Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/125)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Toro“

PDO-ES-A0886-AM07

Datum obvestila: 3. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

SPREMEMBE OMEJITEV PRI ENOLOŠKIH POSTOPKIH

Opis

Prvič, sprememba zajema povečanje najmanjšega deleža sorte tinta de toro s 75 % na 85 % v vinih, pridelanih iz te sorte vinske trte, zaradi česar sta zdaj dve vrsti rdečega vina: „rdeče vino (garnacha tinto)“, pridelano iz najmanj 85 % grozdja sorte garnacha tinta, in „rdeče vino (tinta de toro)“, pridelano iz najmanj 85 % grozdja sorte tinta de toro. Drugič, sprememba pomeni, da je lahko preostalih 15 % grozdja, uporabljenega za obe vrsti vina, katere koli od dovoljenih sort, bele ali rdeče. Doslej so bile dovoljene le rdeče sorte.

Ta sprememba se nanaša na točko 3(c) specifikacije proizvoda in točko 5.1 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog

Namen te spremembe je posodobiti enološke postopke, da se vključijo novi načini pridelave vina, ki se sprejemajo na tem območju, in da se bolje prilagodijo komercialnim okusom.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Toro

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

   5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

4. **OPIS VINA**

1. *VINO – SUHO BELO IN ROSÉ VINO*

KRATEK OPIS

Bela vina

Videz: so svetlo do zlato rumene barve in niso motna. Vonj: odkrit s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami in srednje do zmerno intenziven. Okus: lahkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednje do zmerno visoko vsebnostjo kislin ter dobro uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

Bela vina, ki vrejo v sodu barik ali so starana v sodih barik

Videz: so svetlo do zlato rumene barve in niso motna. Vonj: odkrit s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami ter terciarnimi aromami, značilnimi za staranje v sodih barik, srednje do zmerno intenziven. Okus: srednje močnega do krepkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednje visoko vsebnostjo kislin; uravnotežene terciarne arome lesa.

Vina rosé

Videz: so bledo do lososovo rožnate barve in niso motna. Vonj: odkrit s svežimi aromami (ne prezrelega) rdečega in/ali črnega jagodičja, srednje do zmerno intenziven. Okus: lahkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednje do zmerno visoko vsebnostjo kislin ter dobro uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

(*) Spodaj navedeni podatki v splošnih analitskih lastnostih se nanašajo na vina z manj kot 5 grami ostanka sladkorja na liter. Za vina z ostankom sladkorja najmanj 5 gramov na liter je zgornja meja vsebnosti skupnega žveplovega dioksida 250 miligramov na liter.

(**) Kadar ni navedeno, so fizikalno-kemični parametri skladni z omejitvami, določenimi z zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. *VINO – SUHO RDEČE VINO*

KRATEK OPIS

Mlado rdeče vino (*tinto joven*)

Videz: je češnjevo do rubinasto rdeče barve in ni motno. Vonj: odkrit z aromami rdečega in/ali črnega jagodičja in srednje do zmerno intenziven. Okus: srednje močnega do krepkega telesa s srednje do zmerno dolgim pookusom ter dobro uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

Rdeča vina, starana v sodih barik (vključno z izrazi „roble“ (nega v hrastovem sodu), „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“)

Videz: so češnjevo do opečnato rdeče barve in niso motna. Vonj: odkrit in srednje intenziven z aromami rdečega in/ali črnega in/ali zrelega jagodičja; srednje do zmerno intenziven, odvisno od staranja, s terciarnimi aromami, značilnimi za staranje v sodih barik. Okus: srednje močnega do krepkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom, dobro uravnotežen.

(*) Kadar ni navedeno, so fizikalno-kemični parametri skladni z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

3. *POLSUHO, POLSLADKO IN SLADKO VINO (BELO, ROSÉ IN RDEČE)*

KRATEK OPIS

Bela vina: so svetlo do zlato rumene barve in niso motna. Imajo odkrit vonj s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami, ki je srednje do zmerno intenziven. Okus: srednje močnega (polsuha vina), srednje močnega do krepkega (polsladka vina) in krepkega telesa (sladka vina); srednje dolg do dolg pookus; vsebnost kislin: srednje do zmerno visoka (polsuha in polsladka vina) in srednje visoka (sladka vina); uravnoteženost med alkoholom in kislinami.

Vina rosé: so bledo do lososovo rožnate barve in niso motna. Imajo odkrit vonj, s svežimi aromami (ne prezrelega) rdečega in/ali črnega jagodičja, srednje do močno intenziven (polsuha vina) in srednje do zmerno intenziven (polsladka in sladka vina). Okus: srednje močnega (polsuha vina), srednje močnega do krepkega (polsladka vina) in krepkega telesa (sladka vina); pookus: srednje dolg do dolg (polsuha in sladka vina) ter srednje do zmerno dolg (polsladka vina); vsebnost kislin: srednje do zmerno visoka (polsuha in polsladka vina) in srednje visoka (sladka vina); uravnoteženost med alkoholom in kislinami.

Rdeča vina: so češnjevo do rubinasto rdeče barve in niso motna. Imajo odkrit vonj, z aromami rdečega in/ali črnega jagodičja, srednje do močno intenziven (polsuha vina) in srednje intenziven (polsladka in sladka vina). Okus: srednje močnega (polsuha in polsladka vina) in krepkega telesa (sladka vina), s srednje dolgim do dolgim pookusom ter uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

(*) Kadar ni navedeno, so fizikalno-kemični parametri skladni z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

4. *KAKOVOSTNO PENEČE VINO, PROIZVEDENO PO TRADICIONALNI METODI (BELO, ROSÉ IN RDEČE)*

KRATEK OPIS

Kakovostna peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, bela

Videz: so bledo rumene do zlate barve. Vonj: čista, sadna, z značilnostmi, ki izhajajo iz sekundarnega vrenja v steklenici.

Kakovostna peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, rosé

Videz: so bledo do lososovo rožnate barve. Vonj: čista, sadna, z značilnostmi, ki izhajajo iz sekundarnega vrenja v steklenici.

Kakovostna peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, rdeča

Videz: so češnjevo do opečnato rdeče barve. Vonj: čista, sadna, z značilnostmi, ki izhajajo iz sekundarnega vrenja v steklenici.

(*) Kadar ni navedeno, so fizikalno-kemični parametri skladni z omejitvami, določenimi v zakonodaji EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 10,83

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 180

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1.

Posebni enološki postopek

— Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju: 10,5 %, razen v grozdju za pridelavo polsuhih, polsladkih in sladkih vin, pri katerem znaša 9 %. Navedenega grozdja ni mogoče uporabiti za pridelavo drugih vrst vina.

— Največji donos: 72 l na 100 kg grozdja.

— Kakovostna peneča vina se proizvajajo po tradicionalni metodi v skladu z veljavno evropsko zakonodajo.

— Kakovostno peneče vino mora ostati v stiku z drožmi najmanj devet mesecev v isti steklenici, v kateri je potekalo sekundarno vrenje.

— Sladka vina se pridelujejo z ohranjanjem dela naravnih sladkorjev v grozdju s prekinitvijo alkoholnega vrenja in uporabo metod, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja, razen dodajanja alkohola.

2.

Omejitve pri pridelavi

Bela vina se pridelujejo izključno iz belih sort vinske trte (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo in albillo real).

Vina rosé se pridelujejo iz dovoljenih rdečih in belih sort vinske trte (glavne in stranske sorte vinske trte).

Rdeča vina se pridelujejo iz sort tinta de toro in/ali garnacha tinta, čeprav je lahko do 15 % uporabljenega grozdja drugih dovoljenih sort vinske trte. To pomeni, da se lahko pridelujeta naslednji vrsti rdečega vina: „rdeče vino (garnacha tinto)“, pridelano iz najmanj 85 % grozdja sorte garnacha tinta, in „rdeče vino (tinta de toro)“, pridelano iz najmanj 85 % grozdja sorte tinta de toro.

Kakovostna peneča vina rosé se pridelujejo iz najmanj 25 % grozdja rdečih sort vinske trte.

3.

Pridelovalna praksa

— Najmanjša gostota zasaditve: 500 trsov na hektar.

— Trsi so lahko oblikovani v kotlasto gojitveno obliko ali špalir.

— Mešana zasaditev, v kateri med trgatvijo ni mogoče razlikovati med različnimi sortami, ni dovoljena.

5.2 *Največji donosi*

1. Za sorte garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real in moscatel de grano menudo:

9 000 kilogramov grozdja na hektar,

2.

64,80 hektolitra na hektar.

3. Za sorto tinta de toro:

7 500 kilogramov grozdja na hektar,

4.

54,00 hektolitra na hektar.

6. RAZMEJENO GEOGRAFSKO OBMOČJE

Geografsko območje ZOP „Toro“ leži na skrajnem zahodu regije Kastilja in Leon, na jugovzhodu pokrajine Zamora, ter vključuje dele naravnih okolišev Tierra del Vino, Valle del Guareña in Tierra de Toro. Meji na ravninski območji Tierra del Pan in Tierra de Campos ter obsega 62 000 hektarjev.

Vključuje naslednje občine:

v pokrajini Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo in Villabuena del Puente;

v pokrajini Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vinorodne lege Villaester de Arriba in Villaester de Abajo v občini Pedrosa del Rey.

7. SORTE VINSKE TRTE

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. OPIS POVEZAV

8.1 *Opis geografskega območja*

a.1 Naravni dejavniki

1. Območje zaznamuje položen svet, na katerega vplivajo reka Duero, njen pritok Talanda ter reki Guareña in Hornija, ki so pokrajino oblikovale v doline in terase. Vinogradi so na nadmorski višini med 620 metrov in 840 metrov, pri čemer je najvišja nadmorska višina na jugozahodnem delu razmejenega območja.

2. Tla so sestavljena iz usedlin peščenjaka, gline in pliocenskega apnenčastega konglomerata, ki na površini tvorijo rjava apnenčasta tla, ležeča na neutrjenem materialu. Segajo od ilovnatega do grobozrnatega in drobnozrnatega peščenjaka z vsebnostjo apnenca in detritičnega laporja, ki sta nastala v miocenu. Ta tla izvirajo iz terciarja. Tla imajo večinoma teksturo ilovnatega peska z malo organske snovi (< 1 %), vrednost pH pa sega od rahlo kisle do nevtralne 6–7. Samo na jugozahodu je vrednost pH bolj bazična, približno 8, vsebnost elementov v sledovih je nizka, razen železa.

3. Za območje ZOP je značilno skrajno celinsko podnebje z atlantskimi vplivi. Je polsušno, s pomanjkanjem vlage in pogostimi spomladanskimi zmrzalmi.

a.2 Človeški dejavniki

1. Vina „Toro“ so tesno povezana s človeškimi dejavniki, saj so bile sorte vinske trte na podlagi starih izkušenj, ki se prenašajo iz roda v rod, zasajene glede na vrsto tal:

   — tinta de toro: predvsem na tleh s gruščnato površino in glineno podlago,

   — malvasía castellana: predvsem na lažjih in bolj peščenih tleh,

   — garnacha tinta: na peščenih tleh, tako kot malvasía,

   — verdejo: primerna za vse vrste tal, pri čemer bolje uspeva na lahkih tleh, ki vsebujejo grušč in prod,

   — moscatel de grano menudo: revna tla, dobro odceden ilovnati pesek,

   — albillo real: na splošno na peščenih in čruščnatih tleh.

2. K bistvenim lastnostim grozdja in s tem vina prispevajo starost vinogradov, saj jih je več kot 50 % starejših od 40 let, vinogradi, ki so še iz časa pred pojavom trtne uši, zasaditvene razdalje, ki običajno merijo 3 metre x 3 metre, kvadratna zasaditev, razen zelo starih vinogradov, zasajenih trikotno, človek, ki ohranja vinogradniško dediščino, in avtohtona sorta tinta de toro.

3. Vinogradniki tega območja so že v preteklosti zagovarjali avtohtono sorto tinta de toro, ki je povsem prilagojena tlom in podnebju; zapisi o tem segajo daleč nazaj v 6. stoletje, npr. v enciklopediji Izidorja Seviljskega *Etymologiae*. Ampelografsko in gensko je podobna sorti tempranillo, vendar manj rodna. Sorta je bolj bogata s tanini in kalijem, vsebuje manj kislin, zrelo grozdje ima rahlo antociansko pulpo ter daje bolj koncentrirana in močnejša vina.

4. Ker nima endemičnih škodljivcev ali bolezni, razen pepelovke, ki jo vinogradniki naravno zatirajo z žveplom, se je mogoče izogniti množični uporabi fitofarmacevtskih sredstev, kar pomeni, da je grozdje tako rekoč ekološko.

8.2 *Podatki o proizvodu*

V primerjavi z drugimi vini s sosednjih območij s podobnimi sortami so vina z ZOP „Toro“ bolj strukturirana in imajo višjo vsebnost polifenolov in taninov. Vsebujejo manj kislin in imajo večjo vrednost pH, s senzoričnega vidika pa so zanje značilni note po zrelejšem sadju.

Poleg tega imajo polsuha, polsladka in sladka vina, odvisno od sorte vinske trte, iz katere so pridelana, izrazito cvetlično ali sadno aromo ter odkrit okus, ki je povezan z rastiščem.

Kakovostna peneča vina imajo drobne intenzivne mehurčke in obstojno peno. Ta kakovostna peneča vina so sveža, uravnotežena in polnega telesa z dobro povezanimi sekundarnimi aromami, ki nastanejo pri sekundarnem vrenju v steklenici.

8.3 *Opis vzročne povezave*

Zaradi podnebnih razmer, za katere so značilne zelo mrzle zime, veliko sončnih ur in skrajne temperature, so donosi vinske trte omejeni. Vinogradniki sorte za sajenje izbirajo glede na različne vrste tal (ilovnati pesek). Ti dejavniki, tj. nevtralna vrednost pH, omejena vsebnost organskih snovi in izboljševalci tal, ki jih dodajajo vinogradniki, vplivajo na aromatičnost, strukturo in veliki delež alkohola v vinu. Poleg tega visoka vsebnost železa v tleh skupaj s precejšnjo starostjo vinograda vpliva na izjemno količino barvil v teh vinih.

Te naravne razmere območja pridelave, povezane z naravnimi dejavniki, in prej opisani človeški dejavniki so idealni za razvoj vinograda, zlasti v korakih pred trgatvijo, ker so različne dovoljene sorte ugodne za postopno zorenje. Tako se pridelujejo dobra osnovna vina za pridelavo kakovostnega, zdravega penečega vina z ustreznim deležem alkohola in nizko vsebnostjo kislin.

Poleg tega sposobnost pridelave sladkih in polsladkih vin dokazujejo dolgoletne izkušnje z njihovo pridelavo na območju ZOP „Toro“. Vina se pridelujejo po najstrožjih standardih kakovosti in ohranjajo klasični organoleptični profil tradicionalnih vin „Toro“. Odlično izražajo avtentični značaj vin „Toro“, okrepljen z vsebnostjo sladkorja.

Za peneča vina so bile pri prejšnji spremembi specifikacije proizvoda dodane sorte, ki se tradicionalno gojijo na tem območju, kot sta albillo real in moscatel de grano menudo, skupaj z verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta in tinta de toro. Gojijo se v idealnih razmerah za pridelavo različnih osnovnih vin.

Razmere so pomembne zlasti v fazah pred trgatvijo, saj omogočajo, da različne dovoljene sorte vinske trte, ki imajo kratke in dolge rastne dobe, zorijo ob različnih časih. Tako se pridelujejo dobra osnovna vina za pridelavo kakovostnega, zdravega penečega vina z ustreznim deležem alkohola in nizko vsebnostjo kislin. Sposobnost pridelave tovrstnih kakovostnih penečih vin dokazujejo dolgoletne izkušnje z njihovo pridelavo na območju ZOP „Toro“. Vina se pridelujejo v skladu z najstrožjimi standardi kakovosti in ob ohranjanju povezave.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopek pridelave vina vključuje stekleničenje in donegovanje v steklenici, zato se lahko organoleptične lastnosti iz te specifikacije proizvoda zagotovijo le, če vsi postopki obdelave vina potekajo na območju proizvodnje. Posledično mora zaradi jamčenja kakovosti, porekla in nadzora stekleničenje potekati v polnilnicah, ki so na območju proizvodnje iz specifikacije proizvoda, saj je stekleničenje vin z ZOP „Toro“ ena bistvenih faz, da lahko vina pridobijo lastnosti, opredeljene v specifikaciji proizvoda.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Namesto izraza „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (zaščitena označba porekla) se lahko na etiketi uporabita tradicionalni izraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (označba porekla) in začetnici „D.O.“.

Na etiketah vin se lahko uporabita izraza „ROBLE“ (nega v hrastovem sodu) in „FERMENTADO EN BARRICA“ (vrenje v sodu barik), pri rdečih vinih pa se lahko dodajo tudi tradicionalni izrazi „CRIANZA“, „RESERVA“ in „GRAN RESERVA“, če so izpolnjeni pogoji za uporabo, določeni v veljavni zakonodaji.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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