C/2025/125

3.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/125)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Datum oznámení: 3. 10. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

ZMĚNY V OMEZENÍCH, POKUD JDE O VINIFIKACI

Popis:

Změna spočívá za prvé ve zvýšení minimálního podílu odrůdy Tinta de Toro ve vínech, která se vyrábějí z této odrůdy, ze 75 na 85 %. Ve výsledku se tak budou vyrábět dva druhy červených vín: červené víno (Garnacha tinto) s minimálně 85 % podílem hroznů odrůdy Garnacha Tinta a červené víno (Tinta de Toro) s minimálně 85 % podílem hroznů odrůdy Tinta de Toro. Za druhé, u obou druhů vín může zbývajících 15 % hroznů pocházet z jakékoli povolené odrůdy (bílé nebo modré), zatímco dosud pravidla dovolovala pouze povolené modré odrůdy.

Změna se týká bodu 3 písm. c) specifikace výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu, protože není dána žádná z okolností podle čl. 24 odst. 3 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2024/1143 o zeměpisných označeních.

Odůvodnění:

Důvodem této změny je přizpůsobení enologických postupů tak, aby byla brána v potaz nová vína, která vinaři v oblasti vyrábějí, a aby pravidla více reflektovala vkus zákazníků.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Toro

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

   5. Jakostní šumivé víno

3.1 *Kód KN*

   — 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *VÍNO – BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA SUCHÁ*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína:

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: malá plnost, střední až dlouhá dochuť, střední až vyšší střední kyselost, vyvážený poměr alkoholu a kyselosti.

Bílá vína kvašená v sudech nebo zrající v sudech:

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, terciární aromata příznačná pro sud. Střední až vyšší střední intenzita. Chuť: střední až dlouhá dochuť, kyselost a plnost (vyšší střední), terciární aromata dřeva vyvážená s vínem.

Růžová vína

Vzhled: bledě růžová až lososová barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aromata čerstvého (nezralého) červeného a/nebo černého ovoce, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: malá plnost, střední až dlouhá dochuť, střední / vyšší střední kyselost, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

(*) Níže uvedené údaje v rámci obecných analytických vlastností se týkají vín, která obsahují méně než 5 g/l zbytkového cukru. Pokud vína obsahují zbytkový cukr v množství 5 g/l nebo více, může mezní hodnota oxidu siřičitého činit až 250 mg/l.

(**) Kde mezní hodnoty chybí, musí fyzikálně-chemické parametry splňovat limity předepsané legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

2. *VÍNO – ČERVENÁ VÍNA SUCHÁ*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Mladá červená vína:

Vzhled: třešňově až rubínově červená barva, bez zákalu. Vůně: čistá a jasná, aromata červeného a/nebo černého ovoce, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: střední až vysoká plnost, střední / vyšší střední dochuť, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Červená vína zrající v sudech (včetně vín s označeními Roble, Crianza, Reserva a Gran Reserva):

Vzhled: třešňově až cihlově červená barva, bez zákalu. Vůně: čistá a jasná, aromata červeného a/nebo černého a/nebo zralého ovoce, střední intenzita. Terciární aromata příznačná pro zrání v sudu o střední až vyšší střední intenzitě v závislosti na době zrání. Chuť: střední až vysoká plnost a dochuť, vyváženost.

(*) Kde mezní hodnoty chybí, musí fyzikálně-chemické parametry splňovat limity předepsané legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

3. *VÍNA POLOSUCHÁ, POLOSLADKÁ A SLADKÁ (BÍLÁ, RŮŽOVÁ A ČERVENÁ)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, střední až vyšší střední intenzita. Plnost: střední (u polosuchých vín), střední až vyšší střední (u polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); střední až dlouhá dochuť; kyselost: střední až vyšší střední (u polosuchých a polosladkých vín) a střední (u sladkých vín); vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Růžová vína: bledě růžová až lososová barva, bez zákalu. Jasná a čistá, aromata čerstvého (nezralého) červeného a/nebo černého ovoce; intenzita: střední až vysoká (u polosuchých vín) a střední až vyšší střední (u polosladkých a sladkých vín). Plnost: střední (u polosuchých vín), střední až vyšší střední (u polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); dochuť: střední až dlouhá (u polosuchých a sladkých vín) a střední až vyšší střední (u polosladkých vín); kyselost: střední až vyšší střední (u polosuchých a polosladkých vín) a střední (u sladkých vín); vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Červená vína: třešňově až rubínově červená barva, bez zákalu. Jasná a čistá, aromata červeného a/nebo černého ovoce; intenzita: střední až vyšší střední (u polosuchých vín) a střední (u polosladkých a sladkých vín); plnost: střední až vysoká (u polosuchých a polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); střední až vyšší střední dochuť a vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

(*) Kde mezní hodnoty chybí, musí fyzikálně-chemické parametry splňovat limity předepsané legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 9

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 200

4. *JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO VYRÁBĚNÉ TRADIČNÍ METODOU (BÍLÉ, RŮŽOVÉ A ČERVENÉ)*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílé jakostní šumivé víno vyráběné tradiční metodou:

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva. Vůně: čistá, ovocná. Chuť: vlastnosti typické pro druhotné kvašení v lahvi.

Růžové jakostní šumivé víno vyráběné tradiční metodou:

Vzhled: světle růžová až lososová barva. Vůně: čistá, ovocná. Chuť: vlastnosti typické pro druhotné kvašení v lahvi.

Červené jakostní šumivé víno vyráběné tradiční metodou:

Vzhled: třešňově až cihlově červená barva. Vůně: čistá, ovocná. Chuť: vlastnosti typické pro druhotné kvašení v lahvi.

(*) Kde mezní hodnoty chybí, musí fyzikálně-chemické parametry splňovat limity předepsané legislativou EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 10,83

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 180

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologický postup

— Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 10,5 % objemových, s výjimkou hroznů určených k výrobě polosuchých, polosladkých a sladkých vín, kde obsah činí 9 %. Tyto hrozny se nesmějí použít k výrobě jiných druhů vína.

— Maximální výlisnost: 72 l / 100 kg hroznů

— Jakostní šumivá vína se vyrábějí tradiční metodou v souladu s platnou evropskou legislativou.

— Jakostní šumivé víno musí zůstat s kaly po dobu alespoň devíti měsíců, a to ve stejné láhvi, v níž probíhalo druhotné kvašení.

— Při výrobě sladkých vín se zachovává část přírodních cukrů z hroznů a přerušuje se alkoholové kvašení pomocí metod, které povoluje platná legislativa, s výjimkou přidávání alkoholu.

2.

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Bílá vína se vyrábějí výhradně z bílých odrůd (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real).

Růžová vína se vyrábějí z povolených modrých a bílých odrůd (hlavních a vedlejších).

Červená vína se vyrábějí z odrůd Tinta de Toro a/nebo Garnacha Tinta s tím, že až 15 % používaných hroznů může pocházet z jiných povolených odrůd. Vinařství tak mohou vyrábět tyto druhy červených vín: červené víno (Garnacha Tinto) s minimálně 85 % podílem hroznů odrůdy Garnacha Tinta a červené víno (Tinta de Toro) s minimálně 85 % podílem hroznů odrůdy Tinta de Toro.

V případě růžových jakostních šumivých vín musí alespoň 25 % hroznů pocházet z modrých odrůd.

3.

Pěstební metoda

— Minimální hustota výsadby: 500 keřů/ha

— Keře jsou tvarovány s využitím opěrné konstrukce nebo bez ní.

— Smíšená výsadba je možná jen tehdy, když lze jednotlivé odrůdy odděleně sklízet.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo

9 000 kilogramů hroznů na hektar

2.

64,80 hektolitru na hektar

3. Tinta de Toro

7 500 kilogramů hroznů na hektar

4.

54,00 hektolitru na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro CHOP „TORO“ se nachází v západním okraji regionu Kastilie a León (v jihovýchodní části provincie Zamora) a zahrnuje část přírodních krajů Tierra del Vino, Valle del Guareña a Tierra de Toro. Sousedí s pustými pláněmi krajů Tierra del Pan a Tierra de Campos a čítá 62 000 hektarů půdy.

Tvoří ji obce:

v provincii Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo a Villabuena del Puente;

v provincii Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero a osady Villaester de Arriba a Villaester de Abajo v obci Pedrosa del Rey.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Popis zeměpisné oblasti*

a. 1) Přírodní faktory.

1. Oblast se vyznačuje výškově nepříliš členitým reliéfem, který je ovlivněn řekou Duero, jejím přítokem Talanda a řekami Guareña a Hornija, jež území tvarují do údolí a teras. Vinice se nacházejí v nadmořské výšce 620 až 840 metrů, přičemž nejvyšší nadmořská výška je v jihozápadní části vymezené oblasti.

2. Hnědé vápenité půdy spočívající na nezpevněném povrchu vznikly z místních pískovcových usazenin, jílů a vápenatých slepenců z období pliocénu. Střídají se zde spraše s hrubozrnnými a jemnozrnnými pískovci s vrstvami vápenců a detritických slínů z miocénu. Půdy jsou třetihorního původu. Jsou převážně písčitohlinité s malým množstvím organické hmoty (< 1 %), přičemž pH se pohybuje od mírně kyselého po neutrální 6–7 (pouze v jihozápadní oblasti je pH zásaditější, dosahuje hodnoty přibližně 8) a půdy mají nízký obsah stopových prvků s výjimkou železa.

3. Oblast CHOP se vyznačuje kontinentálním podnebím, které vyostřují vlivy Atlantiku. Je polosuchá s nedostatkem vláhy a častými jarními mrazy.

a. 2) Lidské faktory

1. Vína Toro jsou úzce vázána na lidský faktor, neboť odrůdy zde byly vysazovány podle druhu půdy na základě letitých zkušeností předávaných z generace na generaci:

— Tinta de Toro: zejména na pozemcích se štěrkovitým povrchem a jílovitým podložím,

— Malvasía Castellana: zejména na lehčích a písčitějších půdách,

— Garnacha Tinta: na písčitých půdách, stejně jako Malvasía,

— Verdejo: adaptuje se na všechny druhy půd, nejlépe se jí však daří na lehkých půdách obsahujících štěrk a oblázky,

— Moscatel de Grano Menudo: chudé a dobře odvodněné písčitohlinité půdy,

— Albillo Real: obecně na písčitých a štěrkovitých půdách.

2. Stáří vinic (více než 50 % bylo vysázeno před více jak 40 lety), existence vinic z dob před zavlečením mšičky révokazu, výsadba ve sponu 3 × 3 m (obecně čtvercovém, až na velmi staré vinice, které jsou vysázeny ve trojsponu), lidský faktor spočívající v uchovávání zdejšího vinařského dědictví, jakož i původní odrůda Tinta de Toro dodávají hroznům, a tedy i vínům, jejich charakteristické vlastnosti.

3. Místní vinohradníci tradičně hájili původní odrůdu Tinta de Toro, která se dokonale přizpůsobila půdním a podnebným podmínkám kraje a o které se zmiňuje již Isidoro de Sevilla ve svém díle Etimologías ze 6. století. Z hlediska ampelografického a genetického se Tinta de Toro podobá odrůdě Tempranillo, ale plodí méně, hrozny jsou bohaté na draslík, obsahují více tříslovin a méně kyselin, v dužnině je ve stadiu zralosti malé množství antokyanů a z této odrůdy vznikají koncentrovanější a silnější vína.

4. Díky absenci endemických škůdců či chorob s výjimkou padlí, které vinohradníci léčí přírodní sírou, nedochází k používání širokospektrých přípravků na ochranu rostlin, a pěstování hroznů je tak prakticky ekologické.

8.2 *Údaje o výrobku*

Ve srovnání s víny z podobných odrůd ze sousedních oblastí jsou vína s CHOP „Toro“ strukturovanější a mají výraznější polyfenolickou a třísloviinnou složku. Ze senzorického hlediska jsou méně kyselá, mají vyšší pH a vykazují tóny zralejšího ovoce.

Polosuchá, polosladká a sladká vína pak mají v závislosti na odrůdě, z níž jsou vyrobena, výraznou květinovou nebo ovocnou chuť a silnou chuťovou osobitost spjatou s terroir.

Jakostní šumivá vína se vyznačují jemným a intenzivním perlením a dlouhotrvající korunou. Jsou svěží a vyvážená a mají plnou chuť a dobře integrovaná sekundární aromata z druhotného kvašení v láhvi.

8.3 *Popis příčinné souvislosti*

Podnebné podmínky (extrémní chladno v zimě, vysoký počet slunečních hodin a krajní teploty), jež omezují výnosy révy, a také různé druhy půd (písčitohlinité), podle nichž vinohradníci volí místa výsadby jednotlivých odrůd, jejich neutrální pH a nízký podíl organické hmoty doplňovaný prostřednictvím půdních kondicionérů, předurčují aromatický výraz, strukturu a vysoký obsah alkoholu ve vínech. Vysoký obsah železa v půdě společně s vysokým stářím vinic připívají k tomu, že tato vína obsahují mimořádně velké množství barviv.

Tyto přirozené podmínky produkční oblasti, které souvisejí s přírodními faktory, a výše popsané lidské faktory také umožňují optimální obhospodařování vinic, zejména ve fázích před sklizní, což napomáhá průběžnému zrání jednotlivých povolených odrůd, a daří se tak získávat vhodná základní vína pro výrobu jakostního šumivého vína, která jsou patřičně zdravá a mají odpovídající obsah alkoholu a nízkou kyselost a pH.

Pokud jde o sladká a polosladká vína, letité zkušenosti s jejich výrobou v oblasti CHOP TORO prokazují, že místní vinaři dokáží tato vína vyrábět s nejvyššími standardy jakosti a se zachováním klasického organoleptického profilu tradičních vín Toro. Tato vína velmi dobře vyjadřují ryzí charakter vín Toro, který je zvýrazněn přítomností cukru.

Co se týče šumivých vín, do předchozí revize specifikace výrobku byly k odrůdám Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta a Tinta de Toro doplněny tradičně pěstované odrůdy Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo, a místní vinaři tak disponují optimální odrůdovou skladbou, která jim umožňuje vyrábět základní vína s odlišnými vlastnostmi.

Tento faktor se projevuje zejména ve fázích před sklizní – jednotlivé povolené odrůdy, s krátkým nebo dlouhým cyklem, dozrávají postupně, a vinaři tak získávají vhodná základní vína pro výrobu jakostního šumivého vína, která jsou patřičně zdravá a mají odpovídající obsah alkoholu a nízkou kyselost a pH. Letité zkušenosti s výrobou jakostních šumivých vín v oblasti CHOP TORO prokazují, že místní vinaři dokáží tato vína vyrábět s nejvyššími standardy jakosti a se zachováním souvislosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínky:

Jelikož proces výroby vína zahrnuje lahvování a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „TORO“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených ve specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách v oblasti produkce.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Na etiketách je možné používat tradiční výraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (označení původu) nebo jeho zkratku „D.O.“ namísto „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (chráněné označení původu).

Na etiketách vín mohou být taktéž uvedeny výrazy „ROBLE“ a „FERMENTADO EN BARRICA“ a v případě červených vín rovněž tradiční výrazy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“, a to za předpokladu splnění podmínek stanovených v platné legislativě.

Odkaz na specifikaci výrobku

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