Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/125)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Data comunicării: 3.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

MODIFICĂRI ALE RESTRICȚIILOR PRIVIND VINIFICAREA

Descriere

Modificarea implică, în primul rând, creșterea procentajului minim reprezentat de soiul Tinta de Toro în vinurile obținute din acest soi, de la 75 % la 85 %. Rezultă astfel două tipuri de vin roșu: „Vino Tinto (Garnacha Tinto)”, în cazul căruia minimum 85 % din strugurii utilizați sunt din soiul Garnacha Tinta și „Vino Tinto (Tinta de Toro)”, în cazul căruia minimum 85 % din struguri sunt din soiul Tinta de Toro. În al doilea rând, dată fiind această modificare rezultă că restul de 15 % din strugurii utilizați pentru ambele tipuri de vin pot aparține oricăruia dintre soiurile autorizate, alb sau roșu. Anterior, erau autorizate numai soiurile roșii.

Modificarea vizează punctul 3 litera (c) din caietul de sarcini al produsului și punctul 5.1 din documentul unic.

Aceasta este o modificare standard, deoarece nu reprezintă niciuna dintre modificările prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului privind indicațiile geografice.

Motivul

Scopul acestei modificări este de a actualiza practicile oenologice pentru a include noile modalități de producere a vinului adoptate în areal și de a se adapta mai bine la preferințele clienților.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumire (denumiri)**

   Toro

2. **Tipul indicației geografice**

   DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

   1. Vin

   5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

   — 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinuri alcoolizate; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *VIN – VINURI ALBE ȘI ROZE SECI*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri albe:

Aspect: de culoare galben-pal până la galben-auriu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note fructate și/sau florale și/sau ierboase și cu o intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: la degustare prezintă o corpolență redusă, un final mediu sau lung, aciditate medie sau medie-ridicată și un echilibru adecvat între alcool și aciditate.

Vinuri albe fermentate sau învechite în butoi:

Aspect: de culoare galben-pal până la galben-auriu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note fructate și/sau florale și/sau ierboase; arome terțiare tipice învechirii în butoi. Intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: final mediu sau lung, aciditate medie-ridicată; la degustare prezintă o corpolență medie sau ridicată. Arome terțiare lemnoase, echilibrate.

Vinuri roze

Aspect: de culoare roz pal până la roz-somon; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre proaspete (care nu sunt prea coapte), de intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: la degustare prezintă o corpolență redusă, un final mediu sau lung, aciditate medie sau medie-ridicată și un echilibru adecvat între alcool și aciditate.

(*) Datele indicate mai jos, în partea referitoare la caracteristicile analitice generale, se referă la vinurile cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 5 grame per litru. Dacă proporția de zaharuri reziduale din vinuri este de 5 grame per litru sau mai mult, cantitatea maximă de dioxid de sulf pe care o pot conține este de 250 de miligrame per litru.

(**) În cazul în care nu sunt indicate limitele, parametrii fizici și chimici respectă limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

2. *VIN – VINURI ROȘII SECI*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

„Tinto Joven” (vin tânăr)

Aspect: culoare roșu-cireașă până la roșu-rubiniu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre, de intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: la degustare prezintă o corpolență medie până la ridicată, cu final mediu sau mediu-lung și un echilibru adecvat între alcool și aciditate.

Vin roșu învechit în butoi (inclusiv cel cu mențiunile „Roble”, „Crianza”, „Reserva” și „Gran Reserva” pe etichetă)

Aspect: culoare roșu-cireașă până la cărămiziu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre și/sau de fructe coapte, de intensitate medie. Arome terțiare tipice învechirii în butoi, de intensitate medie sau medie-ridicată, în funcție de învechire. Gust: corpolență medie până la ridicată, cu final mediu sau lung și un echilibru adecvat.

(*) În cazul în care nu sunt indicate limitele, parametrii fizici și chimici respectă limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

3. *VINURI DEMISECI, DEMIDULCI ȘI DULCI (ALBE, ROZE ȘI ROȘII)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinuri albe: de culoare galben pal până la galben-auriu; fără particule în suspensie. Aromă pregnantă, cu note fructate și/sau florale și/sau ierboase și cu o intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: de corpolență medie (vinuri demiseci), medie sau medie-ridicată (vinuri demidulci) și ridicată (vinuri dulci); final mediu sau lung; aciditate medie sau medie-ridicată (vinuri demiseci și demidulci) și medie (vinuri dulci); echilibru între alcool și aciditate.

Vinuri roze: de culoare roz pal până la roz-somon; fără particule în suspensie. Aromă pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre proaspete (care nu sunt prea coapte), de intensitate medie sau ridicată (vinuri demiseci) și medie sau medie-ridicată (vinuri demidulci și dulci). Gust: de corpolență medie (vinuri demiseci), medie sau medie-ridicată (vinuri demidulci) și ridicată (vinuri dulci); final: mediu sau lung (vinuri demiseci și dulci) și mediu sau mediu-lung (vinuri demidulci); aciditate: medie sau medie-ridicată (vinuri demiseci și demidulci) și medie (vinuri dulci); echilibru între alcool și aciditate.

Vinuri roșii: culoare roșu-cireașă până la roșu-rubiniu; fără particule în suspensie. Aromă pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre, de intensitate medie sau ridicată (vinuri demiseci) și medie (vinuri demidulci și dulci). Gust: corpolență medie sau ridicată (vinuri demiseci și demidulci) și ridicată (vinuri dulci); final mediu sau lung, echilibru între alcool și aciditate.

(*) În cazul în care nu sunt indicate limitele, parametrii fizici și chimici respectă limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 9

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

4. *VIN SPUMANT DE CALITATE PRODUS PRIN METODA TRADIȚIONALĂ (ALB, ROZE ȘI ROȘU)*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vin spumant de calitate alb produs prin metoda tradițională:

Aspect: de culoare galben-pal până la galben-auriu. Aromă: pură, fructată, cu caracteristici la degustare specifice celei de-a doua fermentări în sticlă.

Vin spumant de calitate roze produs prin metoda tradițională:

Aspect: de culoare roz pal până la roz-somon. Aromă: pură, fructată, cu caracteristici la degustare specifice celei de-a doua fermentări în sticlă.

Vin spumant de calitate roșu produs prin metoda tradițională:

Aspect: culoare roșu-cireașă până la cărămiziu. Aromă: pură, fructată, cu caracteristici la degustare specifice celei de-a doua fermentări în sticlă.

(*) În cazul în care nu sunt indicate limitele, parametrii fizici și chimici respectă limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume) -

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 10,83

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 180

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică oenologică specifică

— Tăria alcoolică minimă probabilă a strugurilor: 10,5 %, cu excepția strugurilor destinați producției de vinuri demiseci, demidulci și dulci, în cazul cărora aceasta este de 9 %. Strugurii menționați anterior nu pot fi utilizați pentru producerea niciunui alt tip de vin.

— Randamentul maxim: 72 de litri la 100 de kilograme de struguri.

— Vinurile spumante de calitate sunt produse prin metoda tradițională, în conformitate cu legislația europeană în vigoare.

— Vinul spumant de calitate trebuie să rămână în contact cu drojdiile timp de cel puțin 9 luni în aceeași sticlă în care a avut loc a doua fermentare.

— Vinurile dulci se obțin prin păstrarea unei părți din zaharurile naturale din struguri prin întreruperea fermentației alcoolice, utilizându-se metodele autorizate de legislația în vigoare. Acestea nu includ un adaos de alcool.

2.

Restricție referitoare la vinificare

Vinurile albe trebuie să fie produse exclusiv din soiuri albe (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo și Albillo Real).

Vinurile roze trebuie să fie produse din soiuri roșii și albe autorizate (soiuri principale și secundare).

Vinurile roșii sunt produse din soiurile Tinta de Toro și/sau Garnacha Tinta, însă până la 15 % din strugurii utilizați pot să aparțină altor soiuri autorizate. Aceasta înseamnă că pot fi produse următoarele tipuri de vin roșu: „Vino Tinto (Garnacha Tinto)”, în cazul căruia minimum 85 % din strugurii utilizați sunt din soiul Garnacha Tinta și „Vino Tinto (Tinta de Toro)”, în cazul căruia minimum 85 % din struguri sunt din soiul Tinta de Toro.

În cazul vinurilor spumante de calitate roze, cel puțin 25 % din strugurii utilizați trebuie să fie din soiuri roșii.

3.

Practică de cultivare

— Densitatea minimă de plantare: 500 de butuci/ha

— Vița-de-vie poate fi condusă prin sisteme de tip „gobelet” sau de susținere cu spaliere.

— Nu sunt admise plantațiile mixte care nu permit separarea soiurilor în momentul recoltării.

5.2. *Randamentele maxime*

1. Pentru soiurile Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real și Moscatel de Grano Menudo

9 000 de kilograme de struguri la hectar;

2.

64,80 hectolitri la hectar

3. Pentru soiul Tinta de Toro

7 500 de kilograme de struguri la hectar;

4.

54,00 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic al DOP „Toro” este situat în extremitatea vestică a regiunii Castilia și Leon, în sud-estul provinciei Zamora, și include o parte din zonele naturale Tierra del Vino, Valle del Guareña și Tierra de Toro. El se învecinează cu câmpiile Tierra del Pan și Tierra de Campos, acoperind 62 000 de hectare de teren.

Arealul cuprinde următoarele localități:

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

Provincia Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, domeniile Villaester de Arriba și Villaester de Abajo din localitatea Pedrosa del Rey.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Descrierea arealului geografic*

a.1) Factori naturali

1. Arealul are un teren cu relief blând, influențat de râul Duero, afluentul său Talanda și râurile Guareña și Hornija, care modelează terenul în văi și terase. Plantațiile viticole se află la altitudini cuprinse între 620 și 840 m, cea mai mare altitudine fiind în sud-vestul arealului delimitat.

2. Solul constă în sedimente de gresie, argilă și puding calcaros din Pliocen, care creează la suprafață un sol brun calcaros aflat deasupra unui material neconsolidat. Solurile variază de la lehm până la gresie cu granulație mare și fină, cu straturi de calcar și marnă detritică formată în Miocen. Aceste soluri datează din era terțiară. Textura solurilor este în general de lut nisipos, cu puține materii organice (< 1 %) și un pH de la ușor acid la neutru, de 6-7. Numai în zona de sud-vest este prezent un pH cu un caracter bazic mai pronunțat, de aproximativ 8, redus în microelemente, cu excepția fierului.

3. Arealul DOP este caracterizat de o climă continentală extremă, cu influențe atlantice. Este semiaridă, lipsită de umiditate și cu frecvente înghețuri de primăvară.

a.2) Factori umani

1. Vinurile Toro și factorul uman au fost strâns legate, întrucât, pe baza unei experiențe străvechi, transmise din generație în generație, soiurile au fost plantate în funcție de tipul de sol:

   — Tinta de Toro: în principal pe soluri pietroase la suprafață, cu subsol argilos;

   — Malvasía Castellana: în principal potrivit pentru soluri ușoare și mai nisipoase;

   — Garnacha Tinta: pe soluri nisipoase, ca și Malvasía;

   — Verdejo: potrivit pentru toate tipurile de sol, de preferință cele ușoare care conțin pietriș și prundiș;

   — Moscatel de Grano Menudo: pe soluri sărace, de lut nisipos bine drenat;

   — Albillo Real: în general pe soluri nisipoase și pietroase.

2. Vârsta plantației viticole, constituită în proporție de peste 50 % din plante cu vârsta de peste 40 de ani, plantațiile viticole datând dinainte de filoxera, distanțele de plantare care sunt de obicei de 3x3 m, cultivarea viței-de-vie în pătrate, cu excepția plantațiilor foarte vechi cultivate în model decalat, factorul uman care contribuie la păstrarea tradiției viticole, precum și soiul autohton Tinta de Toro conferă strugurilor, și prin urmare și vinurilor, caracteristicile intrinseci.

3. Viticultorii din areal au protejat, de-a lungul timpurilor, soiul autohton Tinta de Toro, perfect adecvat solului și climei, la care se fac referiri încă din secolul VI, și anume în scrierea „Etimologías" a lui Isidor din Sevilla. Din punct de vedere ampelografic și genetic, acest soi este similar cu Tempranillo, dar producția este mai mică; conținutul de tanin este mai ridicat, este mai bogat în potasiu, mai puțin acid, are o pulpă cu pigmentație ușor antocianică atunci când este coaptă și produce vinuri mai concentrate și mai puternice.

4. Datorită lipsei dăunătorilor sau a bolilor endemice, cu excepția făinării, pe care viticultorii o tratează natural cu sulf, nu se utilizează produse de protecție a plantelor în masă, ceea ce face ca strugurii să fie practic ecologici.

8.2. *Detalii despre produs*

În comparație cu alte vinuri din areale învecinate, care conțin soiuri similare, vinurile cu DOP „Toro" sunt mai structurate, cu un conținut mai ridicat de polifenoli și taninuri. Aceste vinuri sunt mai puțin acide și au un pH mai mare, iar din punct de vedere senzorial sunt caracterizate de tonuri de fructe mai coapte.

În plus, în funcție de soiul din care sunt produse, vinurile demiseci, demidulci și dulci au o aromă florală sau fructată puternică și pregnantă la degustare, care are legătură cu teritoriul (*terroir*).

Vinurile spumante de calitate au bule mici intense și o coroană persistentă. Aceste vinuri spumante de calitate sunt proaspete, echilibrate, corpolente la degustare și caracterizate de o bună integrare a aromelor secundare rezultate din a doua fermentare în sticlă.

8.3. *Descrierea legăturii cauzale*

Clima este extrem de rece iarna, cu multe ore de soare și temperaturi extreme, care limitează productivitatea viței-de-vie. Viticultorii decid ce soiuri să planteze în funcție de diferitele tipuri de sol (lut nisipos). Acești factori, pH-ul neutru, materia organică în cantitate redusă și amelioratorii de sol adăugați de viticultori determină aroma, structura și tăria alcoolică a vinurilor, care este ridicată. În plus, conținutul ridicat de fier al solului, combinat cu vârsta ridicată a plantației viticole, contribuie la cantitatea impresionantă de substanțe colorante din aceste vinuri.

De asemenea, aceste condiții naturale ale arealului de producție, legate de factori naturali, precum și factorii umani descriși mai sus sunt ideali pentru dezvoltarea plantației viticole, în special în etapele anterioare recoltării, favorizând coacerea diverselor soiuri autorizate în momente diferite și contribuind astfel la producerea unor vinuri de bază bune pentru obținerea unui vin spumant de calitate sănătos, cu o tărie alcoolică adecvată și o aciditate și un pH scăzute.

De asemenea, în cazul vinurilor dulci și demidulci, anii de experiență privind producerea acestor tipuri de vin în arealul DOP „Toro" au dovedit capacitatea de producție. Vinurile sunt produse în conformitate cu cele mai stricte standarde de calitate și cu menținerea profilului organoleptic clasic al vinurilor tradiționale „Toro". Aceste vinuri sunt o expresie excelentă a caracterului autentic al vinurilor „Toro", accentuat de conținutul de zahăr.

În cazul vinurilor spumante, revizuirea anterioară a caietului de sarcini a inclus soiuri care sunt prezente în mod tradițional în areal, cum ar fi Albillo Real și Moscatel de Grano Menudo, împreună cu Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta și Tinta de Toro. Acestea sunt cultivate în condiții ideale pentru producerea unei varietăți de vinuri de bază.

Condițiile sunt deosebit de importante în etapele premergătoare recoltării, favorizând coacerea diverselor soiuri autorizate, soiuri cu ciclu scurt și cu ciclu lung, în momente diferite. În acest fel, se produc vinuri de bază bune pentru obținerea unui vin spumant de calitate sănătos, cu o tărie alcoolică adecvată și o aciditate și un pH scăzute. Anii de experiență dobândită în producerea acestor tipuri de vin spumant de calitate în arealul DOP „Toro" au dovedit capacitatea acestora de producție. Vinurile sunt elaborate în conformitate cu cele mai stricte standarde de calitate și cu menținerea legăturii.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Procesul de vinificație include îmbutelierea și învechirea în sticlă și, prin urmare, caracteristicile organoleptice descrise în prezentul caiet de sarcini pot fi garantate numai dacă toate operațiunile de manipulare a vinului au loc în arealul de producție. Prin urmare, în vederea protejării calității, a garantării proveniență și a asigurării controalelor și ținând seama de faptul că îmbutelierea vinurilor cu DOP „Toro" este unul dintre punctele critice pentru obținerea caracteristicilor prevăzute în prezentul caiet de sarcini, această operațiune trebuie efectuată în unități de vinificație situate în unități de îmbuteliere din arealul de producție.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Mențiunea tradițională „DENOMINACIÓN DE ORIGEN" (denumire de origine) și inițialele „D.O." pot fi utilizate pe etichetă în locul mențiunii „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA".

Vinurile pot include pe etichetă mențiunile „ROBLE” (stejar) și „FERMENTADO EN BARRICA” (fermentat în butoi). Vinurile roșii pot fi însoțite de mențiunile tradiționale „CRIANZA”, „RESERVA” și „GRAN RESERVA”, cu condiția să îndeplinească condițiile prevăzute în legislația în vigoare.

Link către caietul de sarcini

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