Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/125)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM07

Ημερομηνία κοινοποίησης: 3.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΘΗΚΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Περιγραφή:

Η τροποποίηση συνεπάγεται, πρώτον, την αύξηση του ελάχιστου ποσοστού στους οίνους που παράγονται από την ποικιλία Tinta de Toro από 75 % σε 85 %, η οποία αφορά δύο τύπους ερυθρών οίνων: τον ερυθρό οίνο Garnacha tinto, που παράγεται κατά τουλάχιστον 85 % από την ποικιλία Garnacha Tinta και τον ερυθρό οίνο Tinta de Toro με ελάχιστο ποσοστό 85 % από την ποικιλία Tinta de Toro. Δεύτερον, το υπόλοιπο 15 % και στους δύο τύπους οίνου μπορεί να προέρχεται από οποιαδήποτε από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες (λευκές ή ερυθρές), ενώ μέχρι σήμερα επιτρεπόταν μόνο η χρήση ερυθρών ποικιλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3.γ των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για συνήθη τροποποίηση, δεδομένου ότι δεν συνεπάγεται καμία από τις αλλαγές που αναφέρονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις.

Αιτιολόγηση:

η τροποποίηση αυτή αποσκοπεί στην προσαρμογή των οινολογικών πρακτικών ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι νέες μέθοδοι παραγωγής οίνων στην περιοχή και να προσαρμόζονται καλύτερα στις προτιμήσεις της αγοράς.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

   Toro

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ – Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

   5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *ΟΙΝΟΣ — ΞΗΡΟΙ ΛΕΥΚΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι:

Όψη: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, όχι θολό. Άρωμα: έντονο με αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χόρτου και μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: ελαφριά στο στόμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση, μέτριας έως μέτριας-υψηλής οξύτητας και με καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Λευκοί οίνοι ζυμωμένοι ή παλαιωμένοι σε βαρέλι:

Όψη: Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, όχι θολό. Άρωμα: έντονο με αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χόρτου και τριτογενή αρώματα χαρακτηριστικά της παλαίωσης σε βαρέλι. Μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: μέτρια έως μακρά επίγευση, μέτρια-υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα στο στόμα. Ισορροπημένα τριτογενή αρώματα ξύλου.

Ερυθρωποί οίνοι

Όψη: χρώμα ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο του σολομού, όχι θολό. Άρωμα: έντονο, με δροσερά (όχι υπερβολικά ώριμα) αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: ελαφριά στο στόμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση, μέτριας έως μέτριας-υψηλής οξύτητας και με καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

(*) Τα στοιχεία που αναφέρονται κατωτέρω στα γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά αφορούν οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο. Αν η περιεκτικότητα των οίνων σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο και άνω, το ανώτατο όριο ποσότητας θειώδη ανυδρίτη που μπορούν να περιέχουν είναι 250 χιλιόγραμμα ανά λίτρο

(**) Για τα όρια που δεν αναφέρονται, οι φυσικοχημικές παράμετροι συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

2. *ΟΙΝΟΣ — ΞΗΡΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Νεαροί ερυθροί οίνοι

Όψη: χρώμα κόκκινο του κερασιού έως ρουμπινί, όχι θολό. Άρωμα: έντονο, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: μέτριο έως γεμάτο σώμα στο στόμα, με μέτρια έως μέτρια-μακρά επίγευση και καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Ερυθροί οίνοι παλαιωμένοι σε βαρέλι [μεταξύ άλλων με τις ενδείξεις «Roble» (Δρυς), «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva»]:

Όψη: χρώμα κόκκινο του κερασιού έως κεραμιδί, όχι θολό. Άρωμα: έντονο, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων και/ή ώριμων φρούτων και μέτριας έντασης. Τριτογενή αρώματα χαρακτηριστικά της παλαίωσης σε βαρέλι, μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης, ανάλογα με την παλαίωση. Γεύση: μέτριο έως γεμάτο σώμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση, και ισορροπημένη.

(**) Για τα όρια που δεν αναφέρονται, οι φυσικοχημικές παράμετροι συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

3. *ΗΜΙΞΗΡΟΙ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ (ΛΕΥΚΟΙ, ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΙ)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λευκοί οίνοι: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, όχι θολό. Έντονοι με αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χόρτου και μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Σώμα: μέτριο (ημίξηροι οίνοι), μέτριο έως μέτριο-γεμάτο (ημίγλυκοι οίνοι) και γεμάτο (γλυκοί οίνοι)· μέτρια προς μεγάλη διάρκεια· οξύτητα μέτρια έως μέτρια-υψηλή (ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι) και μέτρια (γλυκοί οίνοι)· και ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Ερυθρωποί οίνοι: Χρώμα ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο του σολομού, όχι θολό, έντονοι, με αρώματα φρέσκων (όχι υπερβολικά ώριμων) κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, μέτριας έως υψηλής έντασης (ημίξηροι οίνοι) και μέτριας έως μέτριας-υψηλής (ημίγλυκοι και γλυκοί). Σώμα: μέτριο (ημίξηροι οίνοι), μέτριο έως μέτριο-γεμάτο (ημίγλυκοι οίνοι) και γεμάτο (γλυκοί οίνοι)· επίγευση: μέτρια έως μακρά (ημίξηροι και γλυκοί οίνοι) και μέτρια έως μέτρια-μακρά (ημίγλυκοι οίνοι)· οξύτητα: μέτρια έως μέτρια-υψηλή (ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι) και μέτρια (γλυκοί οίνοι)· και ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Ερυθροί οίνοι: Χρώμα κόκκινο του κερασιού έως ρουμπινί, όχι θολό. Έντονοι, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, μέτριας έως υψηλής έντασης (ημίξηροι οίνοι) και μέτριας έντασης (ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι). Σώμα: μέτριο (ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι) και γεμάτο (γλυκοί οίνοι)· μέτρια έως μακρά επίγευση, ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

(**) Για τα όρια που δεν αναφέρονται, οι φυσικοχημικές παράμετροι συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

4. *ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟ (ΛΕΥΚΟΣ, ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΣ)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, λευκός:

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από αχνοκίτρινο ως χρυσοκίτρινο. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες, με χαρακτηριστικά στο στόμα που προσιδιάζουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, ερυθρωπός:

Όψη: χρώμα ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο του σολομού. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες, με χαρακτηριστικά στο στόμα που προσιδιάζουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, ερυθρός:

Όψη: χρώμα κόκκινο του κερασιού έως κεραμιδί. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες, με χαρακτηριστικά στο στόμα που προσιδιάζουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

(**) Για τα όρια που δεν αναφέρονται, οι φυσικοχημικές παράμετροι συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στη νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 10,83

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 180

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1.

Ειδική οινολογική πρακτική

— Πιθανός ελάχιστος αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 10,5 %, εκτός από τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, για τα οποία είναι 9 %. Τα προαναφερόμενα σταφύλια δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή άλλου τύπου οίνου.

— Μέγιστη απόδοση εκχύλισης: 72 l ανά 100 kg σταφυλιών.

— Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία.

— Ο αφρώδης οίνος ποιότητας πρέπει να παραμένει σε επαφή με την οινολάσπη για τουλάχιστον 9 μήνες και στην ίδια φιάλη στην οποία πραγματοποιήθηκε η δεύτερη ζύμωση.

— Οι γλυκοί οίνοι παράγονται με τη διατήρηση ορισμένων φυσικών σακχάρων στα σταφύλια μέσω της διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης, με τη χρήση μεθόδων που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Στις εν λόγω διαδικασίες δεν περιλαμβάνεται η προσθήκη αλκοόλης.

2.

Περιορισμός που ισχύει για την οινοποίηση

Οι λευκοί οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από λευκές ποικιλίες (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo και Albillo Real).

Οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να παράγονται από εγκεκριμένες ερυθρές και λευκές ποικιλίες (κύριες και δευτερεύουσες).

Οι ερυθροί οίνοι πρέπει να παράγονται από τις ποικιλίες Tinta de Toro και/ή Garnacha Tinta, με δυνατότητα χρήσης άλλων προστατευόμενων ποικιλιών αμπέλου σε ποσοστό έως 15 %. Έτσι παράγονται οι ακόλουθοι τύποι ερυθρών οίνων: ο ερυθρός οίνος Garnacha Tinto παράγεται με σταφύλια ποικιλίας Garnacha tinta τουλάχιστον κατά 85 % και ο ερυθρός οίνος Tinta de Toro που παράγεται με σταφύλια ποικιλίας Tinta de Toro τουλάχιστον κατά 85 %.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας πρέπει να παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου σε ποσοστό τουλάχιστον 25 %.

3.

Καλλιεργητική πρακτική

— Ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης: 500 πρέμνα ανά εκτάριο

— Το κλήμα μπορεί να διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα ή στηριζόμενο σε πλέγμα.

— Δεν επιτρέπονται οι μεικτές καλλιέργειες που δεν επιτρέπουν τον διαχωρισμό των διαφόρων ποικιλιών κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Για τις ποικιλίες Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real και Moscatel de Grano Menudo.

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2.

64,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Για την ποικιλία Tinta de Toro

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4.

54,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «TORO» βρίσκεται στο δυτικό άκρο της περιφέρειας Καστίλη και Λεόν, νοτιοανατολικά της επαρχίας Zamora, και περιλαμβάνει τμήματα των φυσικών περιοχών Tierra del Vino, Valle del Gueña και Tierra de Toro. Γειτνιάζει με τις χέρσες εκτάσεις Tierra del Pan και Tierra de Campos και καλύπτει έδαφος 62 000 εκταρίων.

Περιλαμβάνει τους εξής δήμους:

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

Στην επαρχία Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, τις αμπελοκαλλιεργητικές ζώνες Villaester de Arriba και Villaester de Abajo και τον δήμο Pedrosa del Rey.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. *Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής*

α.1) Φυσικοί παράγοντες.

1. Η περιοχή έχει ήπιο ανάγλυφο που επηρεάζεται από τον ποταμό Duero, τον παραπόταμό του Talanda και τους ποταμούς Guareña και Hornija, οι οποίοι διαμορφώνουν το έδαφος σε κοιλάδες και αναβαθμίδες. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 620 και 840 μέτρων, με το μεγαλύτερο υψόμετρο να καταγράφεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της οριοθετημένης περιοχής.

2.– Το έδαφος αποτελείται από ιζήματα ψαμμίτη, αργίλου και ασβεστολιθικών κροκαλοπαγών της Πλειόκαινου εποχής, τα οποία στην επιφάνεια δημιουργούν καστανόχρωμο ασβεστολιθικό έδαφος πάνω σε μη ενοποιημένο υλικό. Το έδαφος ποικίλλει από πηλώδες έως αποτελούμενο από χονδρόκοκκο και λεπτόκοκκο ψαμμίτη με επίπεδα ασβεστόλιθου και δετριτικών μαργών που σχηματίστηκαν κατά τη διάρκεια του Μειόκαινου. Τα εδάφη αυτά προέρχονται από την τριτογενή περίοδο. Η υφή των εδαφών είναι γενικά αμμοπηλώδης, με ελάχιστη οργανική ύλη (1 %), με pH ελαφρώς όξινο έως ουδέτερο 6-7. Μόνο στη νοτιοδυτική περιοχή υπάρχει πιο βασικό pH περίπου 8, χαμηλό σε ιχνοστοιχεία, πλην του σιδήρου.

3. Η περιοχή της ΠΟΠ χαρακτηρίζεται από ακραία ηπειρωτικό κλίμα με επίδραση από τον Ατλαντικό. Είναι ημιάνυδρη με έλλειψη υγρασίας και συχνούς εαρινούς παγετούς.

α2) Ανθρώπινοι παράγοντες

1. Οι οίνοι Toro και ο ανθρώπινος παράγοντας συνδέονται στενά, δεδομένου ότι, με βάση τη μακρόχρονη πείρα που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, οι ποικιλίες έχουν φυτευτεί ανάλογα με τον τύπο του εδάφους:

— Tinta de Toro: Κυρίως σε εδάφη που είναι χαλικώδη στην επιφάνεια με αργιλώδες υπέδαφος.

— Malvasía Castellana: Κυρίως σε ελαφρύτερα και αμμώδη εδάφη.

— Garnacha Tinta: Σε αμμώδη εδάφη, όπως η Malvasía.

— Verdejo: Κατάλληλη για όλους τους τύπους εδάφους, με προτίμηση στα ελαφρά εδάφη που περιέχουν αμμοχάλικο και χαλίκι.

— Moscatel de Grano Menudo: Φτωχά εδάφη, αμμώδη πηλώδη με καλή αποστράγγιση.

— Albillo Real: Γενικά σε αμμώδη και χαλικώδη εδάφη.

2.– Η ηλικία των αμπελώνων, με πάνω από το 50 % να είναι άνω των 40 ετών, οι αμπελώνες που υπήρχαν πριν εμφανιστεί η φυλλοξήρα, οι αποστάσεις φύτευσης που είναι γενικά 3x3 m, η φύτευση κατά τετράγωνα, εκτός από τους πολύ παλιούς αμπελώνες που είναι φυτεμένοι κατά πεντάδες, ο ανθρώπινος παράγοντας διατήρησης της αμπελουργικής κληρονομιάς, καθώς και η αυτόχθονη ποικιλία Tinta de Toro, προσδίδουν στα σταφύλια και, ως εκ τούτου, στους οίνους, τα εγγενή χαρακτηριστικά τους.

3. Οι αμπελουργοί της περιοχής υπερασπίζονται διαχρονικά την αυτόχθονη ποικιλία Tinta de Toro, η οποία είναι απολύτως προσαρμοσμένη στο έδαφος και στο κλίμα· αναφορές σε αυτήν υπάρχουν ήδη από τον 6ο αιώνα, συγκεκριμένα στο «Isidoro de Sevilla en sus Etimologías». Η εν λόγω ποικιλία είναι από αμπελογραφική και γενετική άποψη παρόμοια με την ποικιλία Tempranillo, αλλά παράγεται σε μικρότερες ποσότητες, είναι πιο τανική, πλούσια σε κάλιο, λιγότερο όξινη, με ελαφρώς ανθοκυανικό πολτό όταν ωριμάζει, και παράγει πιο συμπυκνωμένους και στιβαρούς οίνους.

4.– Η απουσία ενδημικών παρασίτων ή ασθενειών, πλην του ωιδίου, το οποίο οι αμπελουργοί αντιμετωπίζουν με φυσικό τρόπο με θείο, εμποδίζει τη χρήση μαζικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να καθίστανται στην πράξη βιολογικά.

8.2. *Στοιχεία προϊόντος*

Σε σύγκριση με άλλους οίνους γειτονικών περιοχών με παρόμοιες ποικιλίες, οι οίνοι της ΠΟΠ Toro είναι πιο δομημένοι, με εντονότερο πολυφαινολικό και τανικό στοιχείο. Λιγότερο όξινοι και με υψηλότερο pH, με τόνους ώριμων φρούτων από οργανοληπτική άποψη.

Επιπλέον, ανάλογα με την ποικιλία από την οποία παράγονται, οι ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι έχουν έντονη ανθώδη ή φρουτώδη γεύση και έντονο χαρακτήρα στο στόμα, που συνδέεται με το οινοπέδιο.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν μικρές έντονες φυσαλίδες που σχηματίζουν ένα στεφάνι μακράς διάρκειας. Αυτοί οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι δροσεροί, ισορροπημένοι, με γεμάτο σώμα στο στόμα και με καλή ενσωμάτωση των δευτερογενών αρωμάτων που προκύπτουν από τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

8.3. *Περιγραφή της αιτιώδους σχέσης*

Οι κλιματικές συνθήκες που περιγράφονται (εξαιρετικά ψυχροί χειμώνες, πολύωρη ηλιοφάνεια και ακραίες θερμοκρασίες), που περιορίζουν τις παραγωγικές αποδόσεις του αμπελιού καθώς και οι διαφορετικοί τύποι εδάφους (πηλώδη και αμμώδη, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που φυτεύονται από τους αμπελουργούς, με ουδέτερο pH και ελάχιστη ποσότητα οργανικών υλών, οι οποίες προστίθενται από τους αμπελουργούς με τη μορφή βελτιωτικών εδάφους) καθορίζουν την αρωματική φάση, τη δομή και τον αλκοολικό τίτλο των οίνων, ο οποίος είναι υψηλός. Ομοίως, η υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε σίδηρο, σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλικία του αμπελώνα, συμβάλλουν στην εντυπωσιακή ποσότητα χρωστικών ουσιών των οίνων αυτών.

Επιπλέον, αυτές οι φυσικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής που σχετίζονται με τους φυσικούς παράγοντες, καθώς και οι ανθρώπινοι παράγοντες που περιγράφονται ανωτέρω, είναι ιδανικοί για την ανάπτυξη του αμπελώνα, ιδίως κατά τα στάδια που προηγούνται της συγκομιδής, ενθαρρύνουν την ωρίμαση των διαφόρων επιτρεπόμενων ποικιλιών σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με αποτέλεσμα την παραγωγή καλών οίνων βάσης για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας κατάλληλου αλκοολικού τίτλου, χαμηλής οξύτητας, pH και καλής υγείας.

Επιπλέον, για τους γλυκούς και ημίγλυκους οίνους, η μακρά πείρα στην παραγωγή αυτών των τύπων οίνου στην ΠΟΠ TORO αποδεικνύει την παραγωγική τους ικανότητα. Οι οίνοι παράγονται σύμφωνα με τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας και διατηρούν τα κλασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών οίνων Toro. Οι εν λόγω οίνοι αποτελούν εξαιρετική έκφραση του αυθεντικού χαρακτήρα των οίνων Toro, ο οποίος ενισχύεται από την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Στην περίπτωση των αφρωδών οίνων, η συμπερίληψη, στην προηγούμενη αναθεώρηση των προδιαγραφών, ποικιλιών που υπάρχουν παραδοσιακά στην περιοχή, όπως οι ποικιλίες Albillo Real και Moscatel de grano menudo, μαζί με τις ποικιλίες Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta και Tinta de Toro, οι οποίες αναπτύσσονται σε κατάλληλες συνθήκες για την παραγωγή διακριτών οίνων βάσης, ιδίως κατά τα στάδια που προηγούνται της συγκομιδής, ενθαρρύνοντας τις διάφορες επιτρεπόμενες ποικιλίες, τις ποικιλίες μικρού κύκλου και μακράς διάρκειας να ωριμάζουν σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων βάσης για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας κατάλληλου αλκοολικού τίτλου, χαμηλής οξύτητας, pH και καλής υγείας.

Η πολυετής πείρα στην παραγωγή αυτών των τύπων αφρωδών οίνων ποιότητας στην ΠΟΠ Toro έχει αποδείξει την παραγωγική τους ικανότητα. Οι οίνοι παράγονται σύμφωνα με τα αυστηρότερα ποιοτικά πρότυπα και διατηρούν τον δεσμό.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την παλαίωση στη φιάλη, ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να διασφαλιστούν μόνον εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Ως εκ τούτου, λαμβάνοντας υπόψη ότι η εμφιάλωση των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «TORO» αποτελεί ουσιώδες στοιχείο για την απόκτηση των χαρακτηριστικών που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος, η εν λόγω διαδικασία πρέπει να εκτελείται στις οιναποθήκες εγκαταστάσεων εμφιάλωσης που βρίσκονται εντός της περιοχής παραγωγής, με στόχο τη διατήρηση της ποιότητας των οίνων, την εγγύηση της προέλευσης και τη διασφάλιση των ελέγχων.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η παραδοσιακή ένδειξη «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» [«ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»] και τα αρχικά «D.O.» μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση αντί της «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

Οι ενδείξεις «ROBLE» («δρυς») ή «FERMENTADO EN BARRICA» («ζύμωση σε βαρέλι») μπορούν να χρησιμοποιούνται για την επισήμανση των οίνων, και οι ερυθροί οίνοι μπορούν να συνοδεύονται από τις παραδοσιακές ενδείξεις «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA», εφόσον πληρούνται οι όροι χρήσης που ορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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