествено пенливо вино, произведено по традиционния метод — червено

Външен вид: черешов до керемиденочервен цвят. Аромат: плодов, с органолептични качества, характерни за вторичната ферментация в бутилка.

(*) По отношение на граничните стойности, които не са посочени, физикохимичните параметри трябва да отговарят на граничните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 10,83

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 180

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

— Вероятно минимално алкохолно съдържание на гроздето: 10,5 % об., с изключение на партидите грозде, предназначени за производството на полусухи, полусладки и сладки вина, при които този показател трябва да е 9 %. Гроздето от такива партиди не може да се използва за производството на други типове вино.

— Максимален рандеман: 72 l от 100 kg грозде.

— Качествените пенливи вина се произвеждат по традиционния метод в съответствие с действащото европейско законодателство.

— Качественото пенливо вино трябва да остане в контакт с утайките в продължение на най-малко девет месеца и в същата бутилка, в която е извършена вторичната ферментация.

— Сладките вина се произвеждат чрез запазване на част от естествените захари на гроздето и прекъсване на алкохолната ферментация посредством методи, разрешени съгласно действащото законодателство. Добавянето на алкохол не се разрешава.

2.

Приложимо ограничение при производството на вината

Белите вина се произвеждат само от белите сортове Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo и Albillo Real.

Вината розе се произвеждат от разрешените червени и бели сортове (основни и вторични сортове).

Червеното вино се произвежда от сортовете Tinta de Toro и/или Garnacha Tinta с възможност за използване на други защитени сортове грозде, чийто дял не може да надвишава 15 %. По този начин могат да се произвеждат следните типове червени вина: червено вино (Garnacha Tinto) с най-малко 85 % съдържание на Garnacha Tinta и червено вино (Tinta de Toro) с най-малко 85 % съдържание на Tinta de Toro.

При производството на качествените пенливи вина розе трябва да се използват най-малко 25 % червени сортове грозде.

3.

Практика на отглеждане

— Минимална гъстота на засаждане: 500 лози/ha;

— Лозовите насаждения са с чашовидна формировка или формировка „Гюйо“;

— Не се допускат смесени насаждения, които не позволяват отделно прибиране на реколтата за всеки сорт.

5.2. *Максимални добиви*

1. За сортовете Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real и Moscatel de Grano Menudo:

9 000 килограма грозде от хектар

2.

64,80 hl/ha

3. За сорта Tinta de Toro:

7 500 килограма грозде от хектар

4.

54,00 hl/ha

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗНП „Toro“ се намира в най-западната част на автономна област Кастиля и Леон, на югоизток от провинция Самора и обхваща част от географските области Tierra del Vino, Valle del Guareña и Tierra de Toro. Той граничи с териториите на Tierra del Pan и Tierra de Campos и се простира на площ от 62 000 ha.

Районът включва следните общини:

В провинция Самора: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo и Villabuena del Puente.

В провинция Валядолид: San Román de Hornija, Villafranca del Duero и земите на Villaester de Arriba и Villaester de Abajo на територията на община Pedrosa del Rey.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Описание на географския район*

a.1) Природни фактори

1. Районът се характеризира с плавен релеф, оформен от река Дуеро и нейния приток Таланда, както и реките Гуареня и Орниха, които образуват долини и тераси. Лозята са с надморска височина между 620 и 840 m, като най-голямата надморска височина е в югозападната част на определения район.

2. Почвата се състои от седименти от пясъчници, глина и плиоценски варовикови конгломерати, които обуславят наличието на кафяви варовикови почви, разположени върху неконсолидиран материал. Те варират от глинести до едро- и дребнозърнести пясъчници със съдържание на варовик и детритови мергели, образувани по време на миоцена. Тези почви датират от епохата на терциера. Структурата на почвите е преобладаващо глинесто-песъклива, с ниско съдържание на органични вещества (<1 %), като pH варира от леко кисел до неутрален (6—7). Само в югозападния район почвите са по-алкални (pH около 8), с ниско съдържание на микроелементи, с изключение на желязо.

3. Районът на ЗНП се отличава с екстремен континентален климат с атлантическо влияние. Той е полусух, с липса на влага и чести пролетни слани.

а.2) Човешки фактори

1. Вината със ЗНП Toro и човешкият фактор са тясно свързани, тъй като въз основа на дългогодишния опит, предаван от поколение на поколение, сортовете са засадени в зависимост от вида на почвата:

— Tinta de Toro: сортът се засажда предимно в почви с чакълеста повърхност и глинести подпочвени слоеве;

— Malvasía Castellana: сортът се засажда предимно в по-леки и песъкливи почви;

— Garnacha Tinta: сортът се засажда в песъкливи почви (подобно на Malvasía);

— Verdejo: сортът е адаптиран към всички видове почви, като се предпочитат леки почви, съдържащи чакъл и дребни камъчета;

— Moscatel de Grano Menudo: отглежда се върху бедна, добре пресушена глинесто-песъклива почва;

— Albillo Real: обикновено се отглежда върху песъкливи и чакълести почви.

2. Отличителните характеристики на гроздето, а оттам и на вината, са обусловени от възрастта на лозята, над 50 % от които са на повече от 40 години, от факта, че тези лозя съществуват от периода преди нашествието на филоксера, от разстоянията на засаждане, които обикновено са 3 x 3 m със засаждане в квадратна форма (с изключение на много старите лозя, които са засадени шахматно), от човешкия фактор, спомогнал за съхраняване на лозарското наследство, както и от спецификата на местния сорт Tinta de Toro.

3. Винопроизводителите в района открай време защитават местния сорт Tinta de Toro, който е идеално пригоден към почвата и климата и сведенията за който датират още от VI век (в съчинението „Етимологии“ на Исидор Севилски). В ампелографско и генетично отношение сортът е подобен на Tempranillo, но произвежданите количества от него са по-малки, той е с по-високо съдържание на танини, богат на калий, по-малко киселинен, с леко антоцианинова пулпа при узряване, като получените от него вина са по-концентрирани и силни.

4. Липсата на ендемични вредители или болести — с изключение на брашнестата мана, която лозарите третират по естествен път със сяра — предотвратява широката употреба на продукти за растителна защита, в резултат на което гроздето е на практика биологично.

8.2. *Данни за продукта*

В сравнение с други вина от съседни райони, които се получават от сходни сортове, вината със ЗНП „Toro“ са по-структурирани и с по-високо съдържание на полифеноли и танини. Те са по-малко киселинни и с по-висок pH, като при органолептичния анализ се установяват нотки на по-зрели плодове.

Също така, в зависимост от сорта, от който са произведени, полусухите, полусладките и сладките вина се отличават със силен вкус на цветя или плодове и с плътност при отпиване, обусловена от особеностите на тероара.

Качествените пенливи вина са с малки интензивни мехурчета и дълготрайна корона. Те са свежи, балансирани, плътни и с добре интегрирани вторични аромати, образувани при вторичната ферментация в бутилка.

8.3. *Описание на причинно-следствената връзка*

Описаните по-горе климатични условия (много ниски температури през зимата, голям брой часове слънцегреене и екстремни температури), които ограничават добивите от лозите, както и различните видове почви (праховито-песъкливи — винопроизводителите засаждат различните сортове в зависимост от вида почва, неутралният pH фактор, ниското съдържание на органични вещества, което се компенсира чрез естествени обогатители), определят аромата, структурата и високото алкохолно съдържание на вината. Също така високото съдържание на желязо в почвата в съчетание със значителната възраст на лозята допринася за изключително богатото съдържание на багрилни вещества.

Природните условия в района на производство, свързани с природните фактори, както и описаните по-горе човешки фактори, осигуряват оптимални условия за развитието на лозята, особено на етапите преди прибирането на реколтата, благодарение на което узряването на разрешените сортове се извършва по различно време. В резултат на това се получават добри ферментационни смеси за производството на качествени пенливи вина с подходящо алкохолно съдържание, ниска киселинност, pH и добро санитарно състояние.

Що се отнася до сладките и полусладките вина, многогодишният опит с производството на тези типове вино със ЗНП „Toro“ е демонстрирал техния производствен капацитет с най-високи стандарти за качество и без промяна на класическия органолептичен профил на традиционните вина „Toro“. Тези вина се отличават със същите характеристики като тези на вината „Toro“, но с по-високо съдържание на захар.

Що се отнася до пенливите вина, фактът, че при предишното преразглеждане на продуктовата спецификация са били включени традиционно присъстващи в района сортове като Albillo Real и Moscatel de Grano Menudo, заедно с Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta и Tinta de Toro, които се развиват при подходящи условия за получаване на отличителни ферментационни смеси,

особено на етапите преди прибирането на реколтата, благодарение на което узряването на разрешените сортове — с кратък и с дълъг цикъл на производство, се извършва по различно време. В резултат на това се получават добри ферментационни смеси за производството на качествени пенливи вина с подходящо алкохолно съдържание, ниска киселинност, pH и добро санитарно състояние. Многогодишният опит с производството на качествени пенливи вина със ЗНП „Toro“ е демонстрирал техния производствен капацитет с най-високи стандарти за качество и запазване на връзката.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в продуктовата спецификация органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с производството на виното се извършват в определения географски район. Затова, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината със ЗНП „Toro“ е един от възловите елементи за постигането на характеристиките в спецификацията на продукта, тази операция се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикета може да се използва традиционното обозначение „Denominación de origen“ [наименование за произход] или съкращението „D.O.“ вместо „Denominación de origen protegida“ [защитено наименование за произход].

Върху етикета може да се поставят обозначенията „Roble“ [дъб] и „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва], а за червените вина могат да се използват традиционните обозначения „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“, при условие че отговарят на изискванията, предвидени в действащото законодателство.

Връзка към продуктовата спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+5.docx/412b094e-7bea-247f-744e-3f09b21d4006