Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur vitivinikulturali, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/125)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Toro"

PDO-ES-A0886-AM07

Data tal-komunikazzjoni: 3.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

BIDLIET FIR-RESTRIZZJONIJIET FUQ IL-PRODUZZJONI TAL-INBID

Deskrizzjoni:

L-emenda tinvolvi, l-ewwel nett, iż-żieda fil-perċentwal minimu tal-inbejjed magħmula mill-varjetà ta' għeneb Tinta de Toro minn 75 % għal 85 %. Din il-varjetà tipproduċi żewġ tipi ta' nbejjed ħomor: il-Vino tinto (Garnacha tinto), magħmul minn mill-inqas 85 % tal-varjetà ta' għeneb Garnacha Tinta u l-Vino tinto (Tinta de Toro), b'mill-inqas 85 % tal-varjetà ta' għeneb Tinta de Toro. It-tieni, il-15 % tal-għeneb li jifdal fil-każ taż-żewġ tipi ta' nbid jista' jkun ġej minn kwalunkwe waħda mill-varjetajiet awtorizzati (bojod jew ħomor), peress li sa issa l-varjetajiet ħomor biss kienu awtorizzati.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 3(c) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku.

Din hija emenda standard peress li ma tinvolvi l-ebda waħda mill-bidliet imsemmija fl-Artikolu 24(3) tar-REGOLAMENT (UE) 2024/1143 TAL-PARLAMENT EWROPEW U TAL-KUNSILL dwar l-Indikazzjonijiet Ġeografiċi.

Raġunijiet:

Ir-raġuni għal din l-emenda hija li l-prattiki enoloġiċi jiġu adattati biex jitqiesu l-metodi l-ġodda tal-produzzjoni tal-inbid fiż-żona u biex ikun hemm adattament aħjar għall-gosti tas-suq.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

   Toro

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

   5. Inbid spumanti ta' kwalità

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *INBID – INBEJJED BOJOD U ROŻÈ XOTTI*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bojod:

Dehra viżiva: lewn isfar ċar sa isfar dehbi, mingħajr partikoli. Riħa: intensa b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew erbaċej u b'intensità medja sa medja-għolja. Togħma: inbejjed li mhumiex korpużi ħafna, b'togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna, b'aċidità medja-għolja, u bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Inbejjed bojod iffermentati fil-btieti jew imqaddma fil-btieti:

Dehra viżiva: lewn isfar ċar sa isfar dehbi, u mingħajr partikoli. Riħa: intensa b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew erbaċej u aromi terzjarji tipiċi tal-fermentazzjoni fil-btieti. Intensità medja sa medja-għolja. Togħma: li ddum kemxejn sa ħafna, b'aċidità u korpożità medja sa għolja fil-ħalq u b'aromi terzjarji bbilanċjati tal-injam.

Rożè

Dehra viżiva: lewn roża ċar sa lewn is-salamun, u mingħajr partikoli. Riħa: intensa, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed frisk (mhux misjur iżżejjed), b'intensità medja sa medja-għolja. Togħma: inbejjed li mhumiex korpużi ħafna, b'togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna, b'aċidità medja sa medja-għolja, u bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità.

(*) Id-data murija hawn taħt, taħt il-karatteristiċi analitiċi ġenerali, hija għall-inbejjed b'inqas minn 5 grammi/litru ta' zokkor residwu. Jekk l-inbejjed ikollhom proporzjon ta' zokkor residwu ta' 5 grammi/litru jew iktar, l-ammont massimu ta' dijossidu tal-kubrit huwa ta' 250 milligramma/litru.

(**) Fil-limiti mhux indikati, il-parametri fiżikokimiċi għandhom jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. *INBID – INBEJJED ĦOMOR XOTTI*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid aħmar żagħżugħ (Tinto Joven):

Dehra viżiva: aħmar lewn iċ-ċirasa sa aħmar lewn ir-rubin, u mingħajr partikoli. Riħa: intensa, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed u b'intensità medja sa medja-għolja. Togħma: korpożità medja sa għolja u b'togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna fil-ħalq, b'bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Inbejjed ħomor imqaddma fil-btieti (inkluż ir-referenzi "Roble", "Crianza", "Reserva" u "Gran Reserva"):

Dehra viżiva: aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn it-terrakotta, u mingħajr partikoli. Riħa: intensa, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed u/jew misjur u b'intensità medja. Aromi terzjarji tipiċi tal-fermentazzjoni fil-btieti, b'intensità medja sa medja-għolja, skont it-tqaddim. Togħma: korpożità medja sa għolja u b'togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna, b'bilanċ tajjeb.

(*) Fil-limiti mhux indikati, il-parametri fiżikokimiċi għandhom jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,5

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

3. *INBEJJED SEMIXOTTI, ĦELWIN MEZZANA U ĦELWIN (BOJOD, ROŻÈ U ĦOMOR)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Bojod: lewn isfar ċar sa isfar dehbi, mingħajr partikoli. Intensi, b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew erbaċej, b'intensità medja sa medja-għolja. Fil-ħalq: korpożità medja (fl-inbejjed semixotti), medja sa medja-għolja (fl-inbejjed ħelwin mezzana) u għolja (fl-inbejjed ħelwin); togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna, b'aċidità medja sa medja-għolja (fl-inbejjed semixotti u ħelwin mezzana) u medja (fl-inbejjed ħelwin); u bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Rożè: lewn roża ċar sa lewn is-salamun, u mingħajr partikoli. Intensi, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed frisk (mhux misjur iżżejjed), b'intensità medja sa għolja (fl-inbejjed semixotti) u b'intensità medja sa medja-għolja (fl-inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin). Fil-ħalq: korpożità medja (fl-inbejjed semixotti), medja sa medja-għolja (fl-inbejjed ħelwin mezzana) u għolja (fl-inbejjed ħelwin); togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna (fl-inbejjed semixotti u ħelwin) u medju sa medju-twil (fl-inbejjed ħelwin mezzana); aċidità medja sa medja-għolja (fl-inbejjed semixotti u ħelwin mezzana) u medja (fl-inbejjed ħelwin); u b'bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Ħomor: aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn ir-rubin, u mingħajr partikoli. Intensi, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed, b'intensità medja sa medja-għolja (fl-inbejjed semixotti) u medja (fl-inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin). Fil-ħalq: korpożità medja sa għolja (fl-inbejjed semixotti u ħelwin mezzana) u għolja (fl-inbejjed ħelwin); b'togħma fil-ħalq li ddum kemxejn sa ħafna, u b'bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità.

(*) Fil-limiti mhux indikati, il-parametri fiżikokimiċi għandhom jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 9

— Aċidità totali minima 3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 200

4. *INBID SPUMANTI TA' KWALITÀ PRODOTT BIL-METODU TRADIZZJONALI (ABJAD, ROŻÈ U AĦMAR)*

DESKRIZZJONI QASIRA

Inbid spumanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali, abjad:

Dehra viżiva: isfar ċar sa isfar dehbi. Riħa: pura, ta' frott, b'karatteristiċi fil-ħalq speċifiċi għat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

Inbid spumanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali, rożè:

Dehra viżiva: roża ċar sa lewn is-salamun. Riħa: pura, ta' frott, b'karatteristiċi fil-ħalq speċifiċi għat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

Inbid spumanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali, aħmar:

Dehra viżiva: aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn it-terrakotta. Riħa: pura, ta' frott, b'karatteristiċi fil-ħalq speċifiċi għat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

(*) Fil-limiti mhux indikati, il-parametri fiżikokimiċi għandhom jikkonformaw mal-limiti stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) 11,5

— Aċidità totali minima 3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) 10,83

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) 180

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattika enoloġika speċifika

— Qawwa alkoħolika minima probabbli tal-għeneb: 10,5 % tal-volum, ħlief għall-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejjed semixotti, ħelwin mezzana u ħelwin fejn din tkun 9 %. L-għeneb imsemmi hawn fuq ma jistax jintuża biex isir xi tip ieħor ta' nbid.

— Rendimenti massimi għal kul ettaru 72 litru għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

— L-inbejjed spumanti ta' kwalità jiġu prodotti bl-użu tal-metodu tradizzjonali, f'konformità mar-regoli Ewropej fis-seħħ.

— L-inbid spumanti ta' kwalità jrid jibqa' f'kuntatt man-naqal għal mill-inqas 9 xhur u fl-istess flixkun li fih tkun saret it-tieni fermentazzjoni.

— L-inbejjed ħelwin iridu jiġu prodotti billi jiġi ppreservat ftit miz-zokkor naturali tal-għeneb, permezz tat-twaqqif tal-fermentazzjoni alkoħolika li ssir permezz ta' sistemi awtorizzati mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Dawn ma jinkludux iż-żieda tal-alkoħol.

2.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

L-inbejjed bojod huma prodotti esklussivament mill-varjetajiet tad-dwieli bojod (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo u Albillo Real).

L-inbejjed rożè huma prodotti minn varjetajiet tad-dwieli ħomor u bojod awtorizzati (il-varjetajiet tad-dwieli ewlenin u sekondarji).

L-inbid aħmar huwa prodott mill-varjetajiet Tinta de Toro u/jew Garnacha Tinta, iżda jistgħu jintużaw sa 15 % minn varjetajiet oħra ta' għeneb awtorizzat. Għalhekk, jistgħu jiġu prodotti t-tipi ta' nbejjed ħomor li ġejjin: Vino tinto (Garnacha Tinto) magħmul minn mill-inqas 85 % għeneb Garnacha tinta u Vino tinto (Tinta de Toro) magħmul minn mill-inqas 85 % għeneb Tinta de Toro.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità rożè jridu jiġu prodotti minn mill-inqas 25 % varjetajiet ta' għeneb aħmar.

3.

Prattika ta' kultivazzjoni

— Densità minima tat-tħawwil: 500 dielja/ha

— Id-dielja tista' tiġi mħarrġa f'forma ta' sġajriet jew fuq kannizzata.

— Mhumiex permessi pjantaġġuni mħallta li ma jippermettux ħsad separat għal kull varjetà.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Għall-varjetajiet Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real u Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2.

64,80 ettolitru għal kull ettaru

3. Għall-varjetà Tinta de Toro

7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4.

54,00 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika tad-DOP Toro tinsab fl-aktar parti tal-Punent tar-reġjun ta' Kastilja u León, fix-Xlokk tal-provinċja ta' Zamora, u tinkludi parti miż-żoni naturali ta' Tierra del Vino, Valle del Guareña u Tierra de Toro. Għandha konfini mal-pjanuri ta' Tierra del Pan u Tierra de Campos, li jkopru 62 000 ettaru ta' art.

Tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin:

Fil-provinċja ta' Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo u Villabuena del Puente.

Fil-provinċja ta' Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero u l-"pagos" (distretti ta' vitikultura) ta' Villaester de Arriba u ta' Villaester de Abajo, fit-territorju tal-muniċipalità ta' Pedrosa del Rey.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Definizzjoni taż-żona ġeografika*

a.1) Fatturi naturali.

1. Iż-żona għandha art moderata influwenzata mix-xmara Duero, mit-tributarju tagħha Talanda, u mix-xmajjar Guareña u Hornija, li jiffurmaw l-art f'widien u f'għelieqi mtarrġa. Il-vinji jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn 620 u 840 m, bl-akbar altitudni fil-parti tal-Lbiċ taż-żona demarkata.

2.- Il-ħamrija tikkonsisti f'sedimenti ta' ġebel ramli, tafal u ċagħaq ċatt kalkarju tal-Plijoċen, li fuq il-wiċċ joħolqu ħamrija kalkarja kannella li tinsab fuq materjal mhux ikkonsolidat. Ivarjaw minn trab ġulġlieni għal ġebel ramli bi grana kbira u fina b'livelli ta' ġebla tal-ġir u radam ta' ħamrija ffurmati matul il-Mijoċene. Din il-ħamrija hija mill-era terzjarja. Is-sawra tal-ħamrija hija ġeneralment trab ġulġlieni ramli, bi ftit materja organika (< 1 %), b'pH li jvarja minn kemxejn aċiduż għal 6–7 newtrali. Huwa biss fiż-żona tal-Lbiċ li hemm pH aktar bażiku ta' madwar 8, b'kontenut baxx ta' oligoelementi, minbarra l-ħadid.

3.- Iż-żona tad-DOP għandha klima kontinentali estrema b'influwenzi Atlantiċi. Hija semiarida b'nuqqas ta' ndewwa u bi ġlata frekwenti fir-rebbiegħa.

a.2) Fatturi umani.

1. L-inbejjed Toro u l-fattur uman huma marbuta mill-qrib, peress li abbażi tal-esperjenza qadima mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra, il-varjetajiet tħawlu skont it-tip ta' ħamrija:

— Tinta de Toro: Prinċipalment fuq ħamrija li hija biż-żrar fuq il-wiċċ b'sottoswol tafli.

— Malvasía Castellana: Prinċipalment għal ħamrija eħfef u aktar ramlija.

— Garnacha Tinta: Fuq ħamrija ramlija, bħall-Malvasía.

— Verdejo: Adattat għat-tipi kollha ta' ħamrija, jippreferi ħamrija ħafifa biż-żrar u biċ-ċagħaq.

— Moscatel de Grano Menudo: Ħamrija fqira, trab ġulġlieni ramli li l-ilma joskula tajjeb minnha.

— Albillo Real: Ġeneralment fuq ħamrija ramlija u biż-żrar.

2.- L-età tal-vinja, b'aktar minn 50 % tagħha eqdem minn 40 sena, il-vinji eżistenti ta' qabel il-filossera, id-distanzi tat-tħawwil li huma ġeneralment 3x3 m, imħawla fi kwadri, ħlief il-pjantaġġuni antiki ħafna li huma spazjati, il-fattur uman tal-preservazzjoni tal-wirt tal-vitikultura, kif ukoll il-varjetà awtoktona Tinta de Toro, jagħtu lill-għeneb, u b'hekk lill-inbejjed, il-karatteristiċi intrinsiċi tagħhom.

3.- Sa minn dejjem, il-vitikulturi taż-żona ddefendew il-varjetà awtoktona Tinta de Toro li hija perfettament adattata għall-ħamrija u l-klima, li għaliha hemm referenzi sa mis-seklu 6, jiġifieri fl-*Etimologías* ta' Isidoro de Sevilla. Huwa ampelografikament u ġenetikament simili għall-varjetà Tempranillo, iżda inqas minnu jiġi prodott, huwa aktar tanniku, rikk fil-potassju, inqas aċidu, b'polpa kemxejn antoċjanika meta jimmatura, u jipproduċi nbejjed aktar ikkonċentrati u qawwija.

4.- In-nuqqas ta' mard jew pesti endemiċi, minbarra l-moffa f'għamla ta' trab, li l-vitikulturi jittrattaw b'mod naturali bl-użu tal-kubrit, jipprevjenu l-użu tal-prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti tal-massa, u b'hekk l-għeneb isir prattikament organiku.

8.2. *Dettalji tal-prodott*

Meta mqabbla ma' nbejjed oħra ta' żoni ġirien b'varjetajiet simili, l-inbejjed tad-DOP TORO huma aktar strutturati, b'komponent akbar ta' polifenol u kontenut tanniku. Inqas aċidu u b'pH ogħla, bi sfumaturi ta' frott aktar misjur minn perspettiva sensorjali.

Min-naħa l-oħra, l-inbejjed semixotti, ħelwin mezzana u ħelwin għandhom togħma qawwija ta' fjuri jew ta' frott u huma intensi fil-palat, marbuta mat-territorju, skont il-varjetà li jiġu prodotti minnha.

L-inbejjed spumanti ta' kwalità għandhom bżieżaq żgħar qawwija u kuruna persistenti. Dawn l-inbejjed spumanti ta' kwalità huma friski, ibbilanċjati, korpużi fil-ħalq u b'integrazzjoni tajba tal-aromi sekondarji li jirriżultaw mit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

8.3. *Deskrizzjoni tar-rabta kawżali*

Il-kundizzjonijiet klimatiċi deskritti (klima kiesħa ħafna fix-xitwa, b'ħafna sigħat xemx u temperaturi estremi), li jillimitaw il-produttività tad-dwieli, kif ukoll tat-tipi differenti ta' ħamrija (trab ġulġlieni ramli skont il-varjetà li jħawlu l-vitikulturi, b'pH newtrali u ftit materja organika, li l-vitikulturi jżiduha f'forma ta' materjali li jtejbu l-ħamrija) jiddeterminaw l-aroma, l-istruttura u l-qawwa alkoħolika għolja tal-inbejjed. Barra minn hekk, il-kontenut għoli ta' ħadid tal-ħamrija, flimkien mal-età konsiderevoli tal-vinja, jikkontribwixxu għall-ammont impressjonanti ta' pigment f'dawn l-inbejjed.

Barra minn hekk, dawn il-kundizzjonijiet naturali taż-żona tal-produzzjoni relatati mal-fatturi naturali u mal-fatturi umani deskritti hawn fuq, huma ideali għall-iżvilupp tal-vinja, b'mod partikolari fil-fażijiet ta' qabel il-ħsad, li jinkoraġġixxu l-maturazzjoni tad-diversi varjetajiet awtorizzati fi żminijiet differenti, u b'hekk jipproduċu nbejjed bażi tajbin għall-produzzjoni tal-inbid spumanti ta' kwalità tajjeb għas-saħħa, ta' qawwa alkoħolika xierqa, b'aċidità u b'pH baxxi.

Fil-każ tal-inbejjed ħelwin u ħelwin mezzana, is-snin ta' esperjenza fil-produzzjoni ta' dawn it-tipi ta' nbid fid-DOP TORO taw prova tal-kapaċità tal-produzzjoni tagħhom. L-inbejjed isiru skont l-aktar standards ta' kwalità stretti u jżommu l-profil organolettiku klassiku tal-inbejjed Toro tradizzjonali. Dawn l-inbejjed huma espressjoni eċċellenti tal-karattru awtentiku tal-inbejjed Toro, imsaħħaħ mill-kontenut taz-zokkor.

Fil-każ tal-inbejjed spumanti, ir-reviżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott kienet tinkludi l-varjetajiet tradizzjonalment preżenti fiż-żona fosthom Albillo Real u Moscatel de grano menudo, flimkien ma' Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta u Tinta de Toro. Dawn jitkabbru f'kundizzjonijiet ideali għall-produzzjoni ta' varjetà ta' nbejjed bażi. Il-kundizzjonijiet huma partikolarment importanti fil-fażijiet ta' qabel il-ħsad, li jħeġġu l-maturazzjoni fi żminijiet differenti tad-diversi varjetajiet awtorizzati, il-varjetajiet ta' ċiklu qasir u ta' ċiklu twil. B'hekk jiġu prodotti nbejjed bażi tajbin għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità tajbin għas-saħħa, ta' qawwa alkoħolika xierqa, b'aċidità u b'pH baxxi. Matul is-snin, l-esperjenza fil-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ta' kwalità bid-DOP TORO wriet il-kapaċità tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, skont standards

tal-kwalità mill-aktar stretti u filwaqt li tinżamm ir-rabta.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u l-maturazzjoni sussegwenti tal-inbejjed; għalhekk, il-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi deskritti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġjar tal-inbid iseħħu fiż-żona tal-produzzjoni. L-ibbottiljar tal-inbejjed koperti mid-DOP TORO huwa wieħed mill-fatturi kritiċi għall-ksib tal-karatteristiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Għaldaqstant u sabiex tiġi żgurata l-kwalità u tiġi pprovduta garanzija fir-rigward tal-oriġini u tal-kontroll, l-ibbottiljar għandu jsir fil-fabbriki tal-inbid li jinsabu fl-impjanti tal-ibbottiljar irreġistrati fiż-żona tal-produzzjoni.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu tradizzjonali "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" (DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI) u l-inizjali "D.O." jistgħu jintużaw fuq it-tikketta minflok "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA".

L-inbejjed jistgħu jinkludu r-referenzi “ROBLE” (ballut) u “FERMENTADO EN BARRICA” (iffermentat fil-bettija) fuq it-tikketta tagħhom. L-inbejjed ħomor jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali “CRIANZA”, “RESERVA” u “GRAN RESERVA” sakemm jissodisfaw il-kundizzjonijiet stipulati fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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