C/2025/125

3.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/125)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Teate esitamise kuupäev: 3.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

VEINIVALMISTAMISE PIIRANGUTE MUUTMINE

Kirjeldus

Muudatus hõlmab esiteks sordi „Tinta de Toro“ minimaalse osakaalu suurendamist 75 %-lt 85 %-le sellest sordist valmistatud veinides. Seega valmistatakse kaht liiki punast veini: Garnacha tinto, milles kasutatakse vähemalt 85 % ulatuses sorti „Garnacha Tinta“, ja Tinta de Toro, milles kasutatakse vähemalt 85 % ulatuses sorti „Tinta de Toro“. Teiseks võib mõlema veinitüübi puhul ülejäänud 15 % ulatuses kasutada mis tahes muud lubatud (valget või punast) sorti. Seni võis kasutada ainult lubatud punaseid sorte.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 3 alapunkti c ja muudetakse koonddokumendi punkti 5.1.

Tegemist on standardmuudatusega, sest sellega ei kaasne ühtegi Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 (geograafiliste tähiste kohta) artikli 24 lõikes 3 osutatud muudatust.

Põhjendus

Muudatuse eesmärk on ajakohastada veinivalmistustavasid, et võtta arvesse piirkonna uusi veinivalmistamisviise ja paremini kohaneda turu nõudmistega.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

   Toro

2. **Geograafilise tähise tüüp**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

   1. Vein

   5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *CN-kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *VEIN – KUIVAD VALGED JA ROOSAD VEINID*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: veinidele on iseloomulik puuvilja-, lille- ja taimenüanssidega puhas lõhn, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: veinidel on vähetäidlane maitse ja keskmiselt püsiv kuni püsiv järelmaitse, keskmine või sellest suurem happesus ning hea alkoholi ja happesuse tasakaal.

Valged veinid, mida kääritatakse või laagerdatakse vaatides

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: veinidele on iseloomulik puuvilja-, lille- ja taimenüanssidega puhas lõhn, mida täiendavad puidunoodid. Lõhn on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: veinid on keskmiselt püsiva kuni püsiva järelmaitsega, keskmisest happelisemad ja täidlasema maitsega, mida tasakaalustavad täiendavad puidunüansid.

Roosad veinid

välimus: värvus varieerub kahvaturoosast lõheroosani, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: veinidele on iseloomulik punaste ja/või mustade poolküpsete viljade värske lõhn, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: veinidel on vähetäidlane maitse, keskmiselt püsiv kuni püsiv järelmaitse, need on keskmise või sellest suurema happesusega, hea alkoholi ja happesuse tasakaaluga.

(*) Üldiste analüütiliste omaduste all esitatud andmed on esitatud veinide kohta, mille jääksuhkrusisaldus on alla 5 grammi liitri kohta. Kui veini jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta, võib vääveldioksiidi piirnorm olla kuni 250 milligrammi liitri kohta.

(**) Märkimata piirnormide korral peavad füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. *VEIN – KUIVAD PUNASED VEINID*

LÜHIKIRJELDUS

Noor punane vein

Veini värvus varieerub kirsipunasest rubiinpunaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: iseloomulik on puhas keskmise või sellest tugevama intensiivsusega lõhn, milles on tunda punaste ja/või mustade viljade varjundeid. Maitse: keskmisest täidlasemad, keskmiselt püsiva või keskmisest püsivama järelmaitsega, alkoholi ja happesuse hea tasakaaluga.

Vaadis laagerdunud punased veinid (sealhulgas nimetustega „Roble“, „Crianza“, „Reserva“ ja „Gran Reserva“)

Välimus: värvus varieerub kirsipunasest tellisepunaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: iseloomulik on puhas keskmise intensiivsusega lõhn, milles on tunda punaste ja/või mustade ja/või küpsete viljade varjundeid. Lisaks täiendavad seda vaadis laagerdumisest tulenevad puidunoodid, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: keskmise kuni suure täidlusega, keskmiselt püsiva kuni püsiva järelmaitsega ja hea tasakaaluga.

(*) Märkimata piirnormide korral peavad füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

3. *VALGED, ROOSAD JA PUNASED POOLKUIVAD, POOLMAGUSAD NING MAGUSAD VEINID*

LÜHIKIRJELDUS

Valged veinid: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Veinidele on iseloomulik puuvilja-, lille- ja taimenüanssidega puhas lõhn, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Täidlus suus: keskmine (poolkuivade veinide puhul), keskmine või sellest suurem (poolmagusate veinide puhul) ja suur (magusate veinide puhul); järelmaitse keskmiselt püsiv või püsiv; happesus: keskmine või sellest suurem (poolkuivade ja poolmagusate veinide puhul) ning keskmine (magusate veinide puhul); alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus.

Roosad veinid: värvus varieerub kahvaturoosast lõheroosani, ilma hõljuvate osakesteta. Veinidele on iseloomulik punaste ja/või mustade poolküpsete viljade värske lõhn, mis on keskmise kuni suure intensiivsusega (poolkuivade veinide puhul) ning keskmise või sellest suurema intensiivsusega (poolmagusate ja magusate veinide puhul). Täidlus suus: keskmine (poolkuivade veinide puhul), keskmine või sellest suurem (poolmagusate veinide puhul) ja suur (magusate veinide puhul); keskmiselt püsiva kuni püsiva järelmaitsega (poolkuivade ja magusade veinide puhul) ning keskmiselt püsiva või keskmisest püsivama järelmaitsega (poolmagusate veinide puhul); keskmine või sellest suurem happesus (poolkuivade ja poolmagusate veinide puhul) ning keskmine happesus (magusate veinide puhul); alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus.

Punased veinid: värvus varieerub kirsipunasest rubiinpunaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Veinidele on iseloomulik punaste ja/või mustade poolküpsete viljade värske lõhn, mis on keskmise või sellest suurema (poolkuivade veinide puhul) ning keskmise (poolmagusate ja magusate veinide puhul) intensiivsusega; täidlus suus on keskmine kuni suur (poolkuivade ja poolmagusate veinide puhul) ning suur (magusate veinide puhul); järelmaitse on keskmiselt püsiv või keskmisest püsivam ning alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus.

(*) Märkimata piirnormide korral peavad füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 9

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

4. *TRADITSIOONILISEL MEETODIL TOODETUD KVALITEETVAHUVEIN (VALGE, ROOSA JA PUNANE)*

LÜHIKIRJELDUS

Traditsioonilisel meetodil toodetud valge kvaliteetvahuvein

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni. Lõhn: puhas, puuviljane, teisele kääritamisele omased tunnused.

Traditsioonilisel meetodil toodetud roosa kvaliteetvahuvein

Välimus: värvus varieerub kahvaturoosast lõheroosani. Lõhn: puhas, puuviljane, teisele kääritamisele omased tunnused.

Traditsioonilisel meetodil toodetud punane kvaliteetvahuvein

Välimus: värvus varieerub kirsipunasest tellisepunaseni. Lõhn: puhas, puuviljane, teisele kääritamisele omased tunnused.

(*) Märkimata piirnormide korral peavad füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): —

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 10,83

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 180

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Veinivalmistuse eritava

— Viinamarjasordi tõenäoline minimaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti, välja arvatud poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide tootmiseks ettenähtud viinamarjade partiid, mille puhul on see 9 %. Neid viinamarjapartiisid ei tohi kasutada muud liiki veinide valmistamiseks.

— Suurim ekstraheerimisel saadav kogus: 72 liitrit 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

— Kvaliteetvahuveinide valmistamisel kasutatakse traditsioonilist meetodit vastavalt kehtivatele Euroopa õigusaktidele.

— Kvaliteetvahuvein peab käärimissettega kokku puutuma vähemalt üheksa kuud ja samas pudelis, milles toimus teine kääritamine.

— Magusate veinide tootmisel säilitatakse osa viinamarjade looduslikust suhkrust, katkestades käärimise kehtivas seaduses lubatud viisil, mis ei ole alkoholi lisamine.

2.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Valgeid veine valmistatakse üksnes valgetest sortidest ('Malvasía Castellana', 'Verdejo', 'Moscatel de Grano Menudo' ja 'Albillo Real').

Roosade veinide valmistamisel tuleb kasutada lubatud punaseid ja valgeid sorte (põhi- ja teisesed sordid).

Punaseid veine valmistatakse sortidest 'Tinta de Toro' ja/või 'Garnacha Tinta' ning kuni 15 % ulatuses võib kasutada muid kaitstud viinamarjasorte. Seega võib toota järgmist liiki punaseid veine: punane vein (Garnacha Tinto), mille puhul kasutatakse vähemalt 85 % ulatuses sorti 'Garnacha Tinta', ja punane vein (Tinta de Toro), mille puhul kasutatakse vähemalt 85 % ulatuses sorti 'Tinta de Toro'.

Roosad kvaliteetvahuveinid peavad olema valmistatud vähemalt 25 % ulatuses tumedatest viinamarjasortidest.

3.

Viljelustavad

— Minimaalne istutustihedus: 500 viinapuud hektari kohta;

— viinapuude kujundamisel võib kasutada lehtrikujuliseks tagasilõikamist ehk *goblet*'-meetodit või toestusel kasvatamist ehk spaleermeetodit;

— lubatud ei ole segaistandused, mis ei võimalda igat sorti eraldi koristada.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

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

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2.

64,80 hektoliitrit hektari kohta

3. Sort 'Tinta de Toro'

7 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4.

54,00 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „TORO" hõlmatud geograafiline piirkond asub Castilla-Leóni piirkonna lääneservas, Zamora provintsi kaguosas ning hõlmab osa Tierra del Vino, Valle del Guareña ja Tierra de Toro looduslikest piirkondadest. Piirkond külgneb Tierra del Pani ja Tierra de Campose nõmmedega, võttes enda alla 62 000 hektari suuruse maa-ala.

See hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi:

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

Valladolidi provintsis: San Román de Hornija, Villafranca del Duero ning Villaester de Arriba ja Villaester de Abajo maa-alad, mis kuuluvad Pedrosa del Rey omavalitsusüksusesse.

7. **Veiniviinamarjasordid**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Geograafilise piirkonna kirjeldus*

a.1) Looduslikud tegurid

1. Piirkonnas on tasane maastik, mida mõjutavad Duero jõgi, selle lisajõgi Talanda ning Guareña ja Hornija jõed, mis on muutnud maa orgudeks ja astanguteks. Viinamarjaistandused asuvad 620–840 meetri kõrgusel ning suurim kõrgus on määratletud piirkonna edelaosas.

2. Muld koosneb liivakivist, savist ja pliotseeniajastu lubjarikkast purdkivimist, mille pinnal tekib pruun lubjarikas muld, mis lasub kivinemata pinnasel. See on liivsavist kuni suure ja peeneteralise liivakivini, mis sisaldab miotseeniaegset lubjakivi ja detriitset merglit. Need mullad on pärit tertsiaariajastust. Üldiselt on muld tekstuurilt liivakas saviliiv, orgaanilise aine sisaldus on väike (< 1 %), pH varieerub veidi happelisest kuni neutraalse 6–7ni. Ainult edelaosas on mulla pH ligikaudu 8, mikroelementide (v.a raud) sisaldus on väike.

3. Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas on äärmuslik kontinentaalne kliima, Atlandi ookeani mõjudega. See on poolkuiv, põuane ja sagedaste kevadkülmadega.

a.2) Inimtegurid

1. „Toro“ veinid ja inimtegurid on omavahel tihedalt seotud, kuna põlvest põlve edasi antud kogemuste põhjal on sordid istutatud vastavalt mullatüübile:

— „Tinta de Toro“: peamiselt muldadel, mida iseloomustavad kruusane pealispind ja savine aluspinnas;

— „Malvasía Castellana“: peamiselt kergematel ja liivasematel muldadel;

— „Garnacha Tinta“: liivmuldadel, nagu „Malvasía“;

— „Verdejo“: sobib igat liiki muldadele, eelistatud on kerged mullad, mis sisaldavad kruusa ja veerist;

— „Moscatel de Grano Menudo“: väheviljakas muld, hästi kuivendatud liivakas saviliiv;

— „Albillo Real“: üldiselt liivasel ja kruusasel pinnasel.

2. Viinamarjaistanduse vanus, millest üle 50 % on üle 40 aasta vanad viinapuud, enne viinapuutäikriisi kasvatatud viinapuud, istutuskaugused tavaliselt 3x3 m, välja arvatud väga vanad istandused, mis on astmelised, viinamarjakasvatusega seotud pärandi säilitamine ning kohalik sort „Tinta de Toro“ määravad viinamarjade ja seega veinide iseloomulikud omadused.

3. Piirkonna viinamarjakasvatajad on ajalooliselt kaitsenud kohalikku sorti „Tinta de Toro“, mis sobib suurepäraselt mulla ja kliimaga ning millele on viidatud juba 6. sajandil, Isidoro de Sevilla kirjutises „Etimologías“. See sort on ampelograafiliselt ja geneetiliselt sarnane sordiga „Tempranillo“, kuid seda toodetakse vähem, see on tanniinirikkam, kaaliumirikas ja vähem happeline, küps viljaliha on veidi antotsüaniidne ning sellest saadakse kontsentreeritumaid ja jõulisemaid veine.

4. Kuna endeemilisi kahjureid või haigusi ei ole, välja arvatud viinapuu jahukaste, mida viinamarjakasvatajad töötlevad looduslikult väävliga, siis ei kasutata taimekaitsevahendeid ja seega on viinamarjad praktiliselt mahepõllumajanduslikud.

8.2. *Toote üksikasjad*

Võrreldes naaberpiirkondade sarnastest viinamarjasortidest saadud veinidega on KPNiga „Toro“ hõlmatud punased veinid struktureeritumad, suurema polüfenoolisisaldusega ja tanniinisemad. Organoleptiliste omaduste poolest on nad väiksema happesusega ja kõrgema pH-ga, küpsete viljade nootidega.

Lisaks on poolkuivadel, poolmagusatel ja magusatel veinidel olenevalt sordist tugev lille- või puuviljamaitse ja täidlane iseloom, mida kõike seostatakse selle territooriumiga.

Kvaliteetvahuveinidel on väikesed intensiivsed mullid ja püsiv vahukiht. Need kvaliteetvahuveinid on värsked, tasakaalustatud, täidlased ning pudelis teisest kääritamisest tulenevad teisesed aroomid on hästi integreeritud.

8.3. *Seose kirjeldus*

Veinide aroom, struktuur ja suur alkoholisisaldus tulenevad kirjeldatud ilmastikutingimustest (äärmiselt külmad talved, palju päiksevalgust ja suur temperatuuri kõikumine), mis piiravad viinapuude saagikust, samuti eri mullatüüpidest, milleks on liivakad saviliivad (viinamarjakasvatajad istutavad sorte mullatüübi järgi), mille pH on neutraalne ja orgaanilise aine sisaldus väike, viimast suurendavad viinamarjakasvatajad mullaparandusainete abil. Lisaks tingivad mulla suur rauasisaldus ja viinamarjaistanduste kõrge vanus veinide eriti suure värvainesisalduse.

Need tootmispiirkonna looduslikud tingimused, mis on seotud looduslike teguritega, ja eespool kirjeldatud inimtegurid on ideaalsed viinamarjakasvatusega tegelemiseks. Eeskätt mõjutavad need koristuseelset perioodi, soodustades baasveini valmistamiseks kasutatavate eri viinamarjasortide järkjärgulist valmimist, mis võimaldab saada sobiva alkoholisisalduse, madala happesuse, sobiva pH ja hea sanitaarse kvaliteediga kvaliteetvahuveini.

Magusate ja poolmagusate veinide puhul on tänu aastatepikkusele kogemusele seda tüüpi veinide tootmisel kaitstud päritolunimetuse „TORO“ piirkonnas tekkinud võimekus toota kõrgeimate kvaliteedistandarditega veine, säilitades seejuures traditsiooniliste „Toro“ veinide klassikalise organoleptilise profiili. Nende veinide puhul väljendub väga hästi „Toro“ veinide algupärane loomus, mida võimendab suhkrusisaldus.

Vahuveinidega seoses lisati tootespetsifikaadi eelmise läbivaatamise käigus tootespetsifikaati piirkonnas traditsiooniliselt esinevad sordid, nagu „Albillo Real“ ja „Moscatel de Grano Menudo“ (lisaks sortidele „Verdejo“, „Malvasía Castellana“, „Garnacha Tinta“ ja „Tinta de Toro“). Neid sorte kasvatatakse ideaalsetes tingimustes, et toota neist erinevaid baasveine.

Need tingimused on olulised eelkõige saagikoristusele eelnevatel etappidel ning võimaldavad erinevatel lubatud sortidel – lühikese ja pika valmimistsükliga sortidel – valmida eri aegadel. Tänu sellele on võimalik toota häid baasveine, millest saab valmistada sobiva alkoholisisalduse, vähese happesuse, madala pH-ga ja tervislikke kvaliteetvahuveine. Kvaliteetvahuveinide puhul on tänu aastatepikkusele kogemusele seda tüüpi veinide tootmisel kaitstud päritolunimetuse „TORO“ piirkonnas tekkinud võimekus toota kõrgeimate kvaliteedistandarditega veine ning säilitada seejuures seos tootmispiirkonnaga.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas.

Tingimuse kirjeldus

Veinivalmistusprotsess hõlmab veinide villimist ja laagerdamist, mistõttu saab tootespetsifikaadis kirjeldatud organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused tagada ainult siis, kui kõik veini käitlemise toimingud tehakse tootmispiirkonnas. Seega, et säilitada päritolunimetusega kaitstud veinide „TORO“ kvaliteet ning tagada nende päritolu ja kontroll, tuleb need veinid pudelisse villida – üks peamisi tegureid, mis aitab saavutada käesolevas spetsifikaadis määratletud omadused – tootmispiirkonna veinikeldrite villimisrajatistes.

Õigusraamistik:

siseriiklikud õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetuse (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA) asemel võib märgistusel kasutada traditsioonilist nimetust (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) või selle lühendit „D.O.“.

Veinide märgistusel võib kasutada väljendeid „ROBLE“ („TAMM“) ja „FERMENTADO EN BARRICA“ („VAADIS KÄÄRITATUD“) ning punaste veinide puhul võib kasutada traditsioonilisi nimetusi „CRIANZA“, „RESERVA“ ja „GRAN RESERVA“, kui need vastavad kehtivates õigusaktides sätestatud tingimustele.

Link tootespetsifikaadile

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