C/2025/125

2025.1.3.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/125)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Az értesítés időpontja: 2024. október 3.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A BORKÉSZÍTÉSI KORLÁTOZÁSOK MÓDOSÍTÁSA

Leírás

A módosítás először is a megnöveli a Tinta de Toro minimális százalékarányát 75 %-ról 85 %-ra az e szőlőfajtából készült borok esetében. Ez kétféle vörösbort eredményez: a „Vino Tinto (Garnacha Tinto)”, amelyben a felhasznált szőlő legalább 85 %-a Garnacha Tinta; valamint a „Vino Tinto (Tinta de Toro)”, amelyben a szőlő legalább 85 %-a Tinta de Toro. Másodszor, a módosítás azt jelenti, hogy a két bortípushoz felhasznált szőlő fennmaradó 15 %-a fehér vagy kék fajta lehet. Korábban csak kékszőlőfajtákat engedélyeztek.

Ez a módosítás a termékleírás 3. c) pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

Ez egy standard módosítás, mivel a földrajzi árujelzőkről szóló (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott változások egyikének sem minősül.

Indokolás

E módosítás célja a borászati eljárások naprakésszé tétele annak érdekében, hogy azok magukban foglalják a borkészítésnek a területen alkalmazott új módjait, és hogy sikeresebben alkalmazkodjanak a fogyasztói ízléshez.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

   Toro

2. **A földrajzi árujelző típusa**

   OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

   1. Bor

   5. Minőségi pezsgő

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *BOR – SZÁRAZ FEHÉR- ÉS ROZÉ BOROK*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok

Megjelenés: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és közepes-közepesen nagy intenzitással. Íz: a szájban könnyű bor érzetét kelti, közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-közepesen magas savtartalom és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom jellemzi.

Hordóban erjesztett vagy hordóban érlelt borok

Küllem: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy gyógynövényes aromákkal és a hordós érlelési folyamatra jellemző harmadlagos aromákkal. Közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-magas savtartalom, a szájban közepesen testes-testes érzet. Kiegyensúlyozott harmadlagos fás aromák.

Rozé borok

Küllem: halványrózsaszínűtől lazacrózsaszínig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, friss (nem túl érett) piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: a szájban könnyű bor érzetét kelti, közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-közepesen magas savtartalom és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom jellemzi.

(*) Az alábbi, az általános analitikai jellemzők alatt feltüntetett adatok azokra a borokra vonatkoznak, amelyek maradékcukor-tartalma kevesebb mint 5 g/l. Ha a bor legalább 5 g/l maradékcukrot tartalmaz, a kén-dioxid-tartalom elérheti a 250 mg/litert.

(**) Amennyiben nincsenek megadva, a fizikai és kémiai paraméterek megfelelnek az uniós szabályokban meghatározott felső határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

2. *BOR – SZÁRAZ VÖRÖSBOROK*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

„Tinto Joven” (fiatal bor)

Megjelenés: cseresznyepirostól rubinvörösig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető aromák és közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: közepesen testes-testes a szájban, közepesen hosszan-hosszan tartó lecsengés és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom jellemzi.

Hordóban érlelt vörösbor (beleértve a „Roble” [Tölgy], „Crianza”, „Reserva” és „Gran Reserva” megjelöléseket is)

Megjelenés: cseresznyepirostól terrakottáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, piros és/vagy fekete bogyós és/vagy érett gyümölcsök aromáival és közepes intenzitással. A hordós érlelési folyamatra jellemző harmadlagos aromák, az érleléstől függően közepes-közepesen nagy intenzitással. Íz: közepesen testes-testes, közepesen hosszan-hosszan tartó lecsengés, kiegyensúlyozottság.

(*) Amennyiben nincsenek megadva, a fizikai és kémiai paraméterek megfelelnek az uniós szabályokban meghatározott felső határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

3. *FÉLSZÁRAZ, FÉLÉDES ÉS ÉDES BOROK (FEHÉR, ROZÉ ÉS VÖRÖS)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Fehérborok: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromák és közepes-közepesen nagy intenzitás. Szájban keltett érzet: közepesen testes (félszáraz borok), közepesen testes-testes (félédes borok) és testes (édes borok); közepes-hosszan tartó lecsengés; közepes-közepesen magas savtartalom (félszáraz és félédes borok) és közepes savtartalom (édes borok); kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Rozé borok: halványrózsaszínűtől lazacrózsaszínig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, friss (nem túl érett) piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-nagy intenzitás (félszáraz borok) és közepes-közepesen nagy intenzitás (félédes és édes borok) jellemzik. Szájban keltett érzet: közepesen testes (félszáraz borok), közepesen testes-testes (félédes borok) és testes (édes borok); lecsengés: közepes-hosszan tartó (félszáraz és félédes borok) és közepes-közepesen hosszan tartó (édes borok); savasság: közepes-közepesen magas (félszáraz és félédes borok) és közepes (édes borok); és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Vörösborok: cseresznyepirostól rubinvörösig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-nagy intenzitás (félszáraz borok) és közepes intenzitás (félédes és édes borok) jellemzik. Szájban keltett érzet: közepes-közepesen magas (félszáraz és félédes borok) és közepes (édes borok); közepes-hosszan tartó lecsengés, kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

(*) Amennyiben nincsenek megadva, a fizikai és kémiai paraméterek megfelelnek az uniós szabályokban meghatározott felső határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

4. *HAGYOMÁNYOS MÓDSZERREL ELŐÁLLÍTOTT MINŐSÉGI PEZSGŐ (FEHÉR, ROZÉ ÉS VÖRÖS)*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő, fehér

Megjelenés: halványsárgától az aranysárgáig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös, a palackban történő második erjesztésből eredő jellemzőkkel.

Hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő, rozé

Megjelenés: halvány rózsaszíntől lazacrózsaszínig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös, a palackban történő második erjesztésből eredő jellemzőkkel.

Hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő, vörös

Megjelenés: cseresznyepirostól terrakottáig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös, a palackban történő második erjesztésből eredő jellemzőkkel.

(*) Amennyiben nincsenek megadva, a fizikai és kémiai paraméterek megfelelnek az uniós szabályokban meghatározott felső határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 10,83

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 180

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1.

Különleges borászati eljárás

— A szőlő minimális valószínűsíthető alkoholtartalma: 10,5 %, kivéve a félszáraz, félédes és édes borok előállítására szánt szőlő esetében, ahol 9 %. Az említett szőlő más fajta bor előállítására nem használható.

— Maximális hozam: 72 liter/100 kg szőlő.

— A minőségi pezsgőket a hatályos európai jogszabályoknak megfelelően hagyományos módszerrel állítják elő.

— A minőségi pezsgőnek legalább 9 hónapig érintkeznie kell a seprővel, ugyanabban a palackban, amelyben a második erjesztésre sor került.

— Az édes borok úgy készülnek, hogy a szőlő természetes cukortartalmának egy részét a hatályos jogszabályok által engedélyezett módszerekkel az alkoholos erjedés megszakítása révén visszatartják. Az alkohol hozzáadása nem tartozik ezen módszerek közé.

2.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A fehérborok kizárólag fehér fajtákból (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo és Albillo Real) készülhetnek.

A rozé borok az engedélyezett (elsődleges és másodlagos) kék- és fehérszőlőfajtákból készülhetnek.

A vörösborokat a Tinta de Toro és/vagy Garnacha Tinta fajtákból készítik, bár a felhasznált szőlők legfeljebb 15 %-a lehet más engedélyezett szőlőfajta. Ez azt jelenti, hogy a következő típusú vörösborok állíthatók elő: a „Vino Tinto (Garnacha Tinto)”, amelyben a felhasznált szőlő legalább 85 %-a Garnacha Tinta; valamint a „Vino Tinto (Tinta de Toro)”, amelyben a szőlő legalább 85 %-a Tinta de Toro.

A rozé minőségi pezsgők esetében a felhasznált szőlő legalább 25 %-ának kékszőlőfajtának kell lennie.

3.

Művelésmód

— Minimális ültetési sűrűség: 500 tőke/ha.

— A szőlőtőkék lehetnek bokor- vagy kordonművelésűek.

— Nem fogadható el olyan vegyes ültetvény, amely nem teszi lehetővé a fajtánként történő külön szüretelést.

5.2. *Maximális hozamok*

1. A Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real és Moscatel de Grano Menudo fajták esetében

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

2.

64,80 hektoliter/hektár

3. A Tinta de Toro fajta esetében

7 500 kilogramm szőlő hektáronként

4.

54,00 hektoliter/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Toro" oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Kasztília és León régió nyugati szélén helyezkedik el, Zamora tartománytól délkeletre, és Tierra del Vino, Valle del Guareña és Tierra de Toro természeti tájegységeket foglalja magában. A Tierra del Pan és a Tierra de Campos lappal szomszédos, összesen 62 000 hektárt lefedő terület.

A következő településeket foglalja magában.

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

Valladolid tartományban: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, valamint Villaester de Arriba és Villaester de Abajo szőlőtermő körzetei és Pedrosa del Rey település.

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi terület leírása*

a.1) Természeti tényezők

1. A területnek enyhe domborzata van, amelyet a Duero folyó, mellékfolyója, a Talanda, valamint a Guareña és az Hornija folyók alakítanak, amelyek a területet völgyekre és teraszokra osztják. A szőlőültetvények 620 és 840 méter közötti tengerszint feletti magasságban helyezkednek el, a körülhatárolt terület délnyugati részén található a legnagyobb tengerszint feletti magasság.

2. A talaj homokkő, agyag és pliocén eredetű mésztartalmú kavicsos kőzet üledékeiből áll, amelyek felszínén laza anyagon fekvő barna meszes talaj alakult ki. A talaj a vályogtól a nagy- és finomszemcsés homokkőig terjed, amelyben megtalálható a miocén korszakban képződött mészkő és törmelékes márga. Ezek a talajok a harmadkorból származnak. A talajok textúrája általában homokos vályog, kevés szervesanyag-tartalommal (<1 %), és az enyhén savastól a semleges 6–7-ig terjedő pH-értékkel. Csak a délnyugati területen található lúgosabb, körülbelül 8-as pH-értékű talaj, amely a vas kivételével kevés nyomelemet tartalmaz.

3. Az OEM területe szélsőséges kontinentális éghajlatú, atlanti-óceáni hatásokkal. Az éghajlat félszáraz, a területre nedvességhiány és gyakori tavaszi fagyok jellemzőek.

a.2) Emberi tényezők

1. A Toro borok és az emberi tényező szorosan összekapcsolódtak, mivel a nemzedékről nemzedékre öröklődő régi tapasztalatok alapján a fajtákat a talajtípus szerint ültették:

   — Tinta de Toro: főként a kavicsos felszínű, agyagos altalajjal rendelkező talajokon,

   — Malvasía Castellana: főként a könnyebb és homokosabb talajokon,

   — Garnacha Tinta: homokos talajokon, mint a Malvasía,

   — Verdejo: minden talajtípusra ültethető, leginkább a szemcsés és kavicsos könnyű talajokat kedveli,

   — Moscatel de Grano Menudo: gyenge talajokon, valamint jó vízelvezető-képességű homokos vályogtalajokon,

   — Albillo Real: általában homokos és kavicsos talajokon.

2. A szőlőültetvények életkora (több mint 50 %-uk több mint 40 éves), a filoxéravész előtt ültetett meglévő szőlőültetvények, az általában 3x3 méteres ültetési távolságok, a négyzet alakban ültetett szőlőtőkék, a nagyon régi, lépcsőzetes ültetvények kivételével, a bortermelési örökség megőrzésének emberi tényezője, valamint a Tinta de Toro helyi fajta kölcsönzi a szőlőnek és ezáltal a boroknak az egyedi jellemzőiket.

3. A terület szőlőtermesztői hagyományosan védik a talajhoz és az éghajlathoz tökéletesen alkalmazkodó őshonos Tinta de Toro fajtát, amelyre már a VI. századból is fellelhetők utalások, például Isidoro de Sevilla „Etimologías” művében. Ampelográfiai és genetikai szempontból e fajta hasonló a Tempranillo fajtához, de a Tinta de Toróból kevesebbet termelnek, tanninosabb, káliumban gazdag, kevésbé savas, érett állapotban enyhén antociános gyümölcsvelőt tartalmaz, és koncentráltabb és erősebb borokat eredményez.

4. Az endémiás kártevők vagy betegségek hiánya – kivéve a lisztharmatot, amelyet a szőlőtermesztők természetes módon, kénnel kezelnek – nem teszi szükségessé a növényvédő szerek nagy mennyiségben történő használatát, ezért a szőlő gyakorlatilag ökológiai termelésből származónak minősül.

8.2. *Termékadatok*

A hasonló fajtákat termesztő szomszédos területekről származó borokhoz képest a „Toro” OEM borok strukturáltabbak, nagyobb polifenol- és tannintartalommal. E borok kevésbé savasak és magasabb a pH-értékük, érzékszervi szempontból érettebb gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek.

Ezenkívül a félszáraz, félédes és édes borok – attól függően, hogy milyen fajtából készülnek – erőteljesen virágos vagy gyümölcsös ízűek, a terroirhoz kapcsolódó, határozott karakterrel.

A minőségi pezsgők kis intenzív buborékokkal és tartós habbal rendelkeznek. Ezek a minőségi pezsgők frissek, kiegyensúlyozottak, testesek, és jól integrálódnak bennük a palackban történő második erjesztésből származó másodlagos aromák.

8.3. *Az ok-okozati összefüggés leírása*

Az éghajlat télen rendkívül hideg, sok napsütéses óra és szélsőséges hőmérsékletek mellett, ami korlátozza a szőlő termelékenységét. A különböző talajtípusok (homokos agyag) határozzák meg, hogy a szőlőtermesztők melyik szőlőfajtát termesztik. Ezek a tényezők, a semleges pH-érték, a korlátozott szervesanyag-tartalom és a szőlőtermesztők által hozzáadott talajjavító szerek határozzák meg a borok aromáját, struktúráját és magas alkoholtartalmát. Ezenfelül a talaj magas vastartalma és a szőlőültetvények magas életkora mind hatással vannak a térség borainak kiemelten magas pigmenttartalmára.

Ezenkívül a termőterület természeti tényezőkkel összefüggő természeti adottságai és a fentiekben ismertetett emberi tényezők ideálisak a szőlőültetvény fejlődéséhez, különösen a szüretet megelőző szakaszokban, elősegítik a különböző engedélyezett fajták különböző időpontokban történő érését, aminek eredményeképpen jó alapborok állíthatók elő a megfelelő alkoholtartalmú, alacsony savtartalmú és jó egészségi állapotú minőségi pezsgők készítéséhez.

Ezenkívül az édes és félédes borok esetében a Toro OEM-ben az ilyen típusú borok előállításában szerzett sokéves tapasztalat bizonyította a termelési kapacitást. A borok a legszigorúbb minőségi előírásoknak megfelelően készülnek, és megőrzik a hagyományos Toro borok klasszikus érzékszervi profilját. Ezek a borok kitűnően kifejezik a Toro borok autentikus jellegét, amelyet a cukortartalom még tovább fokoz.

A pezsgők esetében a termékleírás korábbi módosítása során olyan fajtákat vettek fel, amelyek hagyományosan jelen vannak a területen, mint az Albillo Real és a Moscatel de Grano Menudo, valamint a Verdejo, a Malvasía Castellana, a Garnacha Tinta és a Tinta de Toro. Ezeket ideális körülmények között termesztik különböző alapborok előállításához.

A feltételek különösen a szüretet megelőző szakaszokban fontosak, elősegítik a különböző engedélyezett fajták, azaz rövid és hosszú növekedési ciklusú fajták különböző időpontokban történő érését. Ennek eredményeképpen jó alapborok állíthatók elő a megfelelő alkoholtartalmú, alacsony savtartalmú és jó egészségi állapotú minőségi pezsgők készítéséhez. Az ilyen típusú minőségi pezsgőknek a Toro OEM területén történő előállításában évek óta szerzett tapasztalatok igazolták e fajták termelési kapacitását. A borokat a legszigorúbb minőségi előírásoknak megfelelően és a kapcsolat fenntartása mellett állítják elő.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamatnak részét képezi a borok palackozása és érlelése, ezért a termékleírásban ismertetett érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha minden, a bor kezelésével kapcsolatos művelet elvégzésére az előállítási területen kerül sor. Ezért a minőség megőrzése, a származás garantálása és az ellenőrzés biztosítása érdekében és figyelembe véve, hogy a „Toro” oltalom alá tartozó eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozása az e termékleírásban meghatározott jellemzők elérésének egyik kritikus pontja, ezt a műveletet az előállítási területen található pincészetekben és palackozó létesítményekben kell elvégezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” [OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS] helyett a „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” [EREDETMEGJELÖLÉS] hagyományos kifejezés és a „D.O.” rövidítés is feltüntethető a címkén.

A borok címkéjén feltüntethetők a „ROBLE” [TÖLGY] és a „FERMENTADO EN BARRICA” [HORDÓBAN ERJESZTETT] kifejezések. A vörösborok címkéjén feltüntethetők a hagyományos „CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” kifejezések, amennyiben azok megfelelnek a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételeknek.

A termékleíráshoz vezető link

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