C/2025/125

3.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/125)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Toro«

PDO-ES-A0886-AM07

Meddelelsesdato: 3. oktober 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

ÆNDRINGER AF RESTRIKTIONERNE FOR VINFREMSTILLING

Beskrivelse

Ændringen indebærer for det første en forhøjelse af minimumsandelen af Tinta de Toro fra 75 % til 85 % i vine fremstillet af denne druesort. Dette resulterer i to typer rødvin: »Vino Tinto (Garnacha Tinto)«, hvor mindst 85 % af de anvendte druer er Garnacha Tinta, og »Vino Tinto (Tinta de Toro)«, hvor mindst 85 % af druerne er Tinta de Toro. For det andet betyder ændringen, at de resterende 15 % af de druer, der anvendes til begge vintyper, kan være en hvilken som helst af de tilladte hvide eller røde sorter. Tidligere var kun de røde sorter tilladt.

Denne ændring berører punkt 3, litra c), i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Der er tale om en standardændring, da den ikke udgør nogen af de ændringer, der er fastsat i artikel 24, stk. 3, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 om geografiske betegnelser.

Begrundelse

Formålet med denne ændring er at ajourføre de ønologiske fremgangsmåder, så de omfatter de nye vinfremstillingsmetoder, der anvendes i området, og at tilpasse dem bedre til den kommercielle smag.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

   Toro

2. **Type geografisk betegnelse**

   BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

   1. Vin

   5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

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

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *VIN – TØRRE HVIDVINE OG ROSÉVINE*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine

Udseende: bleggul til gyldengul farve, ikke uklare. Duft: livlig med noter af frugt og/eller blomster og/eller urter og mellemhøj til høj intensitet. Smag: let fyldig i munden, mellemlang til lang eftersmag, middel til mellemhøj syrlighed og en god balance mellem alkohol og syreindhold.

Hvidvine gæret eller lagret på fad

Udseende: bleggul til gyldengul farve, ikke uklare. Duft: livlig med noter af frugt og/eller blomster og/eller urter og tertiære aromaer, der er typiske for lagring på fad. Middel til mellemhøj intensitet. Smag: middel til lang eftersmag, mellemhøj syrlighed, fyldig eller meget fyldig i munden. Afbalancerede tertiære aromaer af træ.

Rosévine

Udseende: blegrosa til laksefarvede, ikke uklare. Duft: livlig, friske (ikke overmodne) noter af røde og/eller sorte frugter, middel til mellemhøj intensitet. Smag: let fyldig i munden, mellemlang til lang eftersmag, middel til mellemhøj syrlighed og en god balance mellem alkohol og syreindhold.

(*) De data, der er vist nedenfor under generelle analytiske kendetegn, er for vine med et restsukkerindhold på under 5 g/l. Hvis vinenes indhold af restsukker er 5 g/l eller derover, må det maksimale indhold af svovldioxid være op til 250 mg/l.

(**) Hvor de ikke er angivet, overholder de fysiske og kemiske parametre de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

2. *VIN – TØRRE RØDVINE*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

»Tinto Joven« (unge rødvine)

Udseende: kirsebærrøde til rubinrøde, ikke uklare. Duft: livlig, noter af røde og/eller sorte frugter og middel til mellemhøj intensitet. Smag: fyldig eller meget fyldig i munden, middel til mellemlang eftersmag og en god balance mellem alkohol og syreindhold.

Fadlagret rødvin (herunder rødvin med benævnelserne »Roble« [eg], »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva«)

Udseende: kirsebærrøde til terracottarøde, ikke uklare. Duft: livlig, noter af røde og/eller sorte frugter og/eller modne frugter og middel intensitet. Tertiære aromaer, der er typiske for lagring på fad, med middel til mellemhøj intensitet alt efter lagringen. Smag: fyldig eller meget fyldig med mellemlang til lang eftersmag og god balance.

(*) Hvor de ikke er angivet, overholder de fysiske og kemiske parametre de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

3. *HALVTØRRE, HALVSØDE OG SØDE VINE (HVIDVINE, ROSÉVINE OG RØDVINE)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvine: bleggul til gyldengul farve, ikke uklare. Livlige med noter af frugt og/eller blomster og/eller urter og mellemhøj til høj intensitet. I munden: middel fyldighed (halvtørre vine), middel til mellemhøj fyldighed (halvsøde vine) og fyldige (søde vine). Middel til lang eftersmag. Middel til mellemhøj syrlighed (halvtørre og halvsøde vine) og middel syrlighed (søde vine). Et afbalanceret alkohol- og syreindhold.

Rosévine: blegrosa til laksefarvede, ikke uklare. Livlige med friske (ikke overmodne) noter af røde og/eller sorte frugter, middel til mellemhøj intensitet (halvtørre vine) og middel til mellemhøj intensitet (halvsøde og søde vine). I munden: middel fyldighed (halvtørre vine), middel til mellemhøj fyldighed (halvsøde vine) og fyldige (søde vine). Eftersmag: middel til lang (halvtørre og søde vine) og middel til mellemlang (halvsøde vine). Syrlighed: middel til mellemhøj syrlighed (halvtørre og halvsøde vine) og middel syrlighed (søde vine) samt et afbalanceret alkohol- og syreindhold.

Rødvine: kirsebærrøde til rubinrøde, ikke uklare. Livlige, noter af røde og/eller sorte frugter og middel til høj intensitet (halvtørre vine) samt mellemhøj intensitet (halvsøde og søde vine). I munden: fyldige eller meget fyldige (halvtørre og halvsøde vine) og fyldige (søde vine). Middel til lang eftersmag og et afbalanceret alkohol- og syreindhold.

(*) Hvor de ikke er angivet, overholder de fysiske og kemiske parametre de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 9

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

4. *MOUSSERENDE KVALITETSVIN FREMSTILLET EFTER DEN TRADITIONELLE METODE (HVIDVIN, ROSÉVIN OG RØDVIN)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle metode, hvid

Udseende: lysegul til gylden farve. Duft: ren, frugtagtig med egenskaber i munden, der er specifik for anden gæring på flaske.

Mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle metode, rosé

Udseende: lyserød til laksefarvet. Duft: ren, frugtagtig med egenskaber i munden, der er specifik for anden gæring på flaske.

Mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle metode, rød

Udseende: kirsebærrøde til terracottarøde. Duft: ren, frugtagtig med egenskaber i munden, der er specifik for anden gæring på flaske.

(*) Hvor de ikke er angivet, overholder de fysiske og kemiske parametre de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 10,83

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 180

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Druernes sandsynlige minimale alkoholindhold: 10,5 %, undtagen for druer beregnet til fremstilling af halvtørre, halvsøde og søde vine, hvor det er 9 %. Førnævnte druer kan ikke anvendes til fremstilling af nogen anden vintype.

— Maksimale udbytter: 72 liter pr. 100 kg druer.

— Mousserende kvalitetsvine fremstilles efter den traditionelle metode i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

— Den mousserende kvalitetsvin skal forblive i lagring på bærme i mindst ni måneder i samme flaske, hvor den anden gæring fandt sted.

— De søde vine fremstilles ved at bevare noget af det naturlige sukker i druerne ved at afbryde alkoholgæringen med metoder, der er tilladt i henhold til den gældende lovgivning. De omfatter ikke tilsætning af alkohol.

2.

Restriktioner for vinfremstilling

Hvidvinene fremstilles udelukkende af grønne druesorter (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo og Albillo Real).

Rosévinene fremstilles af godkendte blå og grønne druesorter (primære og sekundære sorter).

Rødvinene fremstilles af druesorterne Tinta de Toro og/eller Garnacha Tinta, selv om op til 15 % af de anvendte druer kan være andre godkendte sorter. Det betyder, at der kan fremstilles følgende typer rødvin: »Vino Tinto (Garnacha Tinto)«, hvor mindst 85 % af de anvendte druer er Garnacha Tinta, og »Vino Tinto (Tinta de Toro)«, hvor mindst 85 % af druerne er Tinta de Toro.

For mousserende kvalitetsrosévine skal mindst 25 % af de anvendte druer være røde sorter.

3.

Dyrkningsmetode

— Minimumsplantetæthed: 500 vinstokke/ha.

— Vinstokken kan dyrkes efter gobeletmetoden eller med espalier.

— Blandede beplantninger, hvor det ikke er muligt at høste hver druesort for sig, er ikke tilladt.

5.2. *Maksimale udbytter*

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

9 000 kg druer pr. hektar

2.

64,80 hektoliter pr. hektar

3. For sorten Tinta de Toro

7 500 kg druer pr. hektar

4.

54,00 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« ligger i den vestlige del af regionen Castilla y León, sydøst for provinsen Zamora, og omfatter en del af egnene Tierra del Vino, Valle del Guareña og Tierra de Toro. Området grænser op til de øde områder Tierra del Pan og Tierra de Campos og omfatter et areal på 62 000 hektar.

Det omfatter følgende kommuner:

i provinsen Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo og Villabuena del Puente

i provinsen Valladolid: San Román de Hornija og Villafranca del Duero samt vindyrkningsdistrikterne Villaester de Arriba og Villaester de Abajo i kommunen Pedrosa del Rey.

7. **Druesort(ER)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Beskrivelse af det geografiske område*

a.1) Naturlige faktorer

1. Området har et mildt terræn, der påvirkes af Duero-floden, dens biflod Talanda og floderne Guareña og Hornija, som former jorden i dale og terrasser. Vindyrkningsarealerne ligger mellem 620 og 840 meter over havet med den største højde i den sydvestlige del af det afgrænsede område.

2. Jordbunden består af sedimenter af sandsten, ler og kalkholdig buddingsten fra pliocæn, som på overfladen skaber brun kalkholdig jord, der ligger ovenpå mindre faste materialer. Disse spænder fra lerjord til store og finkornede sandsten med et indhold af kalksten og detrisk mergel, der dannedes i løbet af miocæn. Denne jordbund er fra den tertiære tidsalder. Jordbundens tekstur er generelt sandholdig lerjord med lidt organisk materiale (< 1 %) med en pH-værdi, der svinger mellem let sur til en neutral pH-værdi på 6-7. Kun i det sydvestlige område er der en mere basisk pH-værdi på ca. 8 med et lavt indhold af sporstoffer, undtagen jern.

3. BOB-området har et ekstremt kontinentalklima med påvirkning fra Atlanterhavet. Det er halvtørt med mangel på fugt og med hyppig frost om foråret.

a.2) Menneskelige faktorer

1. Toro-vine og den menneskelige faktor har været tæt forbundet, da sorterne er blevet plantet alt efter jordbundstypen på grundlag af viden, som er blevet viderebragt fra den ene generation til den næste.

— Tinta de Toro: hovedsagelig i jord med grusjord på overfladen og ler i undergrunden.

— Malvasía Castellana: hovedsagelig i lettere og mere sandholdig jord.

— Garnacha Tinta: i sandholdig jord som Malvasía.

— Verdejo: kan plantes i alle jordtyper, men ideel i let jord, der indeholder grus og småsten.

— Moscatel de Grano Menudo: næringsfattig jord, veldrænet sandholdig lerjord.

— Albillo Real: generelt i sand- og grusjord.

2. Vinmarkernes alder, hvor over 50 % er mere end 40 år gamle, de eksisterende vinmarker er fra den tid, der gik forud for phylloxera, afstandene mellem beplantningen, der generelt er plantet på kvadrater på 3 x 3 meter, bortset fra meget gamle plantager, der er plantet spredt, den menneskelige faktor, der har bevaret en kulturarv med vindyrkning samt den lokale sort Tinta de Toro, giver druerne og dermed vinene deres iboende egenskaber.

3. Vinavlerne i området har historisk set forsvaret den hjemmehørende sort Tinta de Toro, der er perfekt egnet til jorden og klimaet, og som der henvises til helt tilbage i det 6. århundrede, dvs. i Isidoro de Sevillas »Etimologías«. Den er ampelografisk og genetisk sammenlignelig med sorten Tempranillo, men der fremstilles mindre af den. Sorten er mere tanninholdig, er rig på kalium, er mindre syreholdig med frugtkød, der er lettere anthocyaninfarvet, når den er moden, og der kan fremstilles mere koncentrerede og kraftige vine af sorten.

4. Fraværet af endemiske skadedyr eller sygdomme, bortset fra meldug, som vinavlerne behandler naturligt med svovl, overflødiggør anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler, hvilket betyder, at druerne praktisk taget er økologiske.

8.2. *Produktoplysninger*

Sammenlignet med andre vine fra tilgrænsende områder med lignende sorter er vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« mere strukturerede med et større indhold af polyphenol og tannin. Den er mindre syrlig og har en højere pH-værdi, der giver en smagsfornemmelse af modne frugter

Desuden har de halvtørre, halvsøde og søde vine, afhængigt af hvilken sort de fremstilles af, en kraftig blomsteragtig eller frugtagtig smag samt en kraftig karakter i munden, der er knyttet til jordbundsforholdene.

De mousserende kvalitetsvine har små intense bobler og en vedvarende krop. Disse mousserende kvalitetsvine er friske, afbalancerede og fyldige i munden, med en god medtagelse af de sekundære aromaer, der fremkommer ved den anden gæring på flasken.

8.3. *Beskrivelse af årsagssammenhængen*

De klimatiske forhold (meget koldt om vinteren, et stort antal solskinstimer og ekstreme temperaturer) begrænser vinstokkenes udbytte. De forskellige jordtyper (sandet lerjord) er bestemmende for de sorter, som vinavlerne planter. Disse faktorer, den neutrale pH-værdi, et lavt indhold af organiske stoffer i jorden og den gødning, som vinavlerne tilfører, er afgørende for vinens duft, struktur og høje alkoholindhold. Desuden har det høje jernindhold i jorden sammen med vinmarkens betragtelige alder indvirkning på vinens betydelige indhold af farvestoffer.

Desuden er disse naturlige forhold i produktionsområdet, der vedrører naturlige faktorer, og de menneskelige faktorer, der er beskrevet ovenfor, ideelle for udviklingen af vindyrkningsarealet, navnlig i de faser, der går forud for høsten, og som tilskynder de forskellige godkendte sorter til at modnes på forskellige tidspunkter. På denne måde produceres der gode basisvine til fremstilling af mousserende kvalitetsvin, der er sund og har et passende alkoholindhold og lavt syreindhold.

Hvad de søde og halvsøde vine angår, har flere års erfaring med fremstillingen af disse vintyper med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« desuden vist deres produktionskapacitet. Vinene fremstilles efter de strengeste kvalitetsstandarder og bevarer de traditionelle »Toro«-vines klassiske organoleptiske profil. Disse vine er et glimrende udtryk for »Toro«-vinenes autentiske karakter, der fremhæves af sukkerindholdet.

For så vidt angår mousserende vine, blev der i den tidligere revision af produktspecifikationen medtaget sorter, der traditionelt findes i området, såsom Albillo Real og Moscatel de Grano Menudo, sammen med Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta og Tinta de Toro. Disse dyrkes under ideelle forhold for fremstillingen af en række basisvine.

Forholdene er særlig vigtige i de faser, der går forud for høsten, og tilskynder de forskellige godkendte sorter, sorter med kort og lang cyklus, til at modnes på forskellige tidspunkter. På denne måde produceres der gode basisvine til fremstilling af mousserende kvalitetsvin, der er sund og har et passende alkoholindhold og lavt syreindhold. Mange års erfaring med fremstilling af disse typer mousserende kvalitetsvine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« har bevist deres produktionskapacitet. Vinene fremstilles efter de strengeste kvalitetsstandarder og bevarer tilknytningen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og modning af vinene, således at de organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i denne produktspecifikation, kun kan sikres, hvis enhver håndtering af vinen sker i produktionsområdet. For at sikre kvaliteten, garantere oprindelsen og sikre kontrollen med vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro«, og da aftapningen af disse vine er et af de kritiske punkter med hensyn til opnåelsen af de egenskaber, der er fastlagt i denne produktspecifikation, vil denne operation således finde sted i aftapningsfaciliteter i vinkældre, der er beliggende i produktionsområdet.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den traditionelle benævnelse »DENOMINACIÓN DE ORIGEN« [OPRINDELSESBETEGNELSE] og initialerne »D.O.« kan anvendes på etiketten i stedet for »DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA« [BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE].

Benævnelserne »ROBLE« [EG] og »FERMENTADO EN BARRICA« [LAGRET PÅ FAD] kan medtages på vinenes etiket. Rødvinene kan mærkes med de traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA«, forudsat at de opfylder betingelserne i den gældende lovgivning.

Link til produktspecifikationen

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