Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/125)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Datum obavijesti: 3. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

PROMJENE OGRANIČENJA U PROIZVODNJI VINA

Opis

Izmjena uključuje, kao prvo, povećanje minimalnog postotka sorte Tinta de Toro sa 75 % na 85 % u vinima proizvedenima od te sorte grožđa. Iz toga proizlaze dvije vrste crnog vina: „Vino Tinto (Garnacha Tinto)”, u kojem najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa čini grožđe sorte Garnacha Tinta; i „Vino Tinto (Tinta de Toro)”, u kojem najmanje 85 % grožđa čini grožđe sorte Tinta de Toro. Drugo, izmjena znači da preostalih 15 % grožđa koje se upotrebljava za te dvije vrste vina može biti grožđe bilo koje od odobrenih sorti, bijelo ili crno. Prije su bile odobrene samo crne sorte.

Izmjena se odnosi na točku 3(c) specifikacije proizvoda i točku 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni jer se ne radi ni o jednoj od izmjena utvrđenih člankom 24. stavkom 3.Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća o oznakama zemljopisnog podrijetla.

Razlog

Ta izmjena ima za cilj ažurirati enološke postupke kako bi se uključili novi načini proizvodnje vina uvedeni na tom području i uspješnije se prilagoditi komercijalnim ukusima.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

„Toro”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *VINO – SUHA BIJELA I RUŽIČASTA VINA*

KRATAK OPIS

Bijela vina

Izgled: blijeda do zlatnožuta boja, bez zamućenja. Miris: snažna s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim aromama, srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: lagan u ustima, uz srednji do dugotrajni završni okus, srednju do srednje visoku kiselost te dobru ravnotežu alkohola i kiselosti.

Bijela vina fermentirana u bačvi ili dozrela u bačvi

Izgled: blijeda do zlatnožuta boja, bez zamućenja. Miris: snažan s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim aromama te tercijarnim aromama tipičnima za postupak dozrijevanja u bačvi. Srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: srednji do dugotrajan završni okus, srednje visoka kiselost i srednji do puni okus u ustima. Uravnotežene tercijarne arome drva.

Ružičasta vina

Izgled: blijedo ružičasta do ružičasta boja lososa, bez zamućenja. Miris: snažan, uz svježe (ne prezrele) arome crvenog i/ili crnog voća, srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: lagan u ustima, uz srednji do dugotrajni završni okus, srednju do srednje visoku kiselost te dobru ravnotežu alkohola i kiselosti.

(*) Podaci navedeni u nastavku pod općim analitičkim svojstvima odnose se na vina s manje od 5 grama po litri neprevrelog šećera. Ako udio neprevrelih šećera u vinima iznosi 5 grama po litri ili više, vina smiju sadržavati najviše 250 miligrama sumporova dioksida po litri.

(**) Ako nisu navedeni, fizikalni i kemijski parametri u skladu su s gornjim granicama utvrđenima u pravilima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

2. *VINO – SUHA CRNA VINA*

KRATAK OPIS

„Tinto Joven” (mlado vino)

Izgled: crvena boja trešnje do rubin-crvena, bez zamućenja. Miris: snažan, uz arome crvenog i/ili crnog voća i srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: srednji do puni okus u ustima, uz srednji do srednje dugotrajni završni okus i dobru ravnotežu alkohola i kiselosti.

Crna vina koja su dozrijevala u bačvi (uključujući ona s izrazima „Roble” (hrast), „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”)

Izgled: crvena boja trešnje do boje terakote, bez zamućenja. Miris: snažan, uz arome crvenog i/ili crnog i/ili zrelog voća i srednjeg intenziteta. Tercijarne arome tipične za postupak dozrijevanja u bačvi, srednjeg do srednje visokog intenziteta, ovisno o dozrijevanju. Okus: srednji do puni uz srednji do dugotrajni završni okus i dobru ravnotežu.

(*) Ako nisu navedeni, fizikalni i kemijski parametri u skladu su s gornjim granicama utvrđenima u pravilima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

3. *POLUSUHA, POLUSLATKA I SLATKA VINA (BIJELA, RUŽIČASTA I CRNA)*

KRATAK OPIS

Bijela vina: blijeda do zlatnožuta boja, bez zamućenja. Snažna s voćnim i/ili cvjetnim i/ili biljnim aromama, srednjeg do srednje visokog intenziteta. Na nepcu: srednje pun (polusuha vina), srednje pun do pun (poluslatka vina) i pun (slatka vina); srednji do dugotrajni završni okus; srednje do srednje visoke kiselosti (polusuha i poluslatka vina) i srednje kiselosti (slatka vina); uravnotežen omjer alkohola i kiselosti.

Ružičasta vina: blijedo ružičasta do ružičasta boja lososa, bez zamućenja. Snažna, sa svježim (ne prezrelim) aromama crvenog i/ili crnog voća, srednjeg do visokog intenziteta (polusuha vina) i srednjeg do srednje visokog intenziteta (poluslatka i slatka vina). Na nepcu: srednje pun (polusuha vina), srednje pun do pun (poluslatka vina) i pun (slatka vina); završni okus: srednje dug do dugotrajan (polusuha i slatka vina) i srednji do srednje dugotrajan (poluslatka vina); kiselost: srednja do srednje visoka (polusuha i poluslatka vina) i srednja (slatka vina); uravnotežen omjer alkohola i kiselosti.

Crna vina: crvena boja trešnje do rubin-crvena, bez zamućenja. Snažna, s aromama crvenog i/ili crnog voća, srednjeg do visokog intenziteta (polusuha vina) i srednjeg intenziteta (poluslatka i slatka vina). Na nepcu: srednje pun do pun (polusuha i poluslatka vina) i pun (slatka vina); srednje dug do dugotrajan završni okus, uravnotežen omjer alkohola i kiselosti.

(*) Ako nisu navedeni, fizikalni i kemijski parametri u skladu su s gornjim granicama utvrđenima u pravilima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 9

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

4. *KVALITETNO PJENUŠAVO VINO PROIZVEDENO TRADICIONALNOM METODOM (BIJELO, RUŽIČASTO I CRNO)*

KRATAK OPIS

Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, bijelo

Izgled: blijedožute do zlatnožute boje. Miris: čisti, voćni, sa svojstvima specifičnima za drugu fermentaciju u boci.

Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, ružičasto

Izgled: blijedoružičaste do boje lososa. Miris: čisti, voćni, sa svojstvima specifičnima za drugu fermentaciju u boci.

Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, crno

Izgled: crvena boja trešnje do boje terakote. Miris: čisti, voćni, sa svojstvima specifičnima za drugu fermentaciju u boci.

(*) Ako nisu navedeni, fizikalni i kemijski parametri u skladu su s gornjim granicama utvrđenima u pravilima EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 10,83

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 180

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

— Najmanja vjerojatna alkoholna jakost grožđa: 10,5 % osim za grožđe namijenjeno proizvodnji polusuhih, poluslatkih i slatkih vina u kojima iznosi 9 %. Navedeno grožđe ne može se koristiti ni za koju drugu vrstu vina.

— Najveći prinos: 72 litre na 100 kilograma grožđa.

— Kvalitetna pjenušava vina proizvode se tradicionalnom metodom u skladu s važećim europskim propisima.

— Kvalitetna pjenušava vina moraju biti u dodiru s talogom najmanje devet mjeseci, u istoj boci u kojoj je provedena druga fermentacija.

— Slatka vina proizvode se uz zadržavanje određenih prirodnih šećera u grožđu prekidom alkoholne fermentacije uz primjenu metoda koje su dopuštene važećim zakonodavstvom. One ne uključuju dodavanje alkohola.

2.

Ograničenja koja se odnose na proizvodnju vina

Bijela vina moraju se proizvoditi isključivo od bijelih sorti (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo i Albillo Real).

Ružičasta vina moraju se proizvoditi od odobrenih sorti crnog i bijelog grožđa (primarne i sekundarne sorte).

Crna vina proizvode se od sorti Tinta de Toro i/ili Garnacha Tinta, iako do 15 % upotrijebljenog grožđa može biti neke druge odobrene sorte. To znači da se mogu proizvoditi sljedeće vrste crnog vina: „Vino Tinto (Garnacha Tinto)", u kojem najmanje 85 % upotrijebljenog grožđa čini grožđe sorte Garnacha Tinta; i „Vino Tinto (Tinta de Toro)", u kojem najmanje 85 % grožđa čini grožđe sorte Tinta de Toro.

Za ružičasta kvalitetna pjenušava vina, najmanje 25 % upotrijebljenog grožđa moraju činiti sorte crnog grožđa.

3.

Postupak uzgoja

— Najmanja gustoća sadnje: 500 trsova po hektaru

— Trsovi se mogu uzgajati metodom račvastog uzgoja ili špalirskim sustavom uzgoja.

— Nisu dopušteni mješoviti nasadi koji onemogućuju odvojenu berbu za svaku sortu.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Za sorte Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo

9 000 kilograma grožđa po hektaru

2.

64,80 hektolitara po hektaru

3. Za sortu Tinta de Toro

7 500 kilograma grožđa po hektaru

4.

54,00 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje proizvodnje ZOI-ja „Toro" smješteno je na najzapadnijem dijelu regije Castilla y León, jugoistočno od pokrajine Zamora, a uključuje dijelove prirodnih područja Tierra del Vino, Valle del Guareña i Tierra de Toro. Graniči s nizinama područja Tierra del Pan i Tierra de Campos, a proteže se na 62 000 hektara.

Uključuje sljedeće općine:

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

u pokrajini Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, i vinogradarski posjedi Villaester de Arriba i Villaester de Abajo u općini Pedrosa del Rey.

7. **Sorte vinove loze**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis povezanosti**

8.1. *„Opis zemljopisnog područja"*

a.1) Prirodni čimbenici

1. Za područje je karakterističan blag krajolik pod utjecajem rijeke Duero, njezine pritoke Talanda te rijeka Guareña i Hornija, koje oblikuju tlo u doline i terase. Vinogradi su na nadmorskim visinama od 620 do 840 m, s najvećim nadmorskim visinama u jugozapadnom dijelu razgraničenog područja.

2. Tlo se sastoji od sedimenta pješčenjaka, gline i pliocenskog vapnenačkog pješčanog kamena, koji na površini stvaraju smeđe vapnenačko tlo na nekonsolidiranom materijalu. Variraju od ilovače do pješčenjaka s velikim i finim pješčenjakom, sa slojevima vapnenca i detritusnog lapora nastalih tijekom miocena. Ta su tla iz tercijarnog doba. Tekstura tala općenito je pjeskovita ilovača s malo organskih tvari (<1 %), s pH-vrijednošću u rasponu od blago kisele do neutralne 6 – 7. Samo je na jugozapadnom području osnovna pH-vrijednost oko 8, niska u elementima u tragovima, osim željeza.

3. Područje ZOI-ja ima izraženu kontinentalnu klimu s atlantskim utjecajima. Polusušno je s nedostatkom vlage i čestim proljetnim mrazovima.

a. 2) Ljudski čimbenici

1. Vina Toro i ljudski čimbenik usko su povezani jer su na temelju starog iskustva prenesenog s generacije na generaciju sorte zasađene prema vrsti tla:

— Tinta de Toro: uglavnom na tlima koja su šljunčana na površini, a glinena u dubljim slojevima.

— Malvasía Castellana: uglavnom na lakšim i pješčanijim tlima.

— Garnacha Tinta: na pjeskovitim tlima, kao Malvasía;

— Verdejo: pogodno za sve vrste tla, no prednost imaju lagana tla koja sadržavaju šljunak i oblutke;

— Moscatel de Grano Menudo: siromašna tla, dobro ocijeđena pješčana ilovača;

— Albillo Real: općenito na pjeskovitim i šljunčanim tlima.

2. Starost vinograda (više od 50 % starije od 40 godina), vinogradi posađeni prije filoksere, sadnja u razmacima od obično 3x3 m, kvadratna sadnja, osim na vrlo starim plantažama, ljudski čimbenik očuvanja vinogradarske baštine i autohtone sorte Tinta de Toro daju grožđu, a time i vinima, njegova bitna svojstva.

3. Vinogradari tog područja čuvali su autohtonu sortu Tinta de Toro, koja je savršeno prilagođena tlu i klimi, i na koju se upućuje još od 6. stoljeća, tj. u djelu „Etimologías" Isidoro de Sevilla. Ampelografski i genetski slična je sorti Tempranillo, ali se proizvodi u manjim količinama. Sorta je trpkija, bogata kalijem, manje kisela, s blago antocijanskom pulpom nakon dozrijevanja te se od nje dobivaju koncentriranija i snažnija vina.

4. Odsutnost endemskih štetočina ili bolesti, osim pepelnice, koju vinogradari tretiraju na prirodan način s pomoću sumpora, što upotrebu sredstava za masovnu zaštitu bilja čini nepotrebnom, što znači da je grožđe praktički iz ekološkog uzgoja.

8.2. *Pojedinosti o proizvodu*

U usporedbi s drugim vinima iz susjednih područja dobivenih od sličnih sorti, vina sa ZOI-jem „Toro" izraženije su strukture, s većim sadržajem polifenola i tanina. Manje su kisela i imaju veću pH-vrijednost, a iz osjetilne perspektive izražene su note zrelog voća.

Nadalje, ovisno o sorti od koje se proizvode, polusuha, poluslatka i slatka vina imaju snažan cvjetni ili voćni okus te snažan okus povezan s terroirom.

Kvalitetna pjenušava vina imaju male intenzivne mjehuriće i postojanu pjenu. Svježa su, uravnotežena, zaokružena i punog tijela na nepcu, s dobro integriranim sekundarnih aromama koje su rezultat druge fermentacije u boci.

8.3. *Opis uzročno-posljedične veze*

Klimatski uvjeti (izrazito hladne zime, velik broj sunčanih sati i ekstremne temperature) ograničavaju prinos vinove loze. Različite vrste tla (pjeskovito-ilovaste) utječu na to koje će sorte vinogradari zasaditi. Ti čimbenici, neutralna pH-vrijednost, ograničena organska tvar i poboljšivači tla koje vinogradari dodaju određuju aromu, strukturu i veliku alkoholnu jakost vina. Osim toga, visok udio željeza u tlu u kombinaciji sa znatnom starosti vinograda utječu na izrazitu pigmentiranost tih vina.

Osim toga, ti prirodni uvjeti područja proizvodnje povezani s prirodnim čimbenicima te prethodno opisanim ljudskim čimbenicima, idealni su za razvoj vinograda, osobito u fazama koje prethode berbi, tako da različite odobrene sorte dozrijevaju u različito vrijeme. Na taj se način proizvode dobra osnovna vina za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina koja su zdrava s odgovarajućom alkoholnom jakošću i niskom kiselošću.

Uz to, godine iskustva u proizvodnji slatkih i poluslatkih vina sa ZOI-jem „Toro” dokazale su njihove proizvodne kapacitete. Vina se proizvode uz pridržavanje najstrožih standarda kvalitete i zadržavanje klasičnog organoleptičkog profila tradicionalnih vina „Toro”. Ta vina imaju izvrstan izraz autentičnog karaktera vina „Toro” koji pojačava sadržaj šećera.

Kad je riječ o pjenušavim vinima, prethodna revizija specifikacije proizvoda uključivala je sorte koje su tradicionalno prisutne na tom području kao što su Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo, zajedno s Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta i Tinta de Toro. Uzgajaju se u idealnim uvjetima za proizvodnju različitih osnovnih vina.

Uvjeti su posebno važni u fazama prije berbe jer potiču različite odobrene sorte, sorte kratkog ciklusa i sorte dugog ciklusa, da dozrijevaju u različito vrijeme. Na taj se način proizvode dobra osnovna vina za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina koja su zdrava s odgovarajućom alkoholnom jakošću i niskom kiselošću. Dugogodišnje iskustvo u proizvodnji tih vrsta kvalitetnih pjenušavih vina sa ZOI-jem „Toro” dokazalo je njihov proizvodni kapacitet. Ta se vina proizvode u skladu s najstrožim standardima kvalitete i održavanjem povezanosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Postupak proizvodnje vina obuhvaća punjenje u boce i odležavanje vina, te se stoga organoleptička i fizičko-kemijska svojstava opisana u ovoj specifikaciji mogu sa sigurnošću postići samo ako se svi postupci obrade vina odvijaju na ograničenom području proizvodnje. Stoga, kako bi se očuvala kvaliteta te osigurala izvornost i kontrola, uzimajući u obzir činjenicu da je punjenje u boce vina sa ZOI-jem „Toro” ključno za postizanje svojstava definiranih u ovoj specifikaciji, ono se mora obavljati u objektima za punjenje u vinarijama koje se nalaze na proizvodnom području.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Tradicionalni izraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” (OZNAKA IZVORNOSTI) i inicijali „D.O.” mogu se upotrijebiti na etiketi umjesto izraza „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” (ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI).

Na etiketama vina mogu se nalaziti i izrazi „ROBLE” (HRAST) i „FERMENTADO EN BARRICA” (FERMENTIRANO U BAČVI). Za crna vina mogu se upotrebljavati tradicionalni izrazi „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” ako ispunjavaju uvjete utvrđene važećim zakonodavstvom.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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