C/2025/125

3.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/125)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Dátum oznámenia: 3. októbra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

ZMENY OBMEDZENÍ PRI VÝROBE VÍNA

Opis

Zmena spočíva predovšetkým vo zvýšení minimálneho percentuálneho podielu odrody Tinta de Toro vo vínach vyrobených z tejto odrody zo 75 % na 85 %. Výsledkom sú dva druhy červeného vína: „Vino Tinto (Garnacha Tinto)“, v ktorom minimálne 85 % použitého hrozna tvorí odroda Garnacha Tinta, a „Vino Tinto (Tinta de Toro)“, v ktorom minimálne 85 % hrozna tvorí odroda Tinta de Toro. Po druhé, zmena znamená, že zvyšných 15 % hrozna použitého na oba druhy vína môže byť z ktorejkoľvek povolenej odrody, bielej alebo modrej. Predtým boli povolené len modré odrody.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. c) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu, pretože nepredstavuje žiadnu zo zmien uvedených v článku 24 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o zemepisných označeniach.

Dôvod

Cieľom tejto zmeny je aktualizovať enologické postupy tak, aby zahŕňali nové spôsoby výroby vína, ktoré sa v tejto oblasti osvojili, a aby sa úspešnejšie prispôsobili komerčnému vkusu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Toro

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt, iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *VÍNO – SUCHÉ BIELE A RUŽOVÉ VÍNA*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Vôňa: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo bylinnými arómami a strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach jemne telnatá, so strednou až dlhou koncovkou, strednou až stredne vysokou kyslosťou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

Biele vína fermentované alebo vyzreté v sude

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Vôňa: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo bylinnými arómami a terciárnymi arómami po vyzrievaní v sude. Stredná až stredne vysoká intenzita. Chuť: stredná až dlhá koncovka, stredne vysoká kyslosť a stredne telnatá až telnatá v ústach. Vyvážené terciárne arómy dreva.

Ružové vína

Vzhľad: bledoružová až lososovoružová, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami čerstvého (nie príliš zrelého) červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach jemne telnatá, so strednou až dlhou koncovkou, strednou až stredne vysokou kyslosťou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

(*) Údaje uvedené ďalej v rámci všeobecných analytických vlastností sa týkajú vín s podielom zvyškového cukru menším ako 5 gramov/liter. Ak je podiel zvyškových cukrov v týchto vínach 5 gramov/liter alebo viac, maximálne povolené množstvo oxidu siričitého je 250 miligramov/liter.

(**) Ak nie je uvedené, fyzikálne a chemické parametre sú v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

2. *VÍNO – SUCHÉ ČERVENÉ VÍNA*

STRUČNÝ OPIS

„Tinto Joven“ (mladé víno)

Vzhľad: čerešňová až rubínová farba, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami červeného a/alebo čierneho ovocia a strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach stredne telnatá až telnatá, so strednou až stredne dlhou koncovkou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

Červené víno vyzreté v sude [vrátane vín s označením „Roble“ (dub), „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“]

Vzhľad: čerešňová až terakotová farba, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami červeného a/alebo čierneho a/alebo zrelého ovocia a strednou intenzitou. Terciárne arómy typické pre vyzrievanie v sude so strednou až stredne vysokou intenzitou v závislosti od zrenia. Chuť: stredne telnatá až telnatá so strednou až dlhou koncovkou a dobre vyvážená.

(*) Ak nie je uvedené, fyzikálne a chemické parametre sú v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) —

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

3. *POLOSUCHÉ, POLOSLADKÉ A SLADKÉ VÍNA (BIELE, RUŽOVÉ A ČERVENÉ)*

STRUČNÝ OPIS

Biele vína: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Aróma: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo bylinnými arómami a strednou až stredne vysokou intenzitou. V ústach: stredné telo (polosuché vína), stredné až stredne plné (polosladké vína) a plné (sladké vína); stredná až dlhá koncovka; stredná až stredne vysoká kyslosť (polosuché a polosladké vína) a stredná (sladké vína); vyváženosť alkoholu a kyslosti.

Ružové vína: bledoružová až lososovoružová, nezakalené. Výrazné, s arómami čerstvého (neprezretého) červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až vysokou intenzitou (polosuché vína) a strednou až stredne vysokou intenzitou (polosladké a sladké vína). V ústach: stredné telo (polosuché vína), stredné až stredne plné (polosladké vína) a plné (sladké vína); koncovka: stredná až dlhá (polosuché a polosladké vína) a stredná až stredne dlhá (sladké vína); kyslosť: stredná až stredne vysoká (polosuché a polosladké vína) a stredná (sladké vína) a vyváženosť alkoholu a kyslosti.

Červené vína: čerešňová až rubínová farba, nezakalené. Výrazné s arómami červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až vysokou (polosuché vína) a strednou intenzitou (polosladké a sladké vína). V ústach: stredné až plné telo (polosuché a polosladké vína) a plné telo (sladké vína); stredná až dlhá koncovka, vyváženosť alkoholu a kyslosti.

(*) Ak nie je uvedené, fyzikálne a chemické parametre sú v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

4. *AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO VYRÁBANÉ TRADIČNOU METÓDOU (BIELE, RUŽOVÉ A ČERVENÉ)*

STRUČNÝ OPIS

Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou, biele

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba. Aróma: čistá, ovocná s chuťovými vlastnosťami špecifickými pre druhotné kvasenie vo fľaši.

Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou, ružové

Vzhľad: bledoružová až lososovoružová farba. Aróma: čistá, ovocná s chuťovými vlastnosťami špecifickými pre druhotné kvasenie vo fľaši.

Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou, červené

Vzhľad: čerešňová až terakotová farba. Aróma: čistá, ovocná s chuťovými vlastnosťami špecifickými pre druhotné kvasenie vo fľaši.

(*) Ak nie je uvedené, fyzikálne a chemické parametre sú v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 10,83

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 180

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

— Minimálny pravdepodobný obsah alkoholu v hrozne: 10,5 % s výnimkou hrozna určeného na výrobu polosuchých, polosladkých a sladkých vín, u ktorých je to 9 %. Uvedené hrozno nemožno použiť na výrobu žiadneho iného druhu vína.

— Maximálny výnos: 72 litrov na 100 kilogramov hrozna.

— Akostné šumivé vína sa vyrábajú tradičnou metódou v súlade s platnými európskymi právnymi predpismi.

— Akostné šumivé víno musí zostať na kaloch aspoň deväť mesiacov, v tej istej fľaši, v ktorej došlo k druhotnému kvaseniu.

— Sladké vína sa vyrábajú zachovaním časti prirodzených cukrov v hrozne prerušením alkoholovej fermentácie s využitím metód povolených v platných právnych predpisoch. Tieto metódy nezahŕňajú pridávanie alkoholu.

2.

Enologické obmedzenie

Biele vína sa musia vyrábať výlučne z bielych odrôd (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real).

Ružové vína musia byť vyrobené z povolených modrých a bielych odrôd (hlavné a doplnkové odrody).

Červené vína sa vyrábajú z odrôd Tinta de Toro a/alebo Garnacha Tinta, hoci až 15 % použitého hrozna môžu tvoriť iné povolené odrody. To znamená, že sa môžu vyrábať tieto druhy červeného vína: „Vino Tinto (Garnacha Tinto)“, v ktorom minimálne 85 % použitého hrozna tvorí odroda Garnacha Tinta, a „Vino Tinto (Tinta de Toro)“, v ktorom minimálne 85 % hrozna tvorí odroda Tinta de Toro.

V prípade ružových akostných šumivých vín musí byť najmenej 25 % použitého hrozna modrej odrody.

3.

Pestovateľský postup

— Minimálna hustota výsadby: 500 krov/hektár.

— Pri vedení viniča sa môže používať vedenie Gobelet alebo vedenie pomocou vinohradníckeho špaliera.

— Zmiešaná výsadba, pri ktorej nemožno uskutočniť oddelený zber jednotlivých odrôd, nie je povolená.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. V prípade odrôd Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo

9 000 kilogramov hrozna na hektár

2.

64,80 hektolitra na hektár

3. V prípade odrody Tinta de Toro

7 500 kilogramov hrozna na hektár

4.

54,00 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť vymedzená pre CHOP Toro sa nachádza v najzápadnejšej časti regiónov Kastília a León, juhovýchodne od provincie Zamora, a zahŕňa časť prírodných oblastí Tierra del Vino, Valle del Guareña a Tierra de Toro. Hraničí s planinami Tierra del Pan a Tierra de Campos a rozprestiera sa na ploche 62 000 hektárov.

Zahŕňa tieto obce:

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

V provincii Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero a vinohradnícke usadlosti Villaester de Arriba a Villaester de Abajo a obec Pedrosa del Rey.

7. **Muštové odrody**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti:*

a.1) Prírodné faktory

1. Oblasť sa vyznačuje miernym terénom, na ktorý má vplyv rieka Douro, jej prítok Talanda a rieky Guareña a Hornija, ktoré tvarujú krajinu do údolí a terás. Vinohrady sa nachádzajú v nadmorskej výške od 620 do 840 metrov, pričom najvyššia nadmorská výška sa nachádza v juhozápadnej časti vymedzenej oblasti.

2. Pôdu tvoria usadeniny pieskovca, ílu a pliocénneho vápencového zlepenca, ktoré na povrchu vytvárajú hnedú vápenatú pôdu ležiacu na nespevnenom materiáli. Pohybujú sa od hlinitých až po hrubozrnné a jemnozrnné pieskovce s vrstvami vápencov a úlomkami slieňa, ktoré vznikli počas miocénu. Tieto pôdy pochádzajú z treťohôr. Štruktúra pôdy je vo všeobecnosti piesočnato-hlinitá s malým množstvom organickej hmoty (< 1 %), s pH v rozmedzí od miernej kyslosti po neutrálne 6 – 7. Len v juhozápadnej oblasti sa vyskytuje zásadnejšie pH s hodnotou okolo 8, s nízkym množstvom stopových prvkov s výnimkou železa.

3. Oblasť CHOP sa vyznačuje extrémnym kontinentálnym podnebím s vplyvom Atlantického oceánu. Je polosuchá s nedostatočnou vlhkosťou a častými jarnými mrazmi.

a.2) Prírodné faktory

1. Viniče Toro sú s ľudským faktorom úzko prepojené, keďže na základe dávnych skúseností odovzdávaných z generácie na generáciu sa rôzne odrody vysádzajú s ohľadom na druh pôdy:

— Tinta de Toro: najmä na pôdach, ktoré sú na povrchu štrkovité, s ílovitým podložím,

— Malvasía Castellana: najmä na ľahších a piesčitejších pôdach,

— Garnacha tinta: na piesčitých pôdach, podobne ako Malvasía,

— Verdejo: vhodná pre všetky druhy pôdy, uprednostňuje ľahké pôdy obsahujúce štrk a kamienky,

— Moscatel de grano menudo: pôdy chudobné na živiny, dostatočne vysušená piesčito-hlinitá pôda,

— Albillo Real: vo všeobecnosti na piesčitých a štrkovitých pôdach.

2. Vek vinohradu, pričom vyše 50 % z nich je starších ako 40 rokov, vinohrady existujúce už v období pred objavením sa fyloxéry, hustota výsadby spravidla 3 x 3 m, štvorcová výsadba s výnimkou veľmi starých výsadieb, ktoré sú odsadené, ľudský faktor spočívajúci v uchovávaní vinohradníckeho dedičstva, ako aj miestna odroda Tinta de Toro, dávajú hroznu, a tým aj vínu, ich charakteristické vlastnosti.

3. Vinohradníci v tejto oblasti už odpradávna bránia pôvodnú odrodu Tinta de Toro, ktorá sa výborne hodí pre danú pôdu a podnebie, na čo možno nájsť odkazy už v 6. storočí, t. j. v diele „Etymologías“ Izidora Sevillského. Ampelograficky a geneticky je podobná odrode Tempranillo, ale pestuje sa jej menej. Odroda je viac trieslovinová, bohatá na draslík, menej kyslá, s mierne antokyanovou dužinou, keď je zrelá, a produkuje koncentrovanejšie a silnejšie vína.

4. Vďaka neprítomnosti endemických škodcov alebo chorôb s výnimkou múčnatky viniča, s ktorou vinohradníci bojujú prirodzenými prostriedkami s využitím síry, je používanie prípravkov na masovú ochranu rastlín zbytočné, čo znamená, že vypestované hrozno je prakticky bio hrozno.

8.2. *Údaje o výrobku*

V porovnaní s inými vínami zo susedných oblastí s podobnými odrodami sú vína s CHOP Toro štruktúrovanejšie a majú vyšší obsah polyfenolov a trieslovín. Sú menej kyslé, majú vyššie pH a zo senzorického hľadiska obsahujú tóny zrelšieho ovocia.

Navyše v závislosti od odrody, z ktorej sa vyrábajú, majú polosuché, polosladké a sladké vína silnú kvetinovú alebo ovocnú arómu a výrazný chuťový charakter, ktoré súvisia s terroir.

Akostné šumivé vína sa vyznačujú malými intenzívnymi bublinkami a pretrvávajúcou korunkou. Tieto akostné šumivé vína sú svieže, vyvážené, v ústach jemne telnaté a s dobrým začlenením druhotných aróm, ktoré sú výsledkom druhotného kvasenia vo fľaši.

8.3. *Opis príčinnej súvislosti*

Klimatické podmienky sú v zime mimoriadne chladné s veľkým počtom hodín slnečného svitu a extrémnymi teplotami, ktoré obmedzujú výnos viniča. Rôzne druhy pôdy (piesčito-hlinitá pôda) určujú, ktorú z odrôd vinohradníci vysádzajú. Tieto faktory, neutrálne pH, obmedzený obsah organickej hmoty a pôdne kondicionéry, ktoré vinohradníci pridávajú, ovplyvňujú aromatický profil a štruktúru vín a ich vysoký obsah alkoholu. Okrem toho vysoký obsah železa v pôde a vysoký vek vinohradov prispievajú k tomu, že tieto vína majú mimoriadne vysoký obsah farbív.

Navyše sú tieto prirodzené podmienky výrobnej oblasti, ktoré súvisia s prírodnými faktormi a ľudskými faktormi opísanými vyššie, ideálne na rast vinohradov, a to najmä vo fázach predchádzajúcich zberu úrody, vďaka čomu rôzne schválené odrody dozrievajú v rôznych časoch. Týmto spôsobom sa vyrábajú dobré základné vína na výrobu akostného šumivého vína, ktoré je zdravé, má primeraný obsah alkoholu a nízku kyslosť.

Navyše, pokiaľ ide o sladké a polosladké vína, roky skúseností s výrobou týchto vín v oblasti s CHOP „Toro“ poukazujú na ich výrobnú kapacitu. Tieto vína sa vyrábajú podľa najprísnejších noriem kvality a zachovávajú si klasický organoleptický profil tradičných vín s označením „Toro“. Tieto vína sú znamenitým vyjadrením autentického charakteru vín „Toro“ posilneného obsahom cukru.

V prípade šumivých vín boli v predchádzajúcej revízii špecifikácie výrobku zahrnuté odrody, ktoré sa v oblasti tradične vyskytujú, ako napríklad Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo, spolu s Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta a Tinta de Toro. Pestujú sa v ideálnych podmienkach na výrobu rôznych základných vín.

Podmienky sú dôležité najmä vo fázach pred zberom, čo podporuje dozrievanie rôznych povolených odrôd, odrôd s krátkym a dlhým cyklom, v rôznych časových obdobiach. Týmto spôsobom sa vyrábajú dobré základné vína na výrobu akostného šumivého vína, ktoré je zdravé, má primeraný obsah alkoholu a nízku kyslosť. Roky skúseností s výrobou týchto druhov akostných šumivých vín v rámci CHOP Toro preukázali ich výrobnú kapacitu. Vína sa vyrábajú v súlade s najprísnejšími normami kvality a zachovaním súvislosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Keďže výrobný proces zahŕňa činnosti spojené s fľašovaním a dozrievaním vín, organoleptické a fyzikálno-chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky manipulačné činnosti uskutočňujú vo výrobnej oblasti. V záujme zachovania kvality vín, zaručenia ich pôvodu a zaistenia kontrol a vzhľadom na to, že fľašovanie vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „Toro“, je jednou z kľúčových činností, pokiaľ ide o dosiahnutie vlastností stanovených v tejto špecifikácii výrobku, sa táto činnosť musí vykonávať v zariadeniach na plnenie vín do fliaš nachádzajúcich sa v tejto výrobnej oblasti.

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etikete sa namiesto slov „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU) môže používať tradičný pojem „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (OZNAČENIE PÔVODU) a iniciálky „D.O.“.

Na etiketách týchto vín možno uviesť údaje „ROBLE“ (DUB) a „FERMENADO EN BARRICA“ (KVASENÉ V SUDE). V prípade červených vín možno používať tradičné pojmy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v platných právnych predpisoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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