Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/125)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Datum van mededeling: 3.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

WIJZIGING VAN BEPERKINGEN MET BETREKKING TOT DE VINIFICATIE

Beschrijving:

Ten eerste is het minimale percentage tinta de toro in wijnen van dit druivenras verhoogd van 75 % naar 85 %, wat resulteert in twee typen rode wijnen: vino tinto (garnacha tinto), gemaakt van ten minste 85 % garnacha tinta, en vino tinto (tinta de toro), dat ten minste 85 % tinta de toro bevat. Ten tweede mag de resterende 15 % in beide wijntypen afkomstig zijn van elk toegestaan druivenras (wit of blauw). Tot nu toe mochten alleen toegestane blauwe rassen worden gebruikt.

Punt 3.c van het productdossier en punt 5.1 van het enig document zijn dienovereenkomstig gewijzigd.

Het betreft een standaardwijziging omdat er geen sprake is van een wijziging als bedoeld in artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad betreffende geografische aanduidingen.

Redenen:

De oenologische procedés zijn aangepast aan de nieuwe wijnproductie in het gebied en er wordt gezorgd voor een betere aansluiting bij de smaak van de consument.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

   Toro

2. **Type geografische aanduiding**

   BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn

   5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *WIJN — DROGE WITTE EN ROSÉWIJNEN*

KORTE BESCHRIJVING

Witte wijnen:

Kleur: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Aroma: zuiver, fruitige en/of bloemige en/of kruidachtige aroma's met een gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: dunne body, middellange tot lange persistentie, gemiddelde tot middelhoge zuurgraad en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

In het vat gegiste of in het vat gerijpte witte wijnen:

Kleur: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Aroma: zuiver, fruitige en/of bloemige en/of kruidachtige aroma's, tertiaire aroma's die eigen zijn aan de rijping op vaten. Gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: middellange tot lange persistentie, zuurte en body in de mond (middelhoog), tertiaire aroma's van het hout die in balans zijn.

Roséwijnen

Kleur: lichtroze tot zalmroze van kleur, zonder zwevende deeltjes. Aroma: zuiver, aroma's van verse (niet-rijpe) rode of zwarte vruchten, gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: dunne body, middellange tot lange persistentie, gemiddelde tot middelhoge zuurgraad en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

(*) De onderstaande gegevens onder algemene analytische kenmerken zijn voor wijnen met minder dan 5 gram/liter restsuikers. Als het restsuikergehalte van de wijnen 5 gram/liter of meer bedraagt, mogen ze een maximaal gehalte aan zwaveldioxide van 250 milligram/liter bevatten.

(**) Wanneer er geen grenswaarde wordt aangegeven, moeten de fysisch-chemische parameters voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

2. *WIJN — DROGE RODE WIJNEN*

KORTE BESCHRIJVING

Jonge rode wijnen (tinto joven):

Kleur: kersenrode tot robijnrode kleur, zonder zwevende deeltjes. Aroma: zuivere aroma's van rood en/of zwart fruit van gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: gemiddelde tot volle body, gemiddelde tot middellange persistentie en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Op vat gerijpte rode wijnen (met inbegrip van wijnen met de aanduiding "roble" (eik), "crianza", "reserva" en "gran reserva"):

Kleur: kersenrode tot roodbruine kleur, zonder zwevende deeltjes. Aroma: zuivere aroma's van rood en/of zwart en/of rijp fruit van gemiddelde intensiteit. Daarnaast ook tertiaire aroma's die eigen zijn aan de rijping op vaten en die naargelang de duur van de rijping een gemiddelde tot middelhoge intensiteit vertonen. Smaak: gemiddelde tot volle body en gemiddelde tot lange persistentie, in balans.

(*) Wanneer er geen grenswaarde wordt aangegeven, moeten de fysisch-chemische parameters voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 20

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 150

3. *HALFDROGE, HALFZOETE EN ZOETE WIJNEN (WIT, ROSÉ EN ROOD)*

KORTE BESCHRIJVING

Witte wijnen: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, fruitige en/of bloemige en/of kruidachtige aroma's met een gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Body: gemiddeld (halfdroge wijnen), gemiddeld tot middelvol (halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); gemiddelde tot lange persistentie; zuurgraad: gemiddeld tot middelhoog (halfdroge en halfzoete wijnen) en gemiddeld (zoete wijnen); balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Roséwijnen: lichtroze tot zalmroze van kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, aroma's van frisse (niet-rijpe) rode en/of zwarte vruchten, intensiteit gemiddeld tot hoog (halfdroge wijnen) en gemiddeld tot middelhoog (halfzoet en zoet). Body: gemiddeld (halfdroge wijnen), gemiddeld tot middelvol (halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); persistentie: gemiddeld tot lang (halfdroge en zoete wijnen) en gemiddeld tot middellang (halfzoete wijnen); zuurgraad: gemiddeld tot middelhoog (halfdroge en halfzoete wijnen) en gemiddeld (zoete wijnen); balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Rode wijnen: kersenrode tot robijnrode kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, met aroma's van rood en/of zwart fruit, intensiteit gemiddeld tot middelhoog (halfdroge wijnen) en gemiddeld (halfzoete en zoete wijnen); body: gemiddeld tot vol (halfdroge en halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); gemiddelde tot middellange persistentie, balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

(*) Wanneer er geen grenswaarde wordt aangegeven, moeten de fysisch-chemische parameters voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 9

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 18

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 200

4. *MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN GEPRODUCEERD VOLGENS DE TRADITIONELE METHODE (WITTE, ROSÉ- EN RODE WIJN)*

KORTE BESCHRIJVING

Mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode — witte wijn

Kleur: lichtgele tot goudgele kleur. Aroma: zuiver, fruitig, met kenmerken in de mond die specifiek zijn voor een tweede gisting op de fles.

Mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode — roséwijn

Kleur: lichtroze tot zalmroze van kleur. Aroma: zuiver, fruitig, met kenmerken in de mond die specifiek zijn voor een tweede gisting op de fles.

Mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode — rode wijn

Kleur: kersenrode tot roodbruine kleur. Aroma: zuiver, fruitig, met kenmerken in de mond die specifiek zijn voor een tweede gisting op de fles.

(*) Wanneer er geen grenswaarde wordt aangegeven, moeten de fysisch-chemische parameters voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 10,83

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): 180

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

— Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven: 10,5 % vol., met uitzondering van druiven die bestemd zijn voor de productie van halfdroge, halfzoete en zoete wijnen, waarvoor het 9 % bedraagt, mits die druiven niet worden gebruikt voor de bereiding van andere wijntypen.

— Maximumopbrengst: 72 liter per 100 kg druiven.

— Mousserende kwaliteitswijn wordt geproduceerd volgens de traditionele methode, in overeenstemming met de geldende Europese wetgeving.

— De mousserende kwaliteitswijn moet minstens negen maanden in contact blijven met de most en in dezelfde fles waarin de tweede gisting plaatsvond.

— Zoete wijnen worden bereid door de alcoholische gisting te onderbreken om een deel van de natuurlijke suikers in de druiven te laten, volgens methoden die in overeenstemming zijn met de geldende wetgeving, met uitzondering van de toevoeging van alcohol.

2.

Beperkingen met betrekking tot de productie van de wijn De druiven moeten met de grootste zorgvuldigheid worden geoogst.

De witte wijnen worden uitsluitend bereid uit witte druivenrassen (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo en albillo real).

De roséwijnen worden bereid uit de toegestane blauwe en witte rassen (primaire en secundaire rassen).

De rode wijnen worden bereid uit de druivenrassen tinta de toro en/of garnacha tinta, en mogen tot 15 % andere toegestane rassen bevatten. De volgende typen rode wijnen kunnen aldus worden geproduceerd: vino tinto (garnacha tinto), geproduceerd uit ten minste 85 % garnacha tinta, en vino tinto (tinta de toro), dat ten minste 85 % tinta de toro bevat.

Rosé mousserende kwaliteitswijnen moeten worden geproduceerd met ten minste 25 % blauwe druivenrassen.

3.

Teeltwijze

— Minimale beplantingsdichtheid: 500 wijnstokken/hectare.

— De wijnstokken worden geleid in Gobeletvorm of op draad.

— Gemengde aanplant waarbij niet elk ras afzonderlijk kan worden geoogst, is verboden.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Voor de druivenrassen garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real en moscatel de grano menudo

9 000 kg druiven per hectare

2.

64,80 hectoliter per hectare

3. Voor het druivenras tinta de toro

7 500 kg druiven per hectare

4.

54,00 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BOB "Toro" ligt in het uiterste westen van de regio Castilië en León, ten zuidoosten van de provincie Zamora, en omvat een deel van de natuurgebieden Tierra del Vino, Valle del Guareña en Tierra de Toro. Het grenst aan de vlakten van Tierra del Pan en Tierra de Campos en beslaat 62 000 hectare.

Het omvat de volgende gemeenten:

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

In de provincie Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, en de kavels van Villaester de Arriba en Villaester de Abajo, in de gemeente Pedrosa del Rey.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO — TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *Beschrijving van het geografisch gebied*

a.1) Natuurlijke factoren

1. Het gebied wordt gekenmerkt door een glooiend terrein dat wordt beïnvloed door de rivier de Duero, de zijrivier de Talanda en de rivieren de Guareña en de Hornija, die valleien en terrassen hebben gevormd in het landschap. De wijngaarden liggen op hoogten tussen 620 en 840 m, waarbij de hoogstgelegen wijngaard zich in het zuidwestelijke deel van het afgebakende gebied bevindt.

2. — De bodem bestaat uit sedimenten van zandsteen, klei en kalkhoudende puddingsteen uit het plioceen, wat aan de oppervlakte een bruine kalkhoudende grond oplevert die op niet-geconsolideerd materiaal ligt. De bodemsoorten variëren van leem tot groot- en fijnkorrelig zandsteen, met lagen kalksteen en detritische mergel, gevormd tijdens het mioceen. Deze bodemsoorten komen uit het tertiaire tijdperk. De textuur van de bodem is over het algemeen zandige leem, met weinig organische stof (< 1 %) en met een pH variërend van licht zuur tot neutraal (6-7). Alleen in het zuidwestelijke gebied is de pH eerder basisch (ongeveer 8), met een laag gehalte aan sporenelementen, behalve ijzer.

3. — Het gebied van de BOB heeft een extreem continentaal klimaat met Atlantische invloeden. Het is een semi-ariede gebied met een tekort aan vocht en regelmatige vorst in het voorjaar.

a.2) Natuurlijke factoren

1. "Toro"-wijnen en de menselijke factor zijn nauw met elkaar verbonden, omdat op basis van eeuwenlange ervaring, kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven, druivenrassen zijn aangeplant die passen bij de grondsoort:

   — tinta de toro: voornamelijk op grond die aan de oppervlakte grindachtig is, met een onderlaag van klei;

   — malvasía castellana: voornamelijk op lichtere en zandigere gronden;

   — garnacha tinta: op zanderige gronden, zoals malvasía;

   — verdejo: geschikt voor alle bodemsoorten, bij voorkeur lichte grond met grind en kiezels;

   — moscatel de grano menudo: arme grond, zanderige leemgrond met goede afwatering;

   — albillo real: over het algemeen op zand- en grindgronden.

2. — De leeftijd van de wijngaarden (meer dan de helft is ouder dan veertig jaar), de wijngaarden die al bestonden voor de invasie van phylloxera, de plantafstand (over het algemeen 3 × 3 m), de vierkante beplanting (behalve bij zeer oude wijngaarden met gespreide beplanting), de menselijke factor van het behoud van het wijnbouwerfgoed, evenals het inheemse druivenras tinta de toro, geven de druiven, en dus de wijnen, hun intrinsieke kenmerken.

3. — De wijnbouwers in het gebied hebben door de geschiedenis heen het inheemse druivenras tinta de toro, dat uitermate geschikt is voor de grond en het klimaat, beschermd; er wordt al in de zesde eeuw naar dit ras verwezen, namelijk in Isidoro de Sevilla's "Etimologías". Dit ras is ampelografisch en genetisch vergelijkbaar met het tempranillo-ras, maar er wordt minder van geproduceerd, het bevat meer tannine, is rijk aan kalium, is minder zuur, en bevat een pulp van lichte anthocyanen wanneer de druif rijp is. Deze druif levert meer geconcentreerde en krachtige wijnen op.

4. — De afwezigheid van endemische plagen of ziekten, behalve meeldauw, die de wijnbouwers op natuurlijke wijze bestrijden met zwavel, zorgt ervoor dat massaal gebruik van gewasbeschermingsmiddelen kan worden voorkomen, waardoor de druiven praktisch biologisch van aard zijn.

8.2. *Productgegevens*

In vergelijking met andere wijnen van naburige gebieden met vergelijkbare druivenrassen, zijn de wijnen van de BOB "Toro" meer gestructureerd, met een grotere polyfenol- en tanninecomponent. De wijn is minder zuur en heeft een hogere pH, met vanuit een zintuiglijk perspectief tonen van rijper fruit.

Bovendien hebben de halfdroge, halfzoete en zoete wijnen, afhankelijk van het druivenras waarvan zij worden geproduceerd, een krachtig bloemig of fruitig aroma en een vol karakter in de mond, gekoppeld aan het terroir.

De mousserende kwaliteitswijnen hebben kleine intense bubbels en een schuimlaagje dat lang aanwezig blijft. Deze mousserende kwaliteitswijnen zijn fris, evenwichtig en vol in de mond, en worden gekenmerkt door een goede integratie van de secundaire aroma's als gevolg van de tweede gisting op de fles.

8.3. *Beschrijving van het (de) verband(en)*

De klimatologische omstandigheden (extreme kou in de winter, een groot aantal uren zonneschijn en extreme temperaturen) beperken de productiviteit van de wijnstok. De verschillende bodemsoorten zijn zanderige leem (beplanting afhankelijk van het bodemtype), hebben een neutrale pH-waarde en bevatten weinig organisch materiaal. Om die reden voegen de wijnbouwers het toe in de vorm van bodemverbeteraars. Zowel de klimatologische omstandigheden als de bodemtypen zijn bepalend voor de aroma's, de structuur en het hoge alcoholgehalte van de wijnen. Bovendien leidt het hoge ijzergehalte van de bodem in combinatie met de hoge leeftijd van de wijngaarden tot de opmerkelijk grote hoeveelheid kleurstoffen die deze wijnen bevatten.

Daarnaast zijn deze natuurlijke omstandigheden van het productiegebied met betrekking tot natuurlijke factoren, en de hierboven beschreven menselijke factoren, ideaal voor de ontwikkeling van de wijngaard, met name in de fasen voorafgaand aan de oogst; de verschillende toegestane druivenrassen worden gestimuleerd om op verschillende momenten te rijpen, waardoor goede basiswijnen worden geproduceerd voor het maken van mousserende kwaliteitswijnen met een passend alcoholgehalte, een lage zuurgraad, een passende pH en een goede gezondheid.

Voorts is uit jarenlange ervaring met de productie van zoete en halfzoete wijnen in het gebied van de BOB "Toro" gebleken dat zij geschikt zijn voor de productie van wijnen volgens de strengste kwaliteitsnormen, zonder afbreuk te doen aan de klassieke organoleptische kenmerken van de traditionele "Toro"-wijnen. Het authentieke karakter van de "Toro"-wijnen wordt door deze wijnen uitstekend tot uitdrukking gebracht en nog versterkt dankzij het suikergehalte.

Wat mousserende wijnen betreft, werd bij de vorige herziening van het productdossier het gebruik toegevoegd van rassen die traditioneel in het gebied aanwezig zijn, zoals albillo real en moscatel de grano menudo, naast de rassen verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta en tinta de toro, die zich onder ideale omstandigheden ontwikkelen voor de productie van verschillende basiswijnen.

Dit leidt met name in de fasen voorafgaand aan de oogst tot een gespreide rijping van de verschillende toegestane rassen, die een lange of korte cyclus hebben. Zo worden basiswijnen geproduceerd die geschikt zijn voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijnen met een passend alcoholgehalte, een lage zuurgraad en een goede gezondheid. Uit jarenlange ervaring met de productie van mousserende kwaliteitswijnen met de BOB "Toro" is gebleken dat zij geschikt zijn voor de productie van wijnen volgens de strengste kwaliteitsnormen, zonder afbreuk te doen aan het verband.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en de daaropvolgende rijping van de wijnen. Daarom kunnen de in het productdossier beschreven organoleptische en fysisch-chemische kenmerken alleen worden gewaarborgd als alle behandelingen van de wijn in het productiegebied plaatsvinden. Het bottelen van de wijnen met de BOB "Toro" is een van de factoren die van cruciaal belang zijn om de in het productdossier vermelde kenmerken te verkrijgen. Daarom, en met het oog op de waarborging van de kwaliteit en oorsprong en met het oog op de controle moet de botteling gebeuren in de wijnhuizen bij de bottelarijen die in het productiegebied zijn gevestigd.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De traditionele aanduiding "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" (oorsprongsbenaming) of het acroniem "D.O." mag op het etiket worden gebruikt in plaats van "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" (beschermde oorsprongsbenaming).

Op de etikettering van de wijnen mogen de vermeldingen “ROBLE” (eik) en “FERMENTADO EN BARRICA” (gegist in het vat) worden gebruikt. Voor de rode wijnen mogen de traditionele aanduidingen “CRIANZA”, “RESERVA” en “GRAN RESERVA” worden gebruikt, op voorwaarde dat is voldaan aan de in de geldende wetgeving vastgelegde voorwaarden.

Link naar het productdossier

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