C/2025/125

3.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/125)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Paziņojuma datums: 2024. gada 3. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

IZMAIŅAS IEROBEŽOJUMOS ATTIECĪBĀ UZ VĪNDARĪBU

Apraksts

Grozījums paredz, pirmkārt, no 75 % uz 85 % palielināt “Tinta de Toro” šķirnes vīnogu minimālo procentuālo īpatsvaru vīnos, kas ražoti no šīs vīnogu šķirnes. Tādējādi tiek iegūts divu paveidu sarkanvīns: *Vino Tinto (Garnacha Tinto)*, kurā vismaz 85 % izmantoto vīnogu ir “Garnacha Tinta” šķirnes vīnogas; un *Vino Tinto (Tinta de Toro)* kurā vismaz 85 % izmantoto vīnogu ir “Tinta de Toro” šķirnes vīnogas. Otrkārt, grozījums nozīmē, ka atlikušie 15 % vīnogu, ko izmanto abu paveidu vīniem, var būt jebkuras atļautās šķirnes vīnogas neatkarīgi no tā, vai tās ir baltogu vai sarkanogu šķirnes. Iepriekš bija atļautas tikai sarkanogu šķirnes.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta c) apakšpunktu un vienotā dokumenta 5.1. punktu.

Tas ir standarta grozījums, jo neietver nevienu no izmaiņām, kas izklāstītas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm 24. panta 3. punktā.

Pamatojums

Šā grozījuma mērķis ir atjaunināt vīndarības metodes, lai iekļautu jaunus vīna darīšanas veidus, kas ieviesti šajā apgabalā, un veiksmīgāk pielāgotos pircēju gaumei.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Toro

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

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

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *VĪNS. SAUSIE BALTVĪNI UN SĀRTVĪNI*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni

Izskats: gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, nav duļķaini. Smarža: spēcīgs aromāts, ar augļu un/vai ziedu, un/vai garšaugu aromātiem un ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: viegli piesātināta garša, vidēja līdz ilga pēcgarša, vidējs līdz vidēji augsts skābuma līmenis un labi līdzsvarots spirta saturs un skābums.

Mucā raudzēti vai mucā izturēti baltvīni

Izskats: gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, nav duļķaini. Smarža: spēcīgs aromāts, ar augļu un/vai ziedu, un/vai garšaugu aromātiem un trešējiem aromātiem, kas raksturīgi izturēšanas procesam mucās. Vidēja līdz vidēji augsta intensitāte. Garša: vidēja līdz ilga pēcgarša, vidēji augsts skābuma līmenis un vidēji izteikta līdz pilnmiesīga garša. Līdzsvaroti trešējie koksnes aromāti.

Sārtvīni

Izskats: gaiši sārtā līdz lašsārtā krāsā, nav duļķaini. Smarža: spēcīgs aromāts, ar svaigu (ne pārmērīgi nobriedušu) sarkano un/vai melno augļu aromātiem, ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: viegli piesātināta garša, vidēja līdz ilga pēcgarša, vidējs līdz vidēji augsts skābuma līmenis un labi līdzsvarots spirta saturs un skābums.

(*) Turpmāk norādītie vispārīgo analītisko īpašību dati attiecas uz vīniem, kuros atlikumcukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru. Ja atlikumcukuru proporcija vīnos ir 5 grami uz litru vai vairāk, maksimālais sēra dioksīda daudzums, ko tie var saturēt, ir 250 miligrami uz litru.

(**) Ja nav norādīts citādi, fizikālie un ķīmiskie parametri atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. *VĪNS. SAUSIE SARKANVĪNI*

ĪSS APRAKSTS

Tinto Joven (jaunvīns)

Izskats: ķiršu sarkanā līdz rubīnsarkanā krāsā, nav duļķaini. Smarža: spēcīgs aromāts, ar sarkano un/vai melno augļu aromāta niansēm un ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: vidēji izteikta līdz pilnmiesīga garša, vidēja līdz vidēji ilga pēcgarša un labi līdzsvarots spirta saturs un skābums.

Mucā izturēts sarkanvīns (ieskaitot sarkanvīnu ar norādēm "Roble" [ozols], "Crianza", "Reserva" un "Gran Reserva")

Izskats: ķiršu sarkanā līdz terakotas krāsā, nav duļķains. Smarža: spēcīgs aromāts, ar sarkano un/vai melno, un/vai nobriedušu augļu aromāta niansēm un ar vidēju intensitāti. Trešējie aromāti, kas raksturīgi izturēšanas procesam mucās, ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti – atkarībā no izturēšanas. Garša: vidēji izteikta līdz pilnmiesīga, ar vidēju līdz ilgu pēcgaršu un labi līdzsvarota.

(*) Ja nav norādīts citādi, fizikālie un ķīmiskie parametri atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

3. *PUSSAUSIE, PUSSALDIE UN SALDIE VĪNI (BALTVĪNI, SĀRTVĪNI UN SARKANVĪNI)*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīni. Gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, nav duļķaini. Spēcīgs aromāts, ar augļu un/vai ziedu, un/vai garšaugu aromātiem un ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: vidēji miesīgi (pussausie vīni), vidēji miesīgi līdz vidēji pilnmiesīgi (pussaldie vīni) vai pilnmiesīgi (saldie vīni); vidēja līdz ilga pēcgarša; vidējs līdz vidēji augsts skābuma līmenis (pussausajiem un pussaldajiem vīniem) vai vidējs skābuma līmenis (saldajiem vīniem); līdzsvarots spirta saturs un skābuma līmenis.

Sārtvīni. Gaiši sārtā līdz lašsārtā krāsā, nav duļķaini. Spēcīgs aromāts ar svaigu (ne pārmērīgi nobriedušu) sarkano un/vai melno augļu aromāta niansēm, ar vidēju līdz augstu intensitāti (pussausajiem vīniem) vai vidēju līdz vidēji augstu intensitāti (pussaldajiem un saldajiem vīniem). Garša: vidēji miesīgi (pussausie vīni), vidēji miesīgi līdz vidēji pilnmiesīgi (pussaldie vīni) vai pilnmiesīgi (saldie vīni); pēcgarša: vidēja līdz ilga (pussausajiem un saldajiem vīniem) vai vidēja līdz vidēji ilga (pussaldajiem vīniem); skābums: vidējs līdz vidēji augsts (pussausajiem un pussaldajiem vīniem) vai vidējs (saldajiem vīniem); līdzsvarots spirta saturs un skābuma līmenis.

Sarkanvīni. Ķiršu sarkanā līdz rubīnsarkanā krāsā, nav duļķaini. Spēcīgs aromāts ar sarkano un/vai melno augļu aromāta niansēm, ar vidēju līdz augstu intensitāti (pussausajiem vīniem) vai vidēju intensitāti (pussaldajiem un saldajiem vīniem). Garša: vidēji miesīgi līdz pilnmiesīgi (pussausie un pussaldie vīni) un pilnmiesīgi (saldie vīni); vidēja līdz ilga pēcgarša, līdzsvarots spirta saturs un skābuma līmenis.

(*) Ja nav norādīts citādi, fizikālie un ķīmiskie parametri atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

4. *KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS, KAS RAŽOTS PĒC TRADICIONĀLĀS METODES (BALTVĪNS, SĀRTVĪNS UN SARKANVĪNS)*

ĪSS APRAKSTS

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas ražots pēc tradicionālās metodes. Baltvīns

Izskats: gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā. Smarža: tīrs, augļains, garšā jūtamas īpašības, kas specifiskas otrējai raudzēšanai pudelē.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas ražots pēc tradicionālās metodes. Sārtvīns

Izskats: gaiši sārtā līdz lašsārtā krāsā. Smarža: tīrs, augļains, garšā jūtamas īpašības, kas specifiskas otrējai raudzēšanai pudelē.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas ražots pēc tradicionālās metodes. Sarkanvīns

Izskats: ķiršu sarkanā līdz terakotas krāsā. Smarža: tīrs, augļains, garšā jūtamas īpašības, kas specifiskas otrējai raudzēšanai pudelē.

(*) Ja nav norādīts citādi, fizikālie un ķīmiskie parametri atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 10,83

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 180

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1.

Īpašā vīndarības metode

— Vīnogu minimālais varbūtējais spirta saturs: 10,5 %, izņemot vīnogas, kas paredzētas pussauso, pussaldo un saldo vīnu ražošanai, – tām šis rādītājs ir 9 %. Iepriekš minētās vīnogas nedrīkst izmantot neviena cita paveida vīna ražošanai.

— Maksimālais vīna iznākums: 72 litri no 100 kilogramiem vīnogu.

— Kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ražo pēc tradicionālās metodes un saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas tiesību aktiem.

— Kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam vismaz 9 mēnešus jāpaliek saskarē ar nogulsnēm tajā pašā pudelē, kurā notikusi otrējā rūgšana.

— Saldie vīni tiek pagatavoti, saglabājot daļu vīnogās klātesošo dabisko cukuru, un to panāk, spirta rūgšanu pārtraucot ar metodēm, kas atļautas spēkā esošajos tiesību aktos. Tās neietver spirta pievienošanu.

2.

Ierobežojumi attiecībā uz vīndarību

Baltvīni jāražo tikai no baltogu šķirnēm (“Malvasía Castellana”, “Verdejo”, “Moscatel de Grano Menudo” un “Albillo Real”).

Sārtvīni jāražo no atļautajām sarkanogu un baltogu šķirnēm (galvenajām un sekundārajām šķirnēm).

Sarkanvīnus ražo no “Tinta de Toro” un/vai “Garnacha Tinta” šķirņu vīnogām, lai gan līdz 15 % izmantoto vīnogu drīkst būt no citām atļautajām šķirnēm. Tas nozīmē, ka var ražot šādu paveidu sarkanvīnus: *Vino Tinto (Garnacha Tinto)*, kurā vismaz 85 % izmantoto vīnogu ir “Garnacha Tinta” šķirnes vīnogas, un *Vino Tinto (Tinta de Toro)* kurā vismaz 85 % izmantoto vīnogu ir “Tinta de Toro” šķirnes vīnogas.

Kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu ražošanā vismaz 25 % izmantoto vīnogu ir sarkanogu šķirņu vīnogas.

3.

Audzēšanas metode

— Stādījumu minimālā biezība: 500 vīnkoku uz hektāru.

— Vīnkoku vainagu var veidot kausveidā vai uz špalerām.

— Jaukti stādījumi, kuros nevar novākt katras šķirnes ražu atsevišķi, nav atļauti.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Šķirnēm "Garnacha Tinta", "Malvasía Castellana" ("Doña Blanca"), "Verdejo", "Albillo Real" un "Moscatel de Grano Menudo"

9 000 kg vīnogu no hektāra

2.

64,80 hl no hektāra

3. Šķirnei "Tinta de Toro"

7 500 kg vīnogu no hektāra

4.

54,00 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

ACVN "Toro" atbilstošais ģeogrāfiskais apgabals atrodas Kastīlijas un Leonas reģiona tālākajā rietumu daļā, Samoras [*Zamora*] provinces dienvidaustrumos, un ietver daļu no dabas teritorijām *Tierra del Vino*, *Valle del Guareña* un *Tierra de Toro*. Tas robežojas ar līdzenumiem *Tierra del Pan* un *Tierra de Campos* un aptver 62 000 hektāru zemes.

Apgabals ietver tālāk nosaukto pašvaldību teritorijas.

Samoras provincē: *Argujillo*, *La Bóveda de Toro*, *Morales de Toro*, *El Pego*, *Peleagonzalo*, *El Piñero*, *San Miguel de la Ribera*, *Sanzoles*, *Toro*, *Valdefinjas*, *Venialbo* un *Villabuena del Puente*.

Valjadolidas [*Valladolid*] provincē: *San Román de Hornija*, *Villafranca del Duero* un vīnkopības rajoni *Villaester de Arriba* un *Villaster de Abajo*, kas atrodas *Pedrosa del Rey* pašvaldībā.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"ALBILLO REAL"

"DOÑA BLANCA" – "MALVASÍA CASTELLANA"

"GARNACHA TINTA"

"MOSCATEL DE GRANO MENUDO"

"TEMPRANILLO" – "TINTA DE TORO"

"VERDEJO"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Ģeogrāfiskā apgabala apraksts*

a.1. Dabas faktori

1. Apgabalā ir viļņots reljefs, ko ietekmē *Duero* upe un tās pieteka *Talanda*, kā arī *Guareña* un *Hornija* upes, kuras veido ielejas un terases. Vīndārzi atrodas 620–840 metru augstumā virs jūras līmeņa, un lielākais augstums ir noteiktā apgabala dienvidrietumu daļā.

2. Augsne sastāv no smilšakmens, māla un kaļķaina pliocēna konglomerāta nogulumiem, kas veido brūnu kaļķainas augsnes virskārtu, zem kuras ir nesacietējis materiāls. Šis materiāls ir no smilšmāla līdz lielgraudainam un smalkgraudainam smilšakmenim, kas satur miocēnā veidojušos kaļķakmeni un detrītisku merģeli. Minētās augsnes ir veidojušās terciārā. Konsistences ziņā augsnes parasti ir smilšmālainas, ar nelielu organiskās vielas daudzumu (< 1 %), un to pH ir no viegli skāba līdz neitrālam jeb 6–7. Vienīgi apgabala dienvidrietumu daļā pamata pH ir augstāks, t. i., aptuveni 8, bet mikroelementu, izņemot dzelzi, tur ir maz.

3. Ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā valda izteikti kontinentāls klimats un jūtama Atlantijas okeāna ietekme. Klimats ir pussauss, vērojams mitruma trūkums un biežas pavasara salnas.

a.2. Cilvēkfaktori

1. Vīni "Toro" ir cieši saistīti ar cilvēkfaktoru, jo, pamatojoties uz mūžseno pieredzi, kas nodota no paaudzes paaudzē, atbilstoši augsnes tipam ir iestādītas šādas šķirnes:

— "Tinta de Toro": galvenokārt augsnēs, kurām ir grantaina virskārta ar māla apakškārtu,

— "Malvasía Castellana": galvenokārt vieglākās un smilšainākās augsnēs,

— "Garnacha Tinta": smilšainās augsnēs, tāpat kā "Malvasía",

— "Verdejo": piemērota visu veidu augsnēm, bet vislabāk – vieglām augsnēm, kuras satur granti un oļus,

— "Moscatel de Grano Menudo": nabadzīgās augsnēs, smilšmālā ar labu dabisko noteci,

— "Albillo Real": parasti smilšainās un grantainās augsnēs.

2. Vīnogu un līdz ar to vīnu raksturīgās īpašības ietekmē vīndārzu vecums (vairāk nekā 50 % vīndārzu ir vecāki par 40 gadiem), vīndārzi, kuri ierīkoti pirms filoksēras izplatības, stādīšanas attālumi, kas parasti ir 3 × 3 metri, stādījumu izvietošana kvadrātveidā, izņemot ļoti vecus stādījumus, kuros ir zigzagveida izvietojums, ar vīnkopības mantojuma saglabāšanu saistītais cilvēkfaktors, kā arī vietējā šķirne "Tinta de Toro".

3. Apgabala vīnkopji vēsturiski ir aizstāvējuši vietējo šķirni "Tinta de Toro", kas ir perfekti piemērota augsnei un klimatam un kas rakstos, t. i., *Isidoro de Sevilla* darbā "Etimologías", minēta jau VI gadsimtā. Ampelogrāfiski un ģenētiski tā līdzinās šķirnei "Tempranillo", bet tiek audzēta mazākā apmērā. Tās vīnogas ir piesātinātākas tanīniem, bagātas ar kāliju, mazāk skābas, gatavu vīnogu mīkstums satur vien nedaudz antociānu, un no šīs šķirnes vīnogām iegūtie vīni ir koncentrētāki un stiprāki.

4. Tā kā apgabalā nav endēmisku kaitīgo organismu vai slimību, izņemot vīnogu īsto miltrasu, ko vīnkopji apkaro dabiskā veidā ar sēru, nav nepieciešams izmantot daudz augu aizsardzības līdzekļu, un tas nozīmē, ka vīnogas praktiski ir bioloģiskas.

8.2. *Informācija par produktu*

Salīdzinot ar citiem vīniem, ko iegūst kaimiņu apgabalos, kuros audzē līdzīgas šķirnes, ar ACVN "Toro" apzīmētie vīni ir strukturētāki un satur vairāk polifenolu un tanīnu. Organoleptiskā ziņā tie ir mazāk skābi, tiem ir augstāks pH un raksturīgas gatavu augļu nianses.

Turklāt atkarībā no šķirnes, no kuras vīni ražoti, pussausajiem, pussaldajiem un saldajiem vīniem piemīt stipra ziedu vai augļu smarža, kā arī spēcīga garša, kas saistīta ar apgabala augsnes un klimatisko apstākļu kopumu.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem raksturīgi smalki intensīvi burbulīši un noturīgs putu "kronītis". Šie kvalitatīvie dzirkstošie vīni ir svaigi, līdzsvaroti, ar pilnmiesīgu garšu, tajos ir labi iekļāvušies sekundārie aromāti, kas radušies, vīnam otrēji rūgstot pudelē.

8.3. *Cēloniskās saiknes apraksts*

Klimatiskie apstākļi – ārkārtīgais aukstums ziemā, daudzās saules gaismas stundas un ekstremālās temperatūras – ierobežo vīnogulāju ražīgumu. Dažādie augsnes tipi (smilšmāls) nosaka, kuras no šķirnēm vīnkopji stāda. Šie faktori, neitrāls pH, ierobežots organiskās vielas daudzums un augsnes ielabotāji, ko vīnkopji pievieno, nosaka vīnu aromātu, struktūru un augsto spirta saturu. Turklāt augstais dzelzs saturs augsnē un ievērojamais vīndārzu vecums nodrošina pārsteidzošo pigmenta daudzumu šajos vīnos.

Minētie ražošanas apgabala dabas apstākļi, kas saistīti ar dabas faktoriem, un iepriekš aprakstītie cilvēkfaktori turklāt ir ideāli vīndārzu attīstībai, jo īpaši laikā pirms ražas novākšanas, jo tie veicina dažādu atļauto šķirņu nogatavošanos dažādos laikos. Tādējādi tiek ražoti labi bāzes vīni, no kuriem gatavot kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kam ir piemērots spirta saturs, zems skābums un pH un kas ir veselīgs.

Papildus tam pieredze, kas gadu gaitā gūta, ar ACVN "Toro" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ražojot saldos un pussaldos vīnus, ir pierādījusi šo vīnu ražošanas iespējas. Vīni tiek gatavoti, ievērojot visstingrākos kvalitātes standartus un saglabājot tradicionālo vīnu "Toro" klasisko organoleptisko profilu. Šajos vīnos izcili izpaužas vīnu "Toro" autentiskais raksturs, ko pastiprina cukuru saturs.

Attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem produkta specifikācijas iepriekšējā pārskatīšanā tika iekļautas apgabala tradicionālās šķirnes, piemēram, "Albillo Real" un "Moscatel de Grano Menudo", kā arī "Verdejo", "Malvasía Castellana", "Garnacha Tinta" un "Tinta de Toro". Tās aug dažādu bāzes vīnu ražošanai ideālos apstākļos.

Augšanas apstākļi ir īpaši svarīgi posmos pirms ražas novākšanas un veicina dažādo atļauto šķirņu (īsa un gara cikla šķirņu) nogatavošanos dažādos laikos. Tādējādi tiek ražoti labi bāzes vīni, no kuriem gatavot kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kam ir piemērots spirta saturs, zems skābums un pH un kas ir veselīgs. Gadiem ilgā pieredze ar ACVN "Toro" apzīmēta kvalitatīva dzirkstošā vīna paveidu ražošanā ir pierādījusi šo vīnu ražošanas iespējas. Vīnus gatavo, ievērojot visstingrākos kvalitātes standartus un saglabājot saikni.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Vīndarības process ietver pildīšanu pudelēs un izturēšanu pudelēs, tādējādi šajā produkta specifikācijā aprakstītās organoleptiskās īpašības var tikt garantētas tikai tad, ja jebkāda rīkošanās ar vīnu notiek ražošanas apgabalā. Tādēļ un lai saglabātu kvalitāti, garantētu izcelsmi un nodrošinātu kontroli, ņemot vērā to, ka ar ACVN "Toro" apzīmēto vīnu pildīšana pudelēs ir viens no izšķirīgajiem šajā produkta specifikācijā noteikto īpašību nodrošināšanas faktoriem, šī operācija jāveic ražošanas apgabala vīndarītavu pildīšanas cehos.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Apzīmējuma "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" [AIZSARGĀTS CILMES VIETAS NOSAUKUMS] vietā uz etiķetes var izmantot tradicionālo apzīmējumu "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" [CILMES VIETAS NOSAUKUMS] un iniciāļus "D.O.".

Vīnu marķējumā var būt norādes “ROBLE” [OZOLS] un “FERMENTADO EN BARRICA” [RAUDZĒTS MUCĀ]. Sarkanvīniem, kas atbilst spēkā esošajos tiesību aktos izklāstītajiem nosacījumiem, drīkst izmantot tradicionālos apzīmējumus “CRIANZA”, “RESERVA” un “GRAN RESERVA”.

Saite uz produkta specifikāciju

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