Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/125)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM07

Data della comunicazione: 3.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

MODIFICHE DELLE RESTRIZIONI RELATIVE ALLA VINIFICAZIONE

Descrizione

La modifica prevede anzitutto l'aumento dal 75 % all'85 % della percentuale minima di Tinta de Toro nei vini ottenuti da tale vitigno, ottenendo in tal modo due tipi di vino rosso: il «Vino tinto (Garnacha tinto)», ottenuto per almeno l'85 % da uve del vitigno Garnacha Tinta, e il «Vino tinto (Tinta de Toro)», ottenuto per almeno l'85 % da uve del vitigno Tinta de Toro. In secondo luogo, il restante 15 % in entrambi i tipi di vino può provenire da uno qualsiasi dei vitigni autorizzati (bianco o rosso), mentre fino ad oggi potevano essere utilizzati solo vitigni rossi autorizzati.

La modifica interessa il punto 3.c del disciplinare di produzione e il punto 5.1 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non comporta nessuna delle modifiche di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

La modifica è volta ad adeguare le pratiche enologiche per tener conto dei nuovi tipi di vinificazione in corso nella zona e permettere un migliore adeguamento ai gusti del mercato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

   Toro

2. **Tipo di indicazione geografica**

   DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

   1. Vino

   5. Vino spumante di qualità

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

   — 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *VINO - VINI BIANCHI E ROSATI SECCHI*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi

Aspetto: colore da giallo pallido a giallo dorato, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi fruttati e/o floreali e/o erbacei, di intensità da media a medio-elevata. Gusto: scarso volume al palato, persistenza da media a elevata, acidità da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

Vini bianchi fermentati in botte o con affinamento in botte

Aspetto: Colore da giallo pallido a giallo dorato, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi fruttati e/o floreali e/o erbacei nonché aromi terziari tipici della botte; intensità da media a medio-elevata. Gusto: persistenza da media a elevata, acidità e volume (medio-elevati) al palato, con gli aromi terziari del legno in equilibrio con il vino.

Vini rosati Aspetto

colore dal rosa pallido al rosa salmone, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi di frutta fresca (non matura) delle famiglie dei frutti rossi e/o neri, con intensità da media a medio-elevata. Gusto: scarso volume al palato, persistenza da media a elevata, acidità da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

(*) I dati indicati di seguito nelle caratteristiche analitiche generali riguardano i vini con un tenore di zuccheri residui inferiore a 5 grammi per litro. Se il tenore di zuccheri residui è pari o superiore a 5 grammi/litro, il limite massimo del tenore di anidride solforosa può raggiungere i 250 milligrammi/litro.

(**) Dove il limite non è indicato, i parametri fisico-chimici rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 200

2. *VINO - VINI ROSSI SECCHI*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini rossi giovani

Aspetto: colore da rosso amarena a rosso rubino, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi di frutti rossi e/o neri, di intensità da media a medio-elevata. Gusto: volume al palato da medio a elevato, persistenza da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

Vini rossi con affinamento in botte (ivi comprese le menzioni «Roble», «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»)

Aspetto: colore da rosso amarena a rosso mattone, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi di frutti rossi e/o neri e/o maturi, di intensità media; con in più aromi terziari tipici della botte di intensità da media a medio-elevata, a seconda dell'invecchiamento. Gusto: volume e persistenza da medi a elevati; equilibrio.

(*) Dove il limite non è indicato, i parametri fisico-chimici rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 12,5

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 150

3. *VINI ABBOCCATI, AMABILI E DOLCI (BIANCHI, ROSATI E ROSSI)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vini bianchi colore da giallo pallido a giallo dorato, senza particolato in sospensione. Sono franchi, con aromi fruttati e/o floreali e/o erbacei, di intensità da media a medio-elevata. Volume al palato: medio (nei vini semisecchi), da medio a medio-elevato (nei vini semidolci) ed elevato (nei vini dolci); persistenza da media a elevata; acidità: da media a medio-elevata (nei vini abboccati e amabili) e media (nei vini dolci); il rapporto tra alcol e acidità è equilibrato.

Vini rosati Colore dal rosa pallido al rosa salmone, senza particolato in sospensione. Sono franchi, con aromi di frutta fresca (non matura) delle famiglie dei frutti rossi e/o neri, con intensità da media a elevata (nei vini abboccati) e da media a medio-elevata (nei vini amabili e dolci). Volume al palato: medio (nei vini abboccati), da medio a medio-elevato (nei vini amabili) ed elevato (nei vini dolci); persistenza da media a elevata (nei vini semisecchi e dolci) e da media a medio-elevata (nei vini semidolci); acidità da media a medio-elevata (nei vini semisecchi e semidolci) e media (nei vini dolci); il rapporto tra alcol e acidità è equilibrato.

Vini rossi Colore da rosso amarena a rosso rubino, senza particolato in sospensione. All'olfatto sono franchi, con aromi di frutti rossi e/o neri, di intensità da media a medio-elevata (nei vini semisecchi) e media (nei vini semidolci e dolci), con volume al palato da medio a elevato (nei vini semisecchi e semidolci) ed elevato (nei vini dolci); persistenza da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

(*) Dove il limite non è indicato, i parametri fisico-chimici rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 9

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 200

4. *VINO SPUMANTE DI QUALITÀ PRODOTTO SECONDO IL METODO TRADIZIONALE (BIANCO, ROSATO E ROSSO)*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Vino spumante di qualità prodotto secondo il metodo tradizionale, bianco

Aspetto: colore da giallo pallido a giallo dorato. Olfatto: aromi puliti, fruttati, con caratteristiche al palato specifiche della seconda fermentazione in bottiglia.

Vino spumante di qualità prodotto secondo il metodo tradizionale, rosato

Aspetto: colore da rosa pallido a rosa salmone. Olfatto: aromi puliti, fruttati, con caratteristiche al palato specifiche della seconda fermentazione in bottiglia.

Vino spumante di qualità prodotto secondo il metodo tradizionale, rosso

Aspetto: colore da rosso amarena a rosso mattone. Olfatto: aromi puliti, fruttati, con caratteristiche al palato specifiche della seconda fermentazione in bottiglia.

(*) Dove il limite non è indicato, i parametri fisico-chimici rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) 11,5

— Acidità totale minima 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) 10,83

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) 180

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

— Titolo alcolometrico probabile minimo dell'uva: 10,5 % vol, fatta eccezione per le partite di uve destinate alla produzione di vini semisecchi, semidolci e dolci, per le quali è di 9 % vol. Tali partite non possono essere utilizzate per la produzione di altri tipi di vino.

— Resa massima di estrazione: 72 l per 100 kg di uva.

— I vini spumanti di qualità sono prodotti secondo il metodo tradizionale, conformemente alla normativa europea vigente.

— Il vino spumante di qualità deve restare a contatto con le fecce per almeno nove mesi e nella stessa bottiglia in cui ha avuto luogo la seconda fermentazione.

— I vini dolci sono prodotti conservando una parte degli zuccheri naturali dell'uva, interrompendo la fermentazione alcolica con sistemi autorizzati dalla normativa applicabile, esclusa l'aggiunta di alcole.

2.

Restrizioni relative alle pratiche enologiche

I vini bianchi sono prodotti esclusivamente con vitigni a bacca bianca (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo e Albillo Real).

I vini rosati sono prodotti con i vitigni a bacca rossa e bianca autorizzati (principali e secondari).

Il vino rosso deve essere ottenuto dalle varietà Tinta de Toro o Garnacha Tinta, con la possibilità di utilizzare fino al 15 % di altre varietà autorizzate. È dunque possibile elaborare i seguenti tipi di vini rossi: «Vino tinto (Garnacha Tinto)» con almeno l'85 % di Garnacha Tinta e «Vino tinto (Tinta de Toro)» con almeno l'85 % di Tinta de Toro.

I vini spumanti di qualità rosati sono prodotti con almeno il 25 % di vitigni a bacca rossa.

3.

Pratica colturale

— Densità minima di impianto: 500 ceppi/ha.

— L'allevamento delle viti può essere ad alberello o a spalliera.

— Non sono ammessi impianti misti che non consentano la vendemmia separata in base al vitigno.

5.2. *Rese massime*

1. Per le varietà Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real e Moscatel de Grano Menudo

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

2.

64,80 ettolitri per ettaro

3. Per la varietà Tinta de Toro

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

4.

54,00 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP «Toro» è situata all'estremità occidentale della regione di Castiglia e León, a sud-est della provincia di Zamora, e include parte delle comarche naturali di Tierra del Vino, Valle del Guareña e Tierra de Toro. Confina con le lande di Tierra del Pan e Tierra de Campos, su una superficie di 62 000 ettari di terreno.

Comprende i seguenti comuni:

provincia di Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo e Villabuena del Puente;

provincia di Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero e le frazioni di Villaester de Arriba e Villaester de Abajo, che rientrano nel comune di Pedrosa del Rey.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Descrizione della zona geografica*

a.1) Fattori naturali

1. La zona presenta un rilievo poco pronunciato, condizionato dalla presenza del fiume Duero, del suo affluente Talanda e dei fiumi Guareña e Hornija, che lo modellano in valli e terrazze. I vigneti si trovano ad altitudini comprese tra 620 e 840 m, con le altitudini maggiori nella parte sudoccidentale della zona delimitata.

2.- Il suolo è costituito da sedimenti di arenaria, argilla e puddinga calcarea risalente al Pliocene, che sulla superficie creano terreni bruni e calcarei su materiale non consolidato. Si va dal suolo franco all'arenaria a grana grossa e fine, con tenori di calcare e marne detritiche risalenti al Miocene. Questi suoli risalgono all'era terziaria. La loro tessitura è generalmente franco-sabbiosa, con scarsa materia organica (< 1 %) e un pH che va da leggermente acido a neutro (6-7). Solo nella zona sudoccidentale vi è un pH più basico (circa 8), a basso contenuto di elementi oligodinamici, a eccezione del ferro.

3. La zona della DOP presenta un clima continentale estremo con influenze atlantiche. Si tratta di un clima semiarido e caratterizzato da una mancanza di umidità e frequenti gelate primaverili.

a.2) Fattori umani

1. I vini Toro e il fattore umano sono strettamente legati, in quanto, sulla base dell'esperienza secolare tramandata di generazione in generazione, le varietà sono state piantate in base al tipo di suolo:

— Tinta de Toro: principalmente su suoli ghiaiosi in superficie e con sottosuolo argilloso;

— Malvasía Castellana: principalmente su suoli più leggeri e sabbiosi;

— Garnacha Tinta: su suoli sabbiosi, come la Malvasía;

— Verdejo: adatta a tutti i tipi di suoli, preferibilmente leggeri e contenenti ghiaia e ciottoli;

— Moscatel de Grano Menudo: su suoli poveri, franco-sabbiosi e ben drenati;

— Albillo Real: generalmente su suoli sabbiosi e ghiaiosi.

2.- Le caratteristiche intrinseche delle uve, e dunque dei vini, sono determinate da fattori quali l'età del vigneto, che per oltre il 50 % supera i 40 anni, gli attuali vigneti risalenti al periodo precedente la fillossera, la distanza di impianto generalmente di 3x3 m, la piantagione a quadrato, ad eccezione delle piantagioni molto vecchie e scaglionate, il fattore umano di conservazione del patrimonio viticolo, nonché la varietà autoctona Tinta de Toro.

3.- Storicamente i viticoltori della zona hanno difeso la varietà autoctona Tinta de Toro, perfettamente adatta al suolo e al clima; i riferimenti a tale varietà risalgono al sesto secolo, nelle «Etymologiae» di Isidoro di Siviglia. È ampelograficamente e geneticamente simile alla varietà Tempranillo, ma è prodotta in quantità minore; è più tannica, ricca di potassio, meno acida, con una polpa leggermente antocianica alla maturazione ed è destinata alla produzione di vini più concentrati e potenti.

4.- L'assenza di parassiti o malattie endemiche, a eccezione dell'oidio, che i viticoltori trattano naturalmente con lo zolfo, consente di evitare l'uso massiccio di prodotti fitosanitari, facendo sì che le uve siano praticamente biologiche.

8.2. *Dati del prodotto*

rispetto ad altri vini delle zone limitrofe prodotti con varietà simili, i vini della DOP «Toro» sono più strutturati, con una maggiore componente polifenolica e tannica. Sono meno acidi, caratterizzati da un pH più elevato, e, da un punto di vista sensoriale, da toni di frutta più matura.

Inoltre, a seconda della varietà con cui sono prodotti, i vini abboccati, amabili e dolci presentano un pronunciato gusto floreale o fruttato e una forte personalità al palato, tutti elementi legati alle specificità del terreno.

I vini spumanti di qualità presentano bollicine piccole e intense e un perlage persistente. Questi vini spumanti di qualità sono freschi, equilibrati, dall'elevato volume al palato e con una buona integrazione degli aromi secondari derivanti dalla seconda fermentazione in bottiglia.

8.3. *Descrizione del nesso causale*

fattori quali le condizioni climatiche descritte (inverni estremamente rigidi, soleggiamento elevato e temperature estreme), che limitano le rese produttive della vite, i diversi tipi di terreni (franco-sabbiosi), che determinano le varietà piantate dai viticoltori, il pH neutro, la scarsa materia organica e la presenza di ammendante organico introdotto dai viticoltori influiscono sull'aroma, sulla struttura e sul titolo alcolometrico (elevato) dei vini. Inoltre l'alto contenuto ferroso del suolo, unitamente all'età del vigneto, influisce sull'eccezionale quantità di materia colorante presente nei vini.

Tali condizioni naturali della zona di produzione, relative ai fattori naturali, e i fattori umani sopra descritti sono inoltre ideali per lo sviluppo del vigneto, in particolare nelle fasi precedenti la vendemmia, e favoriscono la maturazione delle diverse varietà autorizzate in momenti diversi, consentendo di ottenere buoni vini di base per la produzione di vini spumanti di qualità con titolo alcolometrico adeguato, sani e con acidità e pH bassi.

Inoltre, nel caso dei vini dolci e amabili, l'esperienza pluriennale nella produzione di questo tipo di vini nella DOP «Toro» ha testimoniato la capacità di ottenere tali vini nel rispetto dei più elevati standard qualitativi e assicurando il mantenimento del profilo organolettico classico dei vini tradizionali «Toro». Questi vini esprimono appieno il carattere autentico dei vini «Toro», arricchito dallo zucchero.

Nel caso dei vini spumanti, la precedente revisione del disciplinare di produzione ha introdotto l'uso di varietà storicamente presenti nella zona, come l'Albillo Real e il Moscatel de Grano Menudo, accanto alle varietà Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta e Tinta de Toro, che crescono in condizioni ideali per ottenere vini di base caratteristici.

Ciò favorisce, in particolare nelle fasi che precedono la vendemmia, una maturazione scaglionata delle diverse varietà autorizzate (di ciclo breve e lungo), consentendo di ottenere vini di base adatti alla produzione di vini spumanti di qualità sani, con titolo alcolometrico adeguato e bassa acidità. L'esperienza pluriennale nella produzione di questo tipo di vini spumanti di qualità nella DOP «Toro» ha testimoniato la capacità di ottenere tali vini nel rispetto dei più elevati standard qualitativi e assicurando il mantenimento del legame.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Il processo di produzione del vino comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini. Pertanto le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel presente disciplinare di produzione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. L'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP «Toro» è uno degli elementi essenziali per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel disciplinare di produzione. Pertanto, e al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, tale operazione deve essere effettuata nelle cantine degli impianti di imbottigliamento situati all'interno della zona di produzione.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

nell'etichetta è possibile utilizzare la menzione tradizionale «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» (DENOMINAZIONE DI ORIGINE) o il suo acronimo «DO» anziché «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA).

Le etichette dei vini possono recare le menzioni «ROBLE» (INVECCHIATO IN BOTTE DI ROVERE) e «FERMENTADO EN BARRICA» (FERMENTATO IN BOTTE); per i vini rossi è possibile utilizzare le menzioni tradizionali «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», purché siano soddisfatte le condizioni previste dalla normativa applicabile.

Link al disciplinare del prodotto

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