Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/125)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM07

Date de la communication: 3.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

MODIFICATION DES RESTRICTIONS EN MATIÈRE DE VINIFICATION

Description:

La modification implique premièrement d'augmenter, de 75 % à 85 %, le pourcentage minimal de Tinta de Toro dans les vins élaborés à partir de ce cépage, ce qui donne deux types de vins rouges: le vino tinto (Garnacha tinto), produit à partir d'au moins 85 % de cépage Garnacha Tinta, et le vino tinto (Tinta de Toro), qui contient au moins 85 % de cépage Tinta de Toro. Deuxièmement, les 15 % restants dans les deux types de vins peuvent provenir de n'importe quel cépage autorisé (blanc ou rouge). Jusqu'à présent, seuls les cépages rouges autorisés pouvaient être utilisés.

Le point 3.c du cahier des charges et le point 5.1 du document unique sont modifiés en conséquence.

Il s'agit d'une modification standard car elle n'implique aucune des modifications visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil relatif aux indications géographiques.

Motifs:

Il s'agit ici d'adapter les pratiques œnologiques afin de tenir compte des nouvelles productions de vins en cours dans la zone et de parvenir à une meilleure adaptation aux goûts du marché.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Toro

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du nº 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *VIN — VINS BLANCS ET ROSÉS SECS*

DESCRIPTION SUCCINTE

Blancs:

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins francs aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, d'intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins ayant peu d'ampleur, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée et un bon équilibre entre alcool et acidité.

Blancs fermentés en fût ou vieillis en fût:

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins francs aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés et aux arômes tertiaires propres à la fermentation en fût. Intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins présentant une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité et une ampleur moyenne-élevée et des arômes tertiaires bien équilibrés entre bois et vin.

Rosés

Robe: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension. Nez: francs, avec des arômes de fruits frais (pas mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins ayant peu d'ampleur, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

Les données figurant ci-dessous dans les caractéristiques analytiques générales concernent les vins dont la teneur en sucres résiduels est inférieure à 5 grammes/litre. Si les vins présentent une teneur en sucres résiduels de 5 grammes/litre ou plus, la teneur maximale en anhydride sulfureux est portée à 250 milligrammes/litre.

(**) Lorsqu'aucune limite n'est indiquée, les paramètres physico-chimiques doivent respecter les limites fixées par la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

2. *VIN — VINS ROUGES SECS*

DESCRIPTION SUCCINTE

Vins rouges jeunes (Tinto Joven):

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension. Nez: caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: ampleur moyenne à élevée et longueur en bouche moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

Vins rouges vieillis en fût (y compris les mentions «Roble», «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva»):

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge tuile, sans particules en suspension. Nez: caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou mûrs et une intensité moyenne. Ils présentent en outre des arômes tertiaires propres aux vins vieillis en fût, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée, en fonction du vieillissement. Bouche: ampleur et longueur en bouche moyennes à élevées, bon équilibre.

(*) Lorsqu'aucune limite n'est indiquée, les paramètres physico-chimiques doivent respecter les limites fixées par la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 12,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 150

3. *VINS DEMI-SECS, MOELLEUX ET DOUX (BLANCS, ROSÉS ET ROUGES)*

DESCRIPTION SUCCINTE

Blancs: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Francs, aux arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, d'intensité moyenne à moyenne-élevée. Avec une ampleur: moyenne (pour les demi-secs), moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux) et élevée (pour les doux); persistance moyenne à élevée, acidité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs et les moelleux) et moyenne (pour les doux); rapport alcool-acidité équilibré.

Rosés: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension. Francs, avec des arômes de fruits frais (pas mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs, à l'intensité moyenne à élevée (pour les demi-secs) et moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux et les doux). Avec une ampleur moyenne (pour les demi-secs), moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux) et élevée (pour les doux); persistance moyenne à élevée (pour les demi-secs et les doux) et moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux); acidité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs et les moelleux) et moyenne (pour les doux); rapport alcool-acidité équilibré.

Rouges: couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension. Francs, aux arômes de fruits rouges et/ou noirs, d'intensité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs) et moyenne (pour les moelleux et les doux), avec une ampleur moyenne à élevée en bouche (pour les demi-secs et les moelleux) et élevée (pour les doux); persistance moyenne à moyenne-élevée et rapport alcool-acidité équilibré.

(*) Lorsqu'aucune limite n'est indiquée, les paramètres physico-chimiques doivent respecter les limites fixées par la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 9

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 200

4. *VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ PRODUIT SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE (BLANC, ROSÉ ET ROUGE)*

DESCRIPTION SUCCINTE

Vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle, blanc

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré. Nez: pur, fruité, avec des caractéristiques en bouche qui sont spécifiques à la seconde fermentation en bouteille.

Vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle, rosé

Robe: rose pâle à saumoné. Nez: pur, fruité, avec des caractéristiques en bouche qui sont spécifiques à la seconde fermentation en bouteille.

Vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle, rouge

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge tuile. Nez: pur, fruité, avec des caractéristiques en bouche qui sont spécifiques à la seconde fermentation en bouteille.

(*) Lorsqu'aucune limite n'est indiquée, les paramètres physico-chimiques doivent respecter les limites fixées par la législation de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale: 3,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 10,83

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): 180

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1.

Pratique œnologique spécifique

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 10,5 % vol, sauf pour les lots de raisins destinés à l'élaboration de vins demi-secs, moelleux et doux pour lesquels ce pourcentage est égal à 9 %. Ces lots ne peuvent pas être destinés à l'élaboration d'un autre type de vin.

— Rendement maximal d'extraction: 72 l pour 100 kg de raisins.

— Les vins mousseux de qualité sont élaborés selon la méthode traditionnelle, conformément à la législation européenne en vigueur.

— Le vin mousseux de qualité doit rester en contact avec les lies pendant au moins neuf mois et dans la même bouteille que celle dans laquelle la deuxième fermentation a eu lieu.

— Les vins doux sont élaborés en conservant une partie des sucres naturels du raisin et en interrompant la fermentation alcoolique par des systèmes autorisés par la législation en vigueur, à l'exception de l'addition d'alcool.

2.

Restrictions applicables à la fabrication du vin Les récoltes de raisins doivent être effectuées avec le plus grand soin.

Les vins blancs sont élaborés exclusivement à partir des cépages blancs Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo et Albillo Real.

Les vins rosés sont élaborés à partir des cépages rouges et blancs autorisés (cépages principaux et secondaires).

Le vin rouge est élaboré à partir des cépages Tinta de Toro et/ou Garnacha Tinta, et peut contenir jusqu'à 15 % d'autres cépages autorisés. Il est ainsi possible d'élaborer les types de vins rouges suivants: le vino tinto (Garnacha tinto), produit à partir d'au moins 85 % de Garnacha Tinta, et le vino tinto (Tinta de Toro), qui contient au moins 85 % de Tinta de Toro.

Les vins mousseux de qualité rosés doivent être élaborés à partir de cépages rouges (25 % au minimum).

3.

Pratique culturale

— Densité de plantation minimale: 500 ceps par hectare.

— La formation du cep peut être en gobelet ou en palissage.

— Les plantations mixtes qui ne permettent pas de séparer les différentes variétés lors des vendanges ne sont pas admises.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Pour la Garnacha Tinta, la Malvasía Castellana (Doña Blanca), le Verdejo, l'Albillo Real et le Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogrammes de raisins à l'hectare

2.

64,80 hectolitres à l'hectare

3. Pour le cépage Tinta de Toro

7 500 kilogrammes de raisins à l'hectare

4.

54,00 hectolitres à l'hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de l'AOP «TORO» est située à l'extrémité occidentale de la région de Castille-Léon, au sud-est de la province de Zamora, et comprend des parties des régions naturelles de Tierra del Vino, Valle del Guareña et Tierra de Toro. Elle est voisine des étendues désertiques de Tierra del Pan et Tierra de Campos et couvre 62 000 hectares de terres.

Elle comprend les communes suivantes:

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

Province de Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero et les «pagos» de Villaester de Arriba et de Villaester de Abajo, sur le territoire de la commune de Pedrosa del Rey.

7. **Cépages principaux**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO — TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Description de la zone géographique*

a.1) Facteurs naturels

1. La zone présente un relief peu prononcé, influencé par le fleuve Douro, son affluent le Talanda ainsi que les rivières Guareña et Hornija, qui façonnent le terrain en vallées et terrasses. Les vignobles se situent à des altitudes comprises entre 620 et 840 m, l'altitude la plus élevée se trouvant dans la partie sud-ouest de la zone délimitée.

2. Le sol est constitué de sédiments de grès, d'argile et de poudingue calcaire du Pliocène, qui forment en surface des sols bruns calcaires sur matériau non consolidé. Ils vont du limon au grès à gros grains et à petit grain, avec des niveaux de calcaire et de marne détritique formés pendant le Miocène. Ces sols datent de l'ère tertiaire. Les sols présentent généralement une texture sablo-limoneuse, avec peu de matière organique (< 1 %), dont le pH varie de légèrement acide à neutre (6-7). Ce n'est que dans la zone sud-ouest que l'on trouve un pH plus basique d'environ 8, pauvre en oligoéléments, à l'exception du fer.

3. La zone de l'AOP présente un climat continental extrême couplé à une influence océanique. Ce climat est semi-aride, avec un manque d'humidité et des gelées fréquentes au printemps.

a.2) Facteurs naturels

1. Les vins Toro sont intimement liés au facteur humain, étant donné que les cépages ont été plantés en fonction du type de sol, sur la base de l'expérience traditionnelle transmise de génération en génération:

— Tinta de Toro: principalement sur des sols graveleux en surface avec sous-sol argileux.

— Malvasía Castellana: principalement sur des sols plus légers et plus sableux.

— Garnacha Tinta: sur des sols sableux, comme la Malvasía.

— Verdejo: adapté à tous les types de sols, avec une préférence pour les sols légers, graveleux et caillouteux.

— Moscatel de Grano Menudo: sols pauvres, limon sableux bien drainé.

— Albillo Real: généralement sur des sols sableux et graveleux.

2. L'âge du vignoble, dont plus de la moitié a plus de 40 ans, le vignoble existant datant d'avant la crise du phylloxéra, les intervalles de plantation généralement de 3 x 3 m, la plantation en carré, à l'exception des plantations très anciennes qui sont en quinconce, le facteur humain de préservation du patrimoine viticole, ainsi que le cépage autochtone Tinta de Toro, confèrent aux raisins, et par conséquent aux vins qui en sont issus, leurs caractéristiques intrinsèques.

3. Les viticulteurs de la zone ont toujours défendu le cépage autochtone Tinta de Toro qui est parfaitement adapté au sol et au climat et auquel il est fait référence dès le 6^{e} siècle, dans «Etimologías» d'Isidoro de Sevilla. Sur les plans ampélographique et génétique, ce cépage est similaire au cépage Tempranillo, mais sa production est moindre, il est plus tannique, riche en potassium, moins acide, avec une pulpe légèrement anthocyanique à maturité, et il donne des vins plus concentrés et plus puissants.

4. L'absence de nuisibles ou de maladies endémiques, à l'exception de l'oïdium de la vigne, que les viticulteurs traitent naturellement à l'aide de soufre, permet de ne pas utiliser de produits phytosanitaires d'usage général, de sorte que les raisins sont pratiquement biologiques.

8.2. *Données du produit*

Par rapport à d'autres vins des zones voisines dont les cépages sont similaires, les vins de l'AOP «Toro» sont plus structurés, avec une teneur en polyphénol et en tannins plus élevée. Ils sont moins acides, ont un pH plus élevé et, d'un point de vue sensoriel, présentent des notes de fruits mûrs.

En outre, selon le cépage à partir duquel ils sont produits, les vins demi-secs, moelleux et doux présentent une saveur florale ou fruitée puissante et une grande personnalité en bouche, en lien avec le terroir.

Les vins mousseux de qualité présentent des bulles fines et intenses et une couronne persistante. Ces vins mousseux de qualité sont frais et équilibrés, ont une ampleur élevée et présentent une bonne intégration des arômes secondaires résultant de la deuxième fermentation en bouteille.

8.3. *Description du lien causal*

Les conditions climatiques décrites (climat très froid en hiver, nombre élevé d'heures d'ensoleillement et températures extrêmes), qui limitent les rendements productifs de la vigne, ainsi que les différents types de sols (francs, sableux, en fonction des cépages plantés par les viticulteurs, pH neutre et faible quantité de matières organiques du sol et amendements apportés par le viticulteur) influent sur la phase aromatique, la structure et le titre alcoométrique des vins, qui est élevé. De même, la composante ferrique élevée du sol, combinée à l'âge élevé du vignoble, influence la quantité exceptionnelle de matières colorantes que possèdent les vins.

En outre, ces conditions naturelles de la zone de production liées aux facteurs naturels, ainsi que les facteurs humains décrits ci-dessus, sont idéales pour le développement du vignoble, notamment dans les phases précédant la vendange, incitant les différents cépages autorisés à mûrir à différents moments, produisant ainsi de bons vins de base pour la production de vins mousseux de qualité sains présentant une faible acidité ainsi qu'un titre alcoométrique et un pH appropriés.

Par ailleurs, dans le cas des vins doux et moelleux, l'expérience acquise au fil des ans dans l'élaboration de ce type de vins pour l'AOP «TORO» a démontré la capacité de production de ces vins selon les normes de qualité les plus strictes et en maintenant le profil organoleptique classique des vins traditionnels de Toro. Ces vins expriment très bien le caractère authentique des vins de Toro, renforcé par le sucre.

Dans le cas des vins mousseux, la précédente révision du cahier des charges a introduit l'utilisation de cépages traditionnellement présents dans la zone, tels que l'Albillo Real et le Moscatel de grano menudo, aux côtés des cépages Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta et Tinta de Toro, qui se développent dans des conditions idéales pour l'obtention de divers vins de base.

Cela donne lieu, en particulier lors des phases préalables à la récolte, à une maturation échelonnée des différentes variétés autorisées, variétés à cycle long ou court, ce qui produit des vins de base adaptés à l'élaboration de vins mousseux de qualité sains, ayant un titre alcoométrique approprié et une faible acidité. L'expérience acquise au fil des ans dans l'élaboration de mousseux de qualité de l'AOP «TORO» a démontré la capacité de production de ces vins selon les normes de qualité les plus strictes et en maintenant le lien.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de manipulation du vin ont lieu dans l'aire de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «TORO» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Cadre juridique:

dans la législation nationale

Types de conditions supplémentaires:

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention traditionnelle «APPELLATION D'ORIGINE» ou son acronyme «D.O.» peut être utilisée sur l'étiquette à la place d'«APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE».

Les mentions «ROBLE» (chêne) ou «FERMENTADO EN BARRICA» (fermenté en fût) peuvent être utilisées sur l'étiquetage des vins, et les vins rouges peuvent être accompagnés des mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», pour autant que les conditions d'utilisation établies dans la législation en vigueur soient remplies.

Lien vers le cahier des charges

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