C/2025/125

3.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/125)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Tiedonannon päivämäärä: 3.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

VIININVALMISTUKSEEN LIITTYVIEN RAJOITUSTEN MUUTOKSET

Kuvaus:

Muutoksella nostetaan ensinnäkin Tinta de Toro -lajikkeen vähimmäisosuus 75 prosentista 85 prosenttiin viineissä, jotka on valmistettu kyseisestä lajikkeesta. Tällöin punaviinejä voi olla kahta tyyppiä: vino tinto (Garnacha Tinto), jossa on vähintään 85 prosenttia Garnacha Tinta -lajiketta, ja vino tinto (Tinta de Toro), jossa on vähintään 85 prosenttia Tinta de Toro -lajiketta. Toiseksi määrätään, että jäljelle jäävä 15 prosenttia voi kummassakin viinityypissä olla mitä tahansa sallittua lajiketta (valkoista tai punaista). Aiemmin ainoastaan punaiset rypälelajikkeet olivat sallittuja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan c alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska siinä ei ole kyse mistään maantieteellisistä merkinnöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdassa tarkoitetuista muutoksista.

Perustelu:

Tämän muutoksen tarkoituksena on mukauttaa viininvalmistusmenetelmät alueella käytettyihin uusiin valmistustapoihin ja vastata näin paremmin markkinoiden mieltymyksiin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

   Toro

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

   5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

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

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *VIINI – KUIVAT VALKO- JA ROSEEVIINIT*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai yrttimäisiä aromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: kevyt suutuntuma, jälkimaku keskipitkä tai pitkä, hapokkuus keskimääräinen tai hieman suurempi, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Tynnyrissä käytetyt tai tynnyrissä kypsytetyt valkoviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai yrttimäisiä aromeja ja tynnyrikypsytykselle tyypillisiä tertiääriaromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: jälkimaku keskipitkä tai pitkä, hapokkuus keskimääräistä hieman suurempi, suutuntuma keskitäyteläinen tai täyteläinen. Tertiääriset puun aromit ovat tasapainoisia.

Roseeviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, tuoreiden (ei kypsien) punaisten ja/tai mustien hedelmien tai marjojen aromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: kevyt suutuntuma, jälkimaku keskipitkä tai pitkä, hapokkuus keskimääräinen tai hieman suurempi, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

(*) Jäljempänä luetellut yleiset analyyttiset ominaisuudet koskevat viinejä, joiden jäännössokeripitoisuus on alle 5 grammaa/litra. Jos viineissä olevien jäännössokerien osuus on vähintään 5 grammaa/litra, niiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 250 milligrammaa/litra.

(**) Jos raja-arvoa ei ole ilmoitettu, fyysiset ja kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

2. *VIINI – KUIVAT PUNAVIINIT*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Nuoret punaviinit:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta rubiininpunaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, punaisten ja/tai mustien hedelmien tai marjojen aromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: suutuntuma keskitäyteläinen tai täyteläinen, jälkimaku keskipitkä tai kohtalaisen pitkä, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Tynnyrissä kypsytetyt punaviinit (myös merkinnät Roble, Crianza, Reserva ja Gran Reserva)

Ulkonäkö: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta tiilenpunaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, punaisten ja/tai mustien ja/tai kypsien hedelmien tai marjojen aromeja, kohtalaisen voimakas. Viineissä on tynnyrikypsytyksestä peräisin olevia tertiäärisiä aromeja, joiden voimakkuus vaihtelee keskivoimakkaasta melko voimakkaaseen iän mukaan. Maku: keskitäyteläinen tai täyteläinen, jälkimaku keskipitkä tai pitkä, tasapainoinen.

(*) Jos raja-arvoa ei ole ilmoitettu, fyysiset ja kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

3. *PUOLIKUIVAT, PUOLIMAKEAT JA MAKEAT VALKO-, ROSEE- JA PUNAVIINIT*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ei sameutta. Viinit ovat suoraviivaisia, aromeiltaan hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai yrttimäisiä, keskivoimakkaita tai melko voimakkaita. Runko: keskitäyteläinen (puolikuivat viinit), keskitäyteläinen tai melko täyteläinen (puolimakeat viinit) ja täyteläinen (makeat viinit); keskipitkä tai pitkä jälkimaku, happopitoisuus: keskimääräinen tai hieman suurempi (puolikuivat ja puolimakeat viinit) ja keskimääräinen (makeat viinit), alkoholi- ja happopitoisuus ovat tasapainossa.

Roseeviinit: Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen, ei sameutta. Viinit ovat suoraviivaisia, ja niissä on tuoreiden (ei kypsien) punaisten ja/tai mustien hedelmien tai marjojen aromeja. Ne ovat keskivoimakkaita tai erittäin voimakkaita (puolikuivat viinit) ja keskivoimakkaita tai melko voimakkaita (puolimakeat ja makeat viinit). Runko: keskitäyteläinen (puolikuivat viinit), keskitäyteläinen tai melko täyteläinen (puolimakeat viinit) ja täyteläinen (makeat viinit), jälkimaku: keskipitkä tai pitkä (puolikuivat ja makeat viinit) ja keskipitkä tai kohtalaisen pitkä (puolimakeat viinit), happopitoisuus: keskimääräinen tai hieman suurempi (puolikuivat ja puolimakeat viinit) ja keskimääräinen (makeat viinit), alkoholi- ja happopitoisuus ovat tasapainossa.

Punaviinit: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta rubiininpunaiseen, ei sameutta. Viinit ovat suoraviivaisia, ja niissä on punaisten ja/tai mustien hedelmien tai marjojen aromeja. Ne ovat keskivoimakkaita tai erittäin voimakkaita (puolikuivat viinit) ja keskivoimakkaita (puolimakeat ja makeat viinit). Runko: keskitäyteläinen (puolikuivat ja puolimakeat viinit) ja täyteläinen (makeat viinit), jälkimaku on keskipitkä tai pitkä, alkoholi- ja happopitoisuus ovat tasapainossa.

(*) Jos raja-arvoa ei ole ilmoitettu, fyysiset ja kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

4. *PERINTEISELLÄ MENETELMÄLLÄ TUOTETTU LAATUKUOHUVIINI (VALKOINEN, ROSEE JA PUNAINEN)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Perinteisellä menetelmällä tuotettu laatukuohuviini, valkoinen:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Aromi: puhdas, hedelmäinen, tyypillinen suutuntuma, joka on peräisin toisesta käymisestä pullossa.

Perinteisellä menetelmällä tuotettu laatukuohuviini, rosee:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen. Aromi: puhdas, hedelmäinen, tyypillinen suutuntuma, joka on peräisin toisesta käymisestä pullossa.

Perinteisellä menetelmällä tuotettu laatukuohuviini, punainen:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta tiilenpunaiseen. Aromi: puhdas, hedelmäinen, tyypillinen suutuntuma, joka on peräisin toisesta käymisestä pullossa.

(*) Jos raja-arvoa ei ole ilmoitettu, fyysiset ja kemialliset parametrit ovat EU:n säädöksissä vahvistettujen raja-arvojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 10,83

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 180

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Rypäleiden todennäköinen alkoholipitoisuus vähintään: 10,5 tilavuusprosenttia, lukuun ottamatta puolikuivan, puolimakean ja makean viinin valmistukseen tarkoitettuja rypäle-eriä, joiden alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9. Kyseisiä rypäle-eriä ei saa käyttää muuntyyppisten viinien valmistukseen.

— Enimmäistuotos: 72 l / 100 kg rypäleitä.

— Laatukuohuviinit valmistetaan perinteisellä menetelmällä voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

— Laatukuohuviinin on oltava kosketuksissa sakan kanssa vähintään yhdeksän kuukauden ajan pullossa, jossa toinen käyminen tapahtui.

— Makeat viinit valmistetaan säilyttämällä osa rypäleiden luonnollisista sokereista keskeyttämällä alkoholikäyminen menetelmillä, jotka ovat sallittuja voimassa olevassa lainsäädännössä. Alkoholin lisääminen ei kuulu sallittuihin menetelmiin.

2.

Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Valkoviinit on valmistettava yksinomaan valkoisista rypälelajikkeista (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo ja Albillo Real).

Roseeviinit on valmistettava sallituista punaisista ja valkoisista rypälelajikkeista (päälajikkeet ja toissijaiset lajikkeet).

Punaviinit on valmistettava Tinta de Toro- ja/tai Garnacha Tinta -lajikkeista siten, että enintään 15 prosenttia käytetyistä rypälelajikkeista on muita sallittuja lajikkeita. Punaviinejä voidaan valmistaa kahta tyyppiä: vino tinto (Garnacha Tinto), jossa on vähintään 85 prosenttia Garnacha Tinta -lajiketta, ja vino tinto (Tinta de Toro), jossa on vähintään 85 prosenttia Tinta de Toro -lajiketta.

Roseelaatukuohuviinin valmistuksessa käytetyistä rypälelajikkeista vähintään 25 prosenttia on oltava punaisia lajikkeita.

3.

Viljelymenetelmä

— Viiniköynnösten vähimmäistiheys: 500 viiniköynnöstä hehtaaria kohden

— Viiniköynnösten koulintaan voidaan käyttää goblet- tai espalier-menetelmää.

— Sekaviljelmät, joissa kutakin lajiketta ei ole mahdollista korjata erikseen, eivät ole sallittuja.

5.2 *Enimmäistuotokset*

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

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2.

64,80 hehtolitraa hehtaaria kohden.

3. Tinta de Toro:

7 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4.

54,00 hehtolitraa hehtaaria kohden.

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Toro” maantieteellinen alue sijaitsee Kastilian ja Léonin länsiosassa, kaakkoon Zamoran maakunnasta. Alueeseen sisältyy osa seuraavista luonnonalueista: Tierra del Vino, Valle del Guareña ja Tierra de Toro. Se rajoittuu Tierra del Panin ja Tierra de Camposin tasankoihin, jotka kattavat 62 000 hehtaarin alueen.

Alue kattaa seuraavat kunnat:

Zamoran maakunnassa: 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.

Valladolidin maakunnassa: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, Villaester de Arriban ja Villaester de Abajon viininviljelyalueet sekä Pedrosa del Reyn kunta.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen kuvaus*

a.1) Luontoon liittyvät tekijät

1. Alueen maasto on tasaista, ja sitä halkovat Duerojoki, sen sivujoki Talanda sekä Guareña- ja Hornijajoet, jotka ovat muovanneet maan laaksoiksi ja penkereiksi. Viinitarhat sijaitsevat 620–840 metrin korkeudessa. Korkeimmat alueet ovat rajatun alueen lounaisosassa.

2. Maaperä koostuu hiekkakivestä, savesta ja plioseenikaudelta peräisin olevasta kalkkikivipitoisesta konglomeraatista muodostuneista sedimenteistä, joiden pinnalla olevalle ilmavalle maakerrokselle on muodostunut kalkkipitoista ruskomaata. Maaperä on savimaata sekä karkea- ja hienorakeista hiekkakiveä. Lisäksi siinä on kalkkikiven ja hajonneen merkelin kerrostumia, jotka ovat muodostuneet mioseenikaudella. Yhdessä nämä alueet kuuluvat tertiäärikauden kerrostumiin. Maaperä on pääasiassa hiekkapitoista hiesua, jossa on vähän orgaanista ainesta (alle 1 prosentti) ja jonka pH-arvo vaihtelee hieman happamasta neutraaliin (6–7). Ainoastaan lounaisilla alueilla maaperän pH-arvo on tavanomaisempi (noin 8) ja hivenaineita on vähän, rautaa lukuun ottamatta.

3. Suojatun alkuperänimityksen alueella vallitsee äärimmäinen mannerilmasto, jossa on Välimeren ilmaston piirteitä. Ilmasto on puolikuivaa: kosteutta on vähän ja keväthallat ovat yleisiä.

a.2) Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

1. Toro-viinien ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden välinen suhde on kiinteä, sillä kokemukseen perustuva tieto lajikkeille soveltuvista maaperätyypeistä on siirtynyt ajan saatossa sukupolvelta toiselle:

   — Tinta de Toro: Menestyy pääasiassa maaperässä, jossa pintamaa on sorainen ja pohjamaa on savea.

   — Malvasía Castellana: Menestyy pääasiassa kevyemmässä ja hiekkaisemmassa maaperässä.

   — Garnacha Tinta: Menestyy hiekkamaalla, kuten Malvasía.

   — Verdejo: Soveltuu viljeltäväksi kaikentyyppisissä maaperissä. Menestyy parhaiten kevyessä maaperässä, jossa on soraa ja pikkukiviä.

   — Moscatel de Grano Menudo: Menestyy köyhässä maaperässä, joka koostuu läpäisevästä hiekkapitoisesta hiesusta.

   — Albillo Real: Menestyy yleensä hiekka- ja soramaalla.

2. Rypäleiden ja niistä valmistettavien viinien ominaisuudet ovat seurausta seuraavista tekijöistä: viinitarhan ikä (yli 50 prosenttia alueen viinitarhoista on yli 40-vuotiaita); viinikirvaepidemiaa ennen perustetut viinitarhat; yleisesti käytetty 3 x 3 m:n istutusetäisyys; istuttaminen neliöön, lukuun ottamatta vanhoja porrastettuja viljelmiä; ihmisen toiminta viininviljelyperinteen säilyttämiseksi; sekä kotoperäinen Tinta de Toro -lajike.

3. Alueen viininviljelijät ovat perinteisesti suosineet kotoperäistä Tinta de Toro -lajiketta, joka soveltuu erinomaisesti maaperään ja ilmastoon ja jonka viljelystä on mainintoja jo 500-luvulta. Lajikkeeseen viitataan esimerkiksi Isidoro de Sevillan teoksessa ”Etimologías”. Se on köynnösopillisesti ja geneettisesti samankaltainen kuin Tempranillo-lajike, mutta sitä käytetään tuotannossa vähemmän. Se on tanniinisempi, runsaasti kaliumia sisältävä lajike, jonka happopitoisuus on alhaisempi. Rypäleiden kypsässä hedelmälihassa on hieman antosyaaneja. Lajikkeesta saadaan intensiivisempiä ja voimakkaampia viinejä.

4. Rypäleiden viljelyssä ei käytetä yleisesti käytettyjä kasvinsuojeluaineita, koska kotoperäisiä tuhoojia tai tauteja ei ole – lukuun ottamatta viiniköynnöksen härmää, jota viiniviljelijät torjuvat luontaisesti rikillä. Rypäleiden viljely onkin käytännössä luonnonmukaista.

8.2 *Tuotetiedot*

Suojatulla alkuperänimityksellä varustetut Toro-viinit ovat ryhdikkäämpiä kuin samoista lajikkeista valmistetut naapurialueiden viinit, ja niissä on enemmän polyfenoleita ja tanniineja. Lisäksi niiden happopitoisuus on alhaisempi ja pH-arvo korkeampi. Aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat kypsempien hedelmien vivahteet.

Puolikuivat, puolimakeat ja makeat viinit ovat rypälelajikkeesta riippuen voimakkaan kukkaisia tai hedelmäisiä ja suutuntumaltaan suoraviivaisia alueen viineille tyypilliseen tapaan.

Laatukuohuviineissä on pieniä voimakkaita kuplia ja pitkäkestoinen vaahto. Nämä laatukuohuviinit ovat raikkaita, tasapainoisia ja täyteläisiä. Pullossa tapahtuva toinen käyminen kerryttää tasapainoisesti sekundääriaromeja.

8.3 *Kuvaus syy-yhteydestä*

Ilmasto-olosuhteet ovat talvisin erittäin kylmät, aurinko paistaa useita tunteja ja lämpötilat ovat äärimmäisiä, mikä vähentää viiniköynnösten tuottavuutta. Viininviljelijät valitsevat viljeltävät lajikkeet maaperätyypin (hiekkapitoinen hiesu) mukaan. Näiden tekijöiden sekä neutraalin pH-tason, vähäisen orgaanisen aineksen ja viininviljelijöiden käyttämien maanparannusaineiden ansiosta viineihin kehittyy niille ominainen aromaattinen profiili, rakenne ja korkea alkoholipitoisuus. Viinit sisältävät myös runsaasti pigmenttejä, mikä on maaperän korkean rautapitoisuuden ja viinitilojen huomattavan korkean iän ansiota.

Tuotantoalueen luontoon liittyvät tekijät ja edellä kuvatut inhimilliset tekijät ovat johtaneet siihen, että viiniviljelmät kehittyvät erityisesti sadonkorjuuta edeltävissä vaiheissa ihanteellisella tavalla siten, että sallitut lajikkeet kypsyvät eri aikoina. Tällä tavoin saadaan hyviä perusviinejä ja voidaan valmistaa terveitä laatukuohuviinejä, joissa on haluttu alkoholipitoisuus sekä alhainen happopitoisuus ja pH.

Toisaalta makeiden ja puolimakeiden viinien osalta vuosien mittaan saatu kokemus tämäntyyppisten viinien valmistuksesta suojatun alkuperänimityksen ”Toro” maantieteellisellä alueella on osoittanut näiden viinien tuotantokapasiteetin. Viinit valmistetaan korkeimpien laatuvaatimusten mukaisesti säilyttäen perinteisten Toro-viinien klassisen aistinvaraisen profiilin. Nämä viinit ilmentävät hyvin Toro-viinien aitoa luonnetta, jota sokeri vahvistaa.

Kuohuviinien osalta edellisessä tuote-eritelmän tarkistuksessa eritelmään sisällytettiin alueella perinteisesti esiintyviä lajikkeita, kuten Albillo Real ja Moscatel de Grano Menudo, lajikkeiden Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta ja Tinta de Toro rinnalle. Näistä lajikkeista voidaan valmistaa omaleimaisia perusviinejä.

Alueen suotuisien kasvuolosuhteiden ansiosta etenkin sadonkorjuuta edeltävissä vaiheissa nämä sallitut lajikkeet, olivatpa ne sitten lyhyen tai pitkän kasvukierron lajikkeita, kypsyvät eri aikoina ja tuottavat siten hyviä perusviinejä ja edelleen terveitä laatukuohuviinejä, joissa on haluttu alkoholipitoisuus sekä alhainen happopitoisuus ja pH. Vuosien mittaan saatu kokemus tämäntyyppisten laatukuohuviinien valmistuksesta suojatun alkuperänimityksen ”Toro” maantieteellisellä alueella on osoittanut, että näitä viinejä pystytään tuottamaan noudattaen korkeimpia laatuvaatimuksia ja pitäen yllä yhteyttä tuotteen ja maantieteellisen alueen välillä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinien pullotus ja kypsyttäminen pullotuksen jälkeen ovat siinä määrin olennainen osa viininvalmistusprosessia, että tässä tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata vain, jos kaikki viinin käsittelyyn liittyvät toimet toteutetaan tuotantoalueella. SAN-nimityksen kattamien Toro-viinien pullotus on yksi keskeisistä tekijöistä, joiden avulla saavutetaan tuote-eritelmässä määritetyt ominaisuudet. Tästä syystä sekä laadun varmistamiseksi että alkuperän ja valvonnan takaamiseksi pullotus on toteutettava tuotantoalueen pullottamoissa sijaitsevissa viinikellareissa.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Perinteistä mainintaa ”ALKUPERÄNIMITYS” (”DENOMINACIÓN DE ORIGEN” tai sen lyhennettä ”D.O”) voidaan käyttää merkinnöissä maininnan ”SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS” (”DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA”) sijasta.

Viinien merkinnät voivat sisältää maininnat ”ROBLE” [TAMMI] ja ”FERMENTADO EN BARRICA” [KÄYTETTY TYNNYRISSÄ]. Perinteisiä mainintoja ”CRIANZA”, ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA” voidaan käyttää punaviineissä sillä edellytyksellä, että viinit täyttävät voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetut ehdot.

Linkki tuote-eritelmään

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