C/2025/125

2025 1 3

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/125)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Pranešimo data: 2024 m. spalio 3 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

VYNO GAMYBOS APRIBOJIMŲ PAKEITIMAI

Aprašymas

Visų pirma, šiuo pakeitimu nuo 75 % iki 85 % padidinamas minimalus veislės „Tinta de Toro“ vynuogių procentinis kiekis vynuose, gaminamuose iš šios vynuogių veislės vynuogių. Todėl gaunami dviejų rūšių raudonieji vynai: vynas „Vino Tinto (Garnacha Tinto)“, kurį sudaro ne mažiau kaip 85 % veislės „Garnacha Tinta“ vynuogių, ir vynas „Vino Tinto (Tinta de Toro)“, kurį sudaro ne mažiau kaip 85 % veislės „Tinta de Toro“ vynuogių. Antra, šiuo pakeitimu numatoma, kad likę 15 % vynuogių, naudojamų abiem vyno rūšims gaminti, gali būti bet kurios iš leistinų veislių – baltųjų arba raudonųjų vynuogių. Anksčiau buvo leidžiama naudoti tik raudonųjų vynuogių veisles.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3.c punktu ir bendrojo dokumento 5.1 punktu.

Tai standartinis pakeitimas, nes jis nėra nė vienas iš Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 dėl geografinių nuorodų 24 straipsnio 3 dalyje nurodytų pakeitimų.

Pagrindimas

Šiuo pakeitimu siekiama atnaujinti vynininkystės metodus, kad būtų atsižvelgta į naujus regione taikomus vyno gamybos būdus ir kad vynas geriau atitiktų rinkos poreikius.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

   Toro

2. **Geografinės nuorodos tipas**

   SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

   1. Vynas

   5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *SAUSI BALTIEJI IR ROŽINIAI VYNAI*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai

Išvaizda – nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su juntamais vaisiškais ir (arba) gėlių, ir (arba) žolelių aromatais, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – nelabai ryškus, su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo, su tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

Statinėse fermentuoti arba statinėse brandinti baltieji vynai

Išvaizda – nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, juntami vaisiški ir (arba) gėlių, ir (arba) žolelių aromatai, bei brandinimui statinėse būdingi tretiniai aromatai, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, vidutiniškai didelio rūgštingumo ir vidutiniškai arba labai sodrus, su tinkamai subalansuotais tretiniais medžio poskoniais.

Rožiniai vynai

Išvaizda – nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su šviežių (nepernokusių) raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatu, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – nelabai ryškus, su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo, su tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

(*) Toliau bendrose analitinėse charakteristikose pateikti duomenys yra susiję su vynais, kurių liekamojo cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l. Jei vynuose liekamojo cukraus kiekis yra 5 g/l arba daugiau, didžiausias sieros dioksido kiekis siekia 250 mg/l.

(**) Jei nenurodyta, fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

2. *SAUSI RAUDONIEJI VYNAI*

TRUMPAS APRAŠYMAS

„Tinto Joven“ (jaunas vynas)

Išvaizda – nuo vyšnių raudonumo iki rubino raudonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatu, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – vidutiniškai arba labai sodrus, vidutiniškai ilgai arba vidutiniškai ir ilgai išliekančio poskonio, su tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

Statinėse brandinti raudonieji vynai (įskaitant nuorodomis „Roble“ (brandintas ąžuolo statinėse), „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“ žymimus vynus)

Išvaizda – nuo vyšnių raudonumo iki čerpių raudonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su vidutinio intensyvumo raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatu, ir (arba) sunokusių uogų aromatu. Be to, juntami statinėse brandintiems vynams būdingi tretiniai aromatai, kurių intensyvumas vidutinis arba vidutiniškai didelis, atsižvelgiant į brandinimą. Skonis – vidutiniškai arba labai sodrus, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančio poskonio, tinkamai subalansuotas.

(*) Jei nenurodyta, fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150.

3. *PUSIAU SAUSI, PUSIAU SALDŪS IR SALDŪS VYNAI (BALTIEJI, ROŽINIAI IR RAUDONIEJI)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Baltieji vynai būna nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonos, be matomų priemaišų. Jų aromatas grynas, juntami vaisiški ir (arba) gėlių, ir (arba) žolelių aromatai, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis vidutiniškai sodrus (būdinga pusiau sausiems vynams), vidutiniškai sodrus arba vidutiniškai ir labai sodrus (būdinga pusiau saldiems vynams) ir labai sodrus (būdinga pusiau saldiems vynams); vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančio poskonio; vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo (būdinga pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams) ir vidutinio rūgštingumo (būdinga saldiems vynams); subalansuotas alkoholio ir rūgštingumo santykis.

Rožiniai vynai būna nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu, be matomų priemaišų. Jiems būdingas grynas šviežių (nepernokusių) raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatas, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo (būdinga pusiau sausiems vynams) ir nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo (būdinga pusiau saldiems ir saldiems vynams). Skonis vidutiniškai sodrus (būdinga pusiau sausiems vynams), vidutiniškai sodrus arba vidutiniškai ir labai sodrus (būdinga pusiau saldiems vynams) ir labai sodrus (būdinga pusiau saldiems vynams); poskonis – vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis (būdinga pusiau sausiems ir saldiems vynams) ir vidutiniškai ilgai arba vidutiniškai ir ilgai išliekančio poskonio (būdinga pusiau saldiems vynams); rūgštingumas – vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo (būdinga pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams) ir vidutinio rūgštingumo (būdinga saldiems vynams); subalansuotas alkoholio ir rūgštingumo santykis.

Raudonieji vynai būna nuo vyšnių raudonumo iki rubino raudonos, be matomų priemaišų. Jiems būdingas grynas raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatas, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo (būdinga pusiau sausiems vynams) ir vidutinio intensyvumo (būdinga pusiau saldiems ir saldiems vynams). Skonis vidutiniškai sodrus arba labai sodrus (būdinga pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams) ir labai sodrus (būdinga saldiems vynams); su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

(*) Jei nenurodyta, fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 18.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200.

4. *RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS, GAMINAMAS TAIKANT TRADICINĮ METODĄ (BALTASIS, ROŽINIS IR RAUDONASIS)*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rūšinis putojantis vynas, gaminamas taikant tradicinį metodą, baltasis

Išvaizda – nuo blyškiai geltonos iki aukso geltonos spalvos. Aromatas – aiškus, vaisiškas, pasižymintis skonio savybėmis, būdingomis antrajai fermentacijai butelyje.

Rūšinis putojantis vynas, gaminamas taikant tradicinį metodą, rožinis

Išvaizda – nuo šviesiai rausvos iki lašišos spalvos. Aromatas – aiškus, vaisiškas, pasižymintis skonio savybėmis, būdingomis antrajai fermentacijai butelyje.

Rūšinis putojantis vynas, gaminamas taikant tradicinį metodą, raudonasis

Išvaizda – nuo vyšnių raudonumo iki čerpių raudonos. Aromatas – aiškus, vaisiškas, pasižymintis skonio savybėmis, būdingomis antrajai fermentacijai butelyje.

(*) Jei nenurodyta, fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 10,83.

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 180.

5. **Vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

— Mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija – 10,5 %, išskyrus vynuoges, skirtas pusiau sausiems, pusiau saldiems ir saldiems vynams gaminti, kurių mažiausia galima alkoholio koncentracija siekia 9 %. Minėtos vynuogės negali būti naudojamos jokios kitos rūšies vynui gaminti.

— Didžiausia išeiga – 72 l iš 100 kg vynuogių.

— Rūšiniai putojantys vynai gaminami taikant tradicinį metodą pagal galiojančius Europos teisės aktus.

— Rūšinis putojantis vynas bent devynis mėnesius turi būti su nuosėdomis tame pačiame butelyje, kuriame vyko antroji fermentacija.

— Saldūs vynai gaminami išlaikant dalį natūralaus vynuogėse esančio cukraus, nutraukiant alkoholio fermentaciją, taikant galiojančiais teisės aktais leidžiamus metodus. Pagal šiuos metodus alkoholio papildomai neįpilama.

2.

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Baltieji vynai turi būti gaminami tik iš baltųjų vynuogių veislių („Malvasía Castellana“, „Verdejo“, „Moscatel de Grano Menudo“ ir „Albillo Real“) vynuogių.

Rožiniai vynai turi būti gaminami iš leidžiamų (pagrindinių ir antrinių) raudonųjų ir baltųjų vynuogių veislių vynuogių.

Raudonieji vynai gaminami iš veislių „Tinta de Toro“ ir (arba) „Garnacha Tinta“ vynuogių, tačiau ne daugiau kaip 15 % naudojamų vynuogių gali sudaryti ir kitų leistinų veislių vynuogės. Vadinasi, galima gaminti šių rūšių raudonąjį vyną: vynas „Vino Tinto (Garnacha Tinto)“, kurį sudaro ne mažiau kaip 85 % veislės „Garnacha Tinta“ vynuogių, ir vynas „Vino Tinto (Tinta de Toro)“, kurį sudaro ne mažiau kaip 85 % veislės „Tinta de Toro“ vynuogių.

Gaminant rožinius rūšinius putojančius vynus, ne mažiau kaip 25 % vynuogių turi būti raudonųjų veislių vynuogės.

3.

Auginimo praktika

— Mažiausias sodinimo tankumas – 500 sodinių viename hektare.

— Sodiniai gali būti genimi taurės forma arba rišami prie atramų.

— Neleidžiama auginti mišrių vynuogynų, kuriuose nuimant vynuogių derlių būtų neįmanoma atskirti įvairių veislių vynuogių.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. Veislės „Garnacha Tinta“, „Malvasía Castellana“ („Doña Blanca“), „Verdejo“, „Albillo Real“ ir „Moscatel de Grano Menudo“

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2.

64,80 hektolitro iš hektaro

3. Veislė „Tinta de Toro“

7 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

4.

54,00 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Toro“ geografinė vietovė yra labiausiai į vakarus nutolusiame Kastilijos ir Leono regiono pakraštyje, Samoros provincijos pietryčiuose. Ji apima dalį gamtinių Tiera del Vino, Gvarenjos slėnio ir Tiera de Toro rajonų. Vietovė yra greta Tiera del Pano ir Tiera de Kamposo gamtinių rajonų ir apima 62 000 ha plotą.

Vietovė apima šias savivaldybes:

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

Valjadolido provincijoje: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, Pedrosa del Rey (pastarosios savivaldybės kaimai, kuriuose auginamos vyninės vynuogės: Villaester de Arriba, Villaester de Abajo).

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„ALBILLO REAL“

„DOÑA BLANCA“ – „MALVASÍA CASTELLANA“

„GARNACHA TINTA“

„MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

„TEMPRANILLO“ – „TINTA DE TORO“

„VERDEJO“.

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės apibūdinimas*

a.1) Gamtiniai veiksniai

1. Šiai vietovei būdingas tolygus reljefas, kuriam įtaką daro Duero upė, jos intakas – Talanda, Gvarenjos ir Hornijos upės, sukuriančios slėnių ir terasų kraštovaizdį. Vynuogynai yra 620–840 m aukštyje, aukščiausiai esantys vynuogynai – nustatytos vietovės pietvakarinėje dalyje.

2. Dirvožemį sudaro smiltainio, molio ir plioceno kalkingo akmens nuosėdos, dėl kurių paviršiuje susidaro rudasis kalkingas dirvožemis, gulintis ant nekonsoliduotos medžiagos. Nuosėdos gali būti nuo priemolio iki stambių ir smulkių smiltainio uolienų su mioceno laikotarpio kalkakmenio ir detritinio mergelio priemaišomis. Šių tipo dirvožemis yra terciaro eros. Dirvožemio tekstūra paprastai yra smėlingo priemolio su nedideliu kiekiu organinių medžiagų (< 1 %), kurio pH svyruoja nuo šiek tiek rūgštinės iki neutralios 6–7. Tik pietvakarių vietovėje dirvožemio pH yra labiau nusistovėjęs – maždaug 8, su nedideliu kiekiu mikroelementų, išskyrus geležį.

3. SKVN vietovė pasižymi ekstremaliu žemyniniu klimatu, kuriam įtaką daro Atlanto vandenynas. Jis yra pusiau sausas, su drėgmės stoka ir dažnomis pavasarinėmis šalnomis.

a.2) Žmogiškieji veiksniai

1. SKVN „Toro“ žymimi vynai ir žmogiškasis veiksnys yra glaudžiai susiję, nes, remiantis iš kartos į kartą įgyta patirtimi, veislės buvo sodinamos pagal dirvožemio tipą:

— „Tinta de Toro“: daugiausia žvyrinio paviršiaus dirvožemiuose, turinčiuose molingą podirvį;

— „Malvasía Castellana“: daugiausia lengvesniuose ir smiltingesniuose dirvožemiuose;

— „Garnacha Tinta“: smėlinguose dirvožemiuose, pvz. tinkančiuose veislei „Malvasía“;

— „Verdejo“: gali būti sodinama visų rūšių dirvožemiuose, tačiau jai labiau tinka lengvi dirvožemiai su žvyru ir akmenukais;

— „Moscatel de Grano Menudo“: skurdžiame dirvožemyje, gerai nusausintame smėlingame priemolyje;

— „Albillo Real“: paprastai smėlinguose ir žvyringuose dirvožemiuose.

2. Vynuogyno, kuriame daugiau kaip 50 % vynmedžių yra senesni nei 40 metų amžiaus, išlikę po filokseros epidemijos vynuogynai, kuriuose sodinimo atstumas paprastai yra 3x3 m, susodinti kvadratais, išskyrus labai senus sodinius, kurie susodinti pakopomis, žmogiškasis vynuogių auginimo paveldo išsaugojimo veiksnys ir vietinė veislė „Tinta de Toro“ suteikia vynuogėms, taigi ir vynams būdingas savybes.

3. Nuo seno vietovės vyndariai saugojo vietinę vynuogių veislę „Tinta de Toro“, kuri yra puikiai prisitaikiusi prie dirvožemio ir klimato: nuorodų apie ją randama dar VI a., pvz. Šv. Izidoriaus iš Sevilijos enciklopedijoje „Etimologías“. Ši veislė yra ampelografiškai ir genetiškai panaši į veislę „Tempranillo“, tačiau iš jos gaminama mažiau, veislės „Tempranillo“ vynuogėse yra daugiau taninų, gausu kalio, mažiau rūgšties, o sunokusių vaisių minkštimas yra šiek tiek antocianinis: iš tokių vynuogių pagaminami labiau koncentruoti ir stipresni vynai.

4. Tai, kad šių vynuogių nepuola endeminiai kenkėjai ar ligos, išskyrus miltligę, su kuria vyndariai kovoja natūraliu būdu – naudodami sierą, padeda išvengti bereikalingų masinių augalų apsaugos produktų, todėl vynuogės praktiškai yra ekologiškos.

8.2. *Informacija apie produktą*

Palyginti su kitais kaimyninėse vietovėse iš panašių veislių pagamintais vynais, SKVN „Toro“ žymimi vynai yra struktūriškesni, juose yra daugiau polifenolių ir taninų. Jie yra ne tokie rūgštūs, didesnio pH, jusliniu požiūriu – juntamas labiau prisirpusių uogų aromatas.

Be to, priklausomai nuo veislės, iš kurios vynas gaminamas, pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs vynai pasižymi stipriu gėlių arba vaisių skoniu, ragaujant juntamas aštresnis, su vietove sietinas skonis.

Rūšiniai putojantys vynai yra su nedideliais intensyviai putojančiais burbuliukais ir ilgai išsilaikančia puta. Šie rūšiniai putojantys vynai yra gaivaus, subalansuoto ir sodraus skonio su gerai integruotais antriniais aromatais, susidariusiais antrinės fermentacijos buteliuose metu.

8.3. *Priežastinio ryšio aprašymas*

Dėl aprašytų klimato sąlygų (labai šalto oro žiemą, didelio saulėtumo ir ekstremalios temperatūros) ribojamas vynmedžių produktyvumas. Vynuogių augintojai nusprendžia, kokias vynuogių veisles sodinti, atsižvelgdami į tai, kad dirvožemis (priesmėlis) yra įvairių tipų. Šie veiksniai, taip pat neutralus pH, nedidelis kiekis organinių medžiagų dirvožemyje, augintojų naudojamos dirvožemį gerinančios medžiagos turi įtakos aromatų susidarymui, vynų struktūrai ir didelei alkoholio koncentracijai vynuose. O didelis geležies kiekis dirvožemyje ir nemažas vynuogyno amžius lemia išskirtinai didelį dažančiųjų medžiagų kiekį vynuose.

Be to, šios natūralios gamtos veiksnių ir pirmiau aprašytų žmogiškųjų veiksnių nulemtos gamybos vietovės sąlygos yra idealios vynuogyno vystymuisi, ypač laikotarpiu iki derliaus nuėmimo: jos skatina įvairias leidžiamų auginti veislių vynuoges sunokti skirtingu laiku ir taip pagaminti gerus bazinius vynus, iš kurių galima gaminti tinkamos alkoholio koncentracijos, mažo rūgštingumo ir sveiką rūšinį putojantį vyną.

Be to, saldžių ir pusiau saldžių vynų gamybos patirtis, sukaupta per daugelį metų gaminant šių rūšių vyną SKVN „Toro“ vietovėje, įrodė jų gamybos pajėgumą. Vynai gaminami laikantis griežčiausių kokybės standartų ir išlaikant klasikinius juslinius tradicinių vynų „Toro“ požymius. Šiais vynais puikiai atskleidžiamos autentiškos vynų „Toro“ savybės, kurias sustiprina cukraus kiekis.

Kalbant apie putojančius vynus, atliekant ankstesnę produkto specifikacijos peržiūrą, į ją buvo įtrauktos tradiciškai šioje vietovėje paplitusios veislės, tokios kaip „Albillo Real“ ir „Moscatel de Grano Menudo“, taip pat „Verdejo“, „Malvasía Castellana“, „Garnacha Tinta“ ir „Tinta de Toro“. Šios vynuogės auginamos joms puikiai tinkančiomis sąlygomis, kad iš jų būtų galima gaminti įvairius bazinius vynus.

Ypač svarbios prieš derliaus nuėmimą vyraujančios sąlygos, skatinančios įvairias leidžiamų auginti veislių vynuoges, trumpojo ir ilgojo ciklo veisles, sunokti skirtingu laiku ir taip leidžiančios pagaminti gerus bazinius vynus, iš kurių galima gaminti tinkamos alkoholio koncentracijos, mažo rūgštingumo ir sveiką rūšinį putojantį vyną. Remiantis šių rūšių rūšinio putojančio vyno gamybos su SKVN „Toro“ patirtimi, jo gamybos pajėgumai yra tinkami. Vynai gaminami laikantis griežčiausių kokybės standartų ir išlaikant ryšį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Vyno gamybos procesas apima išpilstymą į butelius ir vynų brandinimą. Šioje specifikacijoje aprašytas juslines ir fizines bei chemines vynų savybes galima užtikrinti tik visus šiuos veiksmus atliekant gamybos vietovėje. Todėl, siekiant išsaugoti SKVN „Toro“ žymimų vynų kokybę ir užtikrinti jų kilmę ir kontrolę, taip pat atsižvelgiant į tai, kad vyno išpilstymas į butelius yra vienas iš lemiamų veiksnių išgaunant šioje specifikacijoje aprašytas vynų savybes, šį veiksmą būtina atlikti gamybos vietovėje, naudojant rūsiuose esančius išpilstymo įrenginius.

Teisinis pagrindas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Etiketėse vietoj nuorodos „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA) gali būti pateikiama tradicinė nuoroda „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (KILMĖS VIETOS NUORODA) ir inicialai „D.O.“

Vynų etiketėse gali būti pateikiamos nuorodos „ROBLE“ (BRANDINTAS ĄŽUOLO STATINĖSE) ir „FERMENTADO EN BARRICA“ (STATINĖSE FERMENTUOTAS VYNAS), o raudonųjų vynų etiketėse – tradicinės nuorodos „CRIANZA“, „RESERVA“ ir „GRAN RESERVA“, jeigu laikomasi galiojančiuose teisės aktuose nustatytų šių nuorodų naudojimo sąlygų.

Produkto specifikacijos nuoroda

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