Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/125)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Datum der Mitteilung: 3.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

GEÄNDERTE EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER WEINBEREITUNG

Beschreibung:

Die Änderung sieht erstens vor, den Mindestanteil von aus der Rebsorte Tinta de Toro hergestellten Weinen von 75 % auf 85 % zu erhöhen, wodurch folgende zwei Arten von Rotweinen entstehen: Rotwein (Garnacha Tinta) aus mindestens 85 % der Rebsorte Garnacha Tinta und Rotwein (Tinta de Toro) aus mindestens 85 % der Rebsorte Tinta de Toro. Zweitens können die verbleibenden 15 % bei beiden Weinarten von jeder beliebigen der zugelassenen Rebsorten (weiß oder rot) stammen, wo bisher nur zugelassene Rotweine erlaubt waren.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe c der Produktspezifikation und Nummer 5.1 des Einzigen Dokuments.

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sie unter keine der in Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates über geografische Angaben aufgeführten Änderungsarten fällt.

Begründung:

Mit dieser Änderung sollen die önologischen Verfahren angepasst werden, um den neuen Methoden der Weinbereitung in dem Gebiet Rechnung zu tragen und eine bessere Anpassung an den Geschmack des Marktes zu erreichen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Toro

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein

   5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

   — 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *WEIN – TROCKENE WEISS- UND ROSÉWEINE*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlerer bis langer Abgang, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Im Fass gegorene oder im Fass gereifte Weißweine:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, für Fassreifung typische Tertiäraromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: mittlerer bis langer Abgang, Säuregehalt und Körperreichtum sind mittel bis hoch. Ausgewogene Tertiäraromen von Holz.

Roséweine

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen frischer (nicht allzu reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlerer bis langer Abgang, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

* Die nachstehend unter den allgemeinen Analysemerkmalen aufgeführten Daten beziehen sich auf Weine mit einem Restzuckergehalt von weniger als 5 Gramm pro Liter. Die Weine enthalten mindestens 5 Gramm Restzucker pro Liter und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt bei 250 Milligramm pro Liter.

** Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

2. *WEIN – TROCKENE ROTWEINE*

KURZBESCHREIBUNG

Junge Rotweine:

Aussehen: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: mittlerer bis hoher Körperreichtum und mittlerer bis langer Abgang, ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Im Fass gereifte Rotweine (einschließlich Weine mit den Angaben „Roble“ (Eiche), „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“):

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen roter und/oder schwarzer und/oder reifer Früchte, mittlere Intensität. Für Fassreifung typische Tertiäraromen von mittlerer bis mittelhoher Intensität, je nach Reifung. Geschmack: mittlerer bis hoher Körperreichtum, mittlerer bis langer Abgang, ausgewogen.

* Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 150

3. *HALBTROCKENE, LIEBLICHE UND SÜßE WEINE (WEIß, ROSÉ UND ROT)*

KURZBESCHREIBUNG

Weißweine: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); mittlerer bis langer Abgang; Säuregehalt: mittel bis mittelhoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittel (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Roséweine: blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen frischer (nicht allzu reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere bis mittelhohe Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); Abgang: mittel bis lang (bei halbtrockenen und süßen Weinen) und mittel bis mittellang (bei lieblichen Weinen); Säuregehalt: mittel bis mittelhoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittel (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Rotweine: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Körperreichtum: mittel bis hoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); Abgang: mittel bis mittellang; ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

* Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 9

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 200

4. *NACH DER TRADITIONELLEN METHODE HERGESTELLTER QUALITÄTSSCHAUMWEIN (WEIß, ROSÉ UND ROT)*

KURZBESCHREIBUNG

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, weiß:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, rosé:

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, rot:

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

* Bei allen nicht aufgeführten Grenzwerten entsprechen die physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 10,83

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): 180

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

— Wahrscheinlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben: 10,5 % vol, außer bei Trauben, die für die Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen bestimmt sind; diese haben einen wahrscheinlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol. Diese Trauben dürfen nicht für die Erzeugung von anderen Weinarten verwendet werden.

— Höchstertrag: 72 Liter pro 100 Kilogramm Trauben.

— Qualitätsschaumweine werden nach der traditionellen Methode gemäß den geltenden europäischen Vorschriften erzeugt.

— Der Qualitätsschaumwein muss mindestens neun Monate lang mit dem Trub in Berührung bleiben und sich in derselben Flasche befinden, in der die zweite Gärung stattgefunden hat.

— Bei der Erzeugung von süßen Weinen muss ein Teil des natürlichen Zuckers der Traube erhalten bleiben und die alkoholische Gärung muss durch ein nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässiges Verfahren unterbrochen werden. Ausgeschlossen ist dabei der Zusatz von Alkohol.

2.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weißweine werden ausschließlich aus weißen Sorten erzeugt (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo und Albillo Real).

Die Roséweine werden aus den zugelassenen roten und weißen Sorten erzeugt (Haupt- und Nebensorten).

Der Rotwein wird aus den Sorten Tinta de Toro und/oder Garnacha Tinta erzeugt, wobei auch bis zu 15 % der anderen geschützten Rebsorten verwendet werden können. Auf diese Weise könnten folgende Arten von Rotweinen erzeugt werden: Rotwein (Garnacha Tinta) zu mindestens 85 % Garnacha Tinta und Rotwein (Tinta de Toro) zu mindestens 85 % Tinta de Toro.

Roséweine der Kategorie Qualitätsschaumwein werden aus mindestens 25 % roten Rebsorten erzeugt.

3.

Anbauverfahren

— Mindestpflanzdichte: 500 Rebstöcke pro Hektar

— Die Reberziehung kann als Goblet- oder Spaliererziehung erfolgen.

— Gemischte Anpflanzungen, bei denen keine nach Sorten getrennte Lese möglich ist, sind nicht zulässig.

5.2. *Höchsterträge*

1. Für die Rebsorten Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo.

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2.

64,80 Hektoliter pro Hektar

3. Für die Rebsorte Tinta de Toro

7 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

4.

54,00 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „TORO“ befindet sich am westlichen Rand der Region Castilla y León, im Südosten der Provinz Zamora und in einem Teil der natürlich umgrenzten Gebiete Tierra del Vino, Valle del Guareña und Tierra de Toro. Es grenzt an die Hochebenen von Tierra del Pan und Tierra de Campos und erstreckt sich über 62 000 Hektar.

Es umfasst folgende Gemeinden:

Provinz Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo und Villabuena del Puente.

Provinz Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero und die Güter Villaester de Arriba und Villaester de Abajo auf dem Gebiet der Gemeinde Pedrosa del Rey.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Beschreibung des geografischen Gebiets*

a.1) Natürliche Faktoren

1. Das sanfte Gelände des Gebiets ist vom Fluss Duero, seinem Nebenfluss Talanda und den Flüssen Guareña und Hornija geprägt, die Täler und Terrassen geformt haben. Die Rebflächen befinden sich in Höhen zwischen 620 und 840 m, wobei der südwestliche Teil des abgegrenzten Gebiets am höchsten liegt.

2. Der Boden besteht aus Sedimenten von Sandstein, Ton sowie kalkhaltigem Puddingstein aus dem Pliozän, die auf lockerem Sediment Kalkbraunerde bilden. Sie reichen von Lehm bis hin zu grob- und feinkörnigem Sandstein mit Kalksteinanteilen und detritischem Mergel aus dem Miozän. Diese Böden stammen aus der Tertiärzeit. Sandiger Lehm mit einem geringen Anteil organischer Substanz (< 1 %) und einem leicht sauren bis neutralen pH-Wert (6-7) bestimmt die Textur des Bodens. Lediglich im Südwesten weisen die Böden einen basischeren pH-Wert von ca. 8 sowie eine geringe Menge an Spurenelementen, mit Ausnahme von Eisen, auf.

3. Das Gebiet der g. U. ist durch ein extremes kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen gekennzeichnet. Es handelt sich um ein semiarides, trockenes Gebiet mit häufigen Frühjahrsfrösten.

a.2) Menschliche Faktoren

1. Die Weine mit der g. U. „Toro“ und der Faktor Mensch sind eng miteinander verknüpft, da die Rebsorten auf der Grundlage jahrhundertealter, von Generation zu Generation weitergegebener Erfahrung je nach Bodenbeschaffenheit gepflanzt wurden:

— Tinta de Toro: Hauptsächlich auf kiesigen Böden mit kalkhaltigem Unterboden.

— Malvasía Castellana: Hauptsächlich auf lockeren und sandigeren Böden.

— Garnacha Tinta: Wie Malvasía auf sandigen Böden.

— Verdejo: Geeignet für alle Bodenarten, vorzugsweise lockere Böden mit Kies und Feldsteinen.

— Moscatel de Grano Menudo: Nährstoffarme Böden, gut entwässerter Sandlehm.

— Albillo Real: Eher auf sandigen und kiesigen Böden.

2.— Das Alter der Rebfläche, die zu mehr als 50 % über 40 Jahre alt ist, der Rebflächenbestand aus der Zeit vor dem Phylloxera-Befall, der generelle Pflanzabstand von 3 x 3 m in Viereckanordnung, mit Ausnahme sehr alter Anpflanzungen in versetzter Anordnung, das von Menschen aufrechterhaltene Weinbauerbe sowie die heimische Rebsorte Tinta de Toro verleihen den Trauben, und somit auch den Weinen, ihre wesentlichen Eigenschaften.

3.— Die Winzer des Gebiets setzen seit jeher auf die einheimische Rebsorte Tinta de Toro, die perfekt an den Boden und das Klima angepasst ist und deren erste Aufzeichnung auf das 6. Jahrhundert, in den „Etymologiae“ von Isidoro de Sevilla, zurückgeht. Ampelografisch und genetisch ähnelt sie der Rebsorte Tempranillo, wird aber in geringerem Umfang angebaut, ist tanninhaltiger, kaliumreich, weist einen geringeren Säuregehalt auf, hat bei Reife ein leicht anthocyanhaltiges Fruchtfleisch und wird für die Erzeugung von konzentrierteren und kräftigeren Weinen verwendet.

4.— Da es keine endemischen Schädlinge oder Krankheiten gibt, mit Ausnahme von Mehltau, den die Winzer auf natürliche Weise mit Schwefel behandeln, kann auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden, sodass die Trauben nahezu biologisch angebaut werden.

8.2. *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Im Vergleich zu anderen Weinen benachbarter Gebiete, die aus ähnlichen Rebsorten gewonnen werden, sind die Weine mit der g. U. „TORO“ strukturierter und weisen einen höheren Polyphenol- und Tanninanteil auf. Sie haben einen geringeren Säuregehalt, einen höheren pH-Wert und weisen Noten reiferer Früchte auf.

Darüber hinaus haben die halbtrockenen, lieblichen und süßen Weine je nach Rebsorte, aus der sie hergestellt werden, einen starken blumigen oder fruchtigen Geschmack und eine starke Struktur im Mund, die auf das Gebiet zurückzuführen sind.

Die Qualitätsschaumweine weisen eine feine und intensive Perlage sowie eine lang anhaltende Schaumkrone auf. Diese Qualitätsschaumweine sind frisch, ausgewogen, körperreich mit gut integrierten Sekundäraromen, die durch die zweite Gärung in der Flasche entstehen.

8.3. *Beschreibung des ursächlichen Zusammenhangs:*

Die Winter sind extrem kalt, mit vielen Sonnenstunden und extremen Temperaturen, was die Produktivität der Reben eingeschränkt. Die verschiedenen Bodentypen (sandige Lehmböden) sind ausschlaggebend dafür, welche Sorten von den Winzern angebaut werden. Diese Faktoren, der neutrale pH-Wert, die begrenzte organische Substanz sowie die von den Winzern zugesetzten Bodenverbesserungsmittel bestimmen das Aroma, die Struktur und den hohen Alkoholgehalt der Weine. Auch der hohe Eisengehalt des Bodens und das beträchtliche Alter der Rebflächen tragen zu der besonders hervorzuhebenden Reichhaltigkeit der Farbstoffe in den Weinen bei.

Ferner sind diese natürlichen Bedingungen des Erzeugungsgebiets im Zusammenhang mit natürlichen und den oben beschriebenen menschlichen Faktoren für die Entwicklung der Rebflächen ideal, insbesondere in den Phasen vor der Lese, da sie dazu beitragen, dass die verschiedenen zugelassenen Rebsorten zu unterschiedlichen Zeitpunkten reifen. So können gute Grundweine für die Erzeugung von Qualitätsschaumweine mit angemessenem Alkoholgehalt, niedrigem Säuregehalt und pH-Wert sowie guter Qualität erzeugt werden.

Durch die jahrelange Erfahrung mit der Erzeugung von süßen und lieblichen Weinen mit der g. U. „TORO“ ist der Nachweis ihrer Produktionskapazität erbracht. Die Weine werden nach strengsten Qualitätsstandards und unter Wahrung des klassischen organoleptischen Profils der traditionellen Weine mit der g. U. „TORO“ hergestellt. Diese Weine verkörpern die typischen Eigenschaften der Weine mit der g. U. „TORO“, die durch den Zuckergehalt noch verstärkt werden, sehr gut.

Im Fall von Schaumweinen spielen die traditionellen Rebsorten, die bereits Gegenstand der letzten Überarbeitung der Produktspezifikation waren, wie Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo, zusammen mit Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta und Tinta de Toro, eine entscheidende Rolle.

Diese Rebsorten reifen unter für die Gewinnung charakteristischer Grundweine geeigneten Bedingungen, besonders in den Phasen vor der Lese. Dadurch wird die Reifung der verschiedenen zugelassenen Sorten, sowohl solcher mit kurzer als auch mit langer Reifungszeit, zu unterschiedlichen Zeitpunkten gefördert. So werden gute Grundweine bereitet, die ideal für die Erzeugung von Schaumweinen mit angemessenem Alkoholgehalt, niedrigem Säuregehalt, optimalem pH-Wert und guter Qualität sind. Durch die jahrelange Erfahrung mit der Herstellung dieser Qualitätsschaumweinsorten mit der g. U. „TORO“ ist der Nachweis ihrer Produktionskapazität erbracht. Die Weine werden nach strengsten Qualitätsstandards und unter Beibehaltung des Zusammenhangs hergestellt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung umfasst die Abfüllung und anschließende Reifung der Weine. Die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen sowie physikalisch-chemischen Merkmale können nur dann gewährleistet werden, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Die Abfüllung der durch die g. U. „TORO“ geschützten Weine ist einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte. Folglich muss die Abfüllung in Kellereien in Abfüllbetrieben im Erzeugungsgebiet stattfinden, um die Qualität zu garantieren und eine Ursprungs- und Kontrollgarantie zu bieten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten kann die traditionelle Angabe DENOMINACIÓN DE ORIGEN [URSPRUNGSBEZEICHNUNG] oder deren Abkürzung „D.O.“ anstelle von DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA [GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG] verwendet werden.

Auf den Etiketten der Weine können die die Angaben „ROBLE“ [EICHE] und „FERMENTADO EN BARRICA“ [IM FASS GEGÄRT] verwendet werden. Für Rotweine können die traditionellen Begriffe „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ verwendet werden, sofern sie die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen erfüllen.

Link zur Produktspezifikation

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