C/2025/125

3.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/125)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Datum för meddelandet: 3 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

ÄNDRINGAR AV RESTRIKTIONER FÖR VINFRAMSTÄLLNING

Beskrivning

Ändringen innebär för det första en ökning av den lägsta procentandelen tinta de toro från 75 % till 85 % i viner som framställs av denna druvsort. Detta resulterar i två typer av rött vin: ”vino tinto (garnacha tinto)”, där minst 85 % av de druvor som används är garnacha tinta, och ”vino tinto (tinta de toro)” där minst 85 % av druvorna är tinta de toro. För det andra innebär ändringen att resterande 15 % av de druvor som används för båda vintyperna kan vara vilken som helst av de godkända druvsorterna, gröna eller blå. Tidigare var endast blå druvsorter tillåtna.

Ändringen gäller punkt 3 c i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Det rör sig om en standardändring eftersom ändringen inte utgör någon av de ändringar som anges i artikel 24.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 om geografiska beteckningar.

Skäl

Syftet med denna ändring är att uppdatera de oenologiska metoderna så att de omfattar de nya sätten att framställa vin som införs i området och att på ett bättre sätt anpassa sig till smakerna på marknaden.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Toro

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *VIN – TORRA VITA VINER OCH ROSÉVINER*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner

Utseende: blekt gula till gyllengula, inte grumliga. Arom: rättframma med fruktiga och/eller blommiga aromer och/eller aromer av örter samt medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: lätt, medellång till lång eftersmak, medelhög eller medelhög till hög syra och en bra balans mellan alkohol och syra.

Vita viner som har jästs eller lagrats i tunna

Utseende: blekt gula till gyllengula, inte grumliga. Arom: rättframma med fruktiga och/eller blommiga aromer och/eller aromer av örter samt tertiära aromer som är karakteristiska för lagringen i tunna. Medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: medellång till lång eftersmak, medelhög till hög syra, medelfylliga till fylliga. Balanserade tertiära ekaromer.

Roséviner

Utseende: bleka till laxrosa, inte grumliga. Arom: rättframma, med friska (inte alltför mogna) aromer av röda och/eller mörka bär, medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: lätt, medellång till lång eftersmak, medelhög eller medelhög till hög syra och en bra balans mellan alkohol och syra.

(*) De uppgifter som anges nedan under allmänna analytiska egenskaper gäller viner med mindre än 5 gram restsocker per liter. Om andelen restsocker i vinerna är 5 gram per liter eller mer får de innehålla högst 250 milligram svaveldioxid per liter.

(**) Om inget anges är de fysiska och kemiska parametrarna förenliga med de tak som fastställs i EU:s regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

2. *VIN – TORRA RÖDA VINER*

KORTFATTAD BESKRIVNING

”Tinto joven” (ungt vin)

Utseende: körsbärsröda till rubinröda, inte grumliga. Arom: rättframma med aromer av röda och/eller mörka bär och medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: medelfylliga till fylliga, med en medellång eller medellång till lång eftersmak och en bra balans mellan alkohol och syra.

Röda viner lagrade i tunna (inklusive viner märkta med ”roble” (ek), ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva”)

Utseende: körsbärsröda till terrakottafärgade, inte grumliga. Arom: rättframma, med aromer av röda och/eller mörka och/eller mogna bär och medelhög intensitet. Tertiära aromer som är karakteristiska för lagringen i tunna, med medelhög eller medelhög till hög intensitet beroende på lagringstiden. Smak: medelfylliga till fylliga med en medellång till lång eftersmak, välbalanserade.

(*) Om inget anges är de fysiska och kemiska parametrarna förenliga med de tak som fastställs i EU:s regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

3. *HALVTORRA, HALVSÖTA OCH SÖTA VINER (VITA VINER, ROSÉVINER OCH RÖDA VINER)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vita viner: blekt gula till gyllengula, inte grumliga. rättframma med fruktiga och/eller blommiga aromer och/eller aromer av örter samt medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: medelfylliga (halvtorra viner), medelfylliga eller medelfylliga till fylliga (halvsöta viner) och fylliga (söta viner) med medellång till lång eftersmak. Syrlighet: medelhög eller medelhög till hög syra (halvtorra och halvsöta viner) och medelhög syra (söta viner) samt en bra balans mellan alkohol och syra.

Roséviner: bleka till laxrosa, inte grumliga. Rättframma med friska (inte alltför mogna) aromer av röda och/eller mörka bär, medelhög till hög intensitet (halvtorra viner) och medelhög eller medelhög till hög intensitet (halvsöta och söta viner). Smak: medelfylliga (halvtorra viner), medelfylliga eller medelfylliga till fylliga (halvsöta viner) och fylliga (söta viner). Eftersmak: medellång till lång (halvtorra och söta viner) och medellång eller medellång till lång (halvsöta viner). Syrlighet: medelhög eller medelhög till hög syra (halvtorra och halvsöta viner) och medelhög syra (söta viner) samt en bra balans mellan alkohol och syra.

Röda viner: körsbärsröda till rubinröda, inte grumliga. Rättframma med aromer av röda och/eller mörka bär, medelhög till hög intensitet (halvtorra viner) och medelhög intensitet (halvsöta och söta viner). Smak: medelfylliga till fylliga (halvtorra och halvsöta viner) och fylliga (söta viner) med en medellång till lång eftersmak och bra balans mellan alkohol och syra.

(*) Om inget anges är de fysiska och kemiska parametrarna förenliga med de tak som fastställs i EU:s regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 9

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

4. *MOUSSERANDE KVALITETSVIN FRAMSTÄLLT MED DEN TRADITIONELLA METODEN (VITA VINER, ROSÉVINER OCH RÖDA VINER)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Mousserande kvalitetsvin framställt med den traditionella metoden, vitt vin

Utseende: blekt gul till gyllengul färg. Arom: ren och fruktig, med smakegenskaper som härrör från den andra jäsningen på flaska.

Mousserande kvalitetsvin framställt med den traditionella metoden, rosévin

Utseende: ljusrosa till laxrosa. Arom: ren och fruktig, med smakegenskaper som härrör från den andra jäsningen på flaska.

Mousserande kvalitetsvin framställt med den traditionella metoden, rött vin

Utseende: körsbärsröda till terrakottafärgade. Arom: ren och fruktig, med smakegenskaper som härrör från den andra jäsningen på flaska.

(*) Om inget anges är de fysiska och kemiska parametrarna förenliga med de tak som fastställs i EU:s regler.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 10,83

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 180

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

— Lägsta sannolika alkoholhalt hos druvorna: 10,5 volymprocent, utom när det gäller druvor som är avsedda för att framställa halvtorra, halvsöta och söta viner, där den lägsta sannolika alkoholhalten är 9 volymprocent. Ovannämnda druvor får inte användas för att framställa andra typer av viner.

— Högsta avkastning: 72 liter per 100 kg druvor.

— Mousserande kvalitetsviner framställs med den traditionella metoden i enlighet med gällande EU-lagstiftning.

— Det mousserande kvalitetsvinet ska lagras på jästfällningen i minst nio månader och i samma flaska som den andra jäsningen ägde rum.

— Söta viner framställs genom att man avbryter alkoholjäsningen med metoder som är godkända enligt gällande lagstiftning. På så vis bevaras en del av det naturliga sockret i druvorna. Dessa metoder omfattar inte tillsättning av alkohol.

2.

Begränsning som rör vinframställningen

De vita vinerna ska framställas på uteslutande gröna druvsorter (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo och albillo real).

Rosévinerna ska framställas på tillåtna blå och gröna druvsorter (primära och sekundära druvsorter).

De röda vinerna ska framställas av druvsorterna tinta de toro och/eller garnacha tinta, även om upp till 15 % av de druvor som används kan vara andra godkända druvsorter. Detta innebär att följande typer av rött vin får framställas: ”vino tinto (garnacha tinto)”, där minst 85 % av de druvor som används är garnacha tinta, och ”vino tinto (tinta de toro)” där minst 85 % av druvorna är tinta de toro.

För mousserande roséviner måste minst 25 % av de druvor som används vara blå druvsorter.

3.

Odlingsmetod

— Minsta planttäthet: 500 stockar/hektar.

— Stockarna får beskäras och bindas upp med hjälp av gobeletmetoden eller spaljémetoder.

— Blandade odlingar som inte tillåter separat skörd för varje druvsort är inte tillåtna.

5.2 *Högsta avkastning*

1. För druvsorterna garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real och moscatel de grano menudo

9 000 kg druvor per hektar

2.

64,80 hektoliter per hektar

3. För druvsorten tinta de toro

7 500 kg druvor per hektar

4.

54,00 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Toro” ligger i den västligaste delen av regionen Kastilien och León, sydost om provinsen Zamora, och omfattar en del av de naturliga områdena Tierra del Vino, Valle del Guareña och Tierra de Toro. Det gränsar till slätterna i Tierra del Pan och Tierra de Campos och sträcker sig över 62 000 hektar mark.

Området består av följande kommuner.

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

I provinsen Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vingårdarna i Villaester de Arriba och Villaester de Abajo i kommunen Pedrosa del Rey.

7. **Druvsort(er)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Beskrivning av det geografiska området*

a.1) Naturliga faktorer

1. Området har mjuk terräng som präglas av floden Duero, dess biflod Talanda och floderna Guareña och Hornija, som bildat dalgångar och terrasser. Vinodlingarna ligger på mellan 620 och 840 meters höjd. Den högst belägna vingården finns i den sydvästra delen av det avgränsade området.

2. Jordmånen består av sediment av sandsten, lera och pliocen kalkhaltig puddingsten, som på ytan skapar bruna kalkhaltiga jordar som ligger på okonsoliderat material. De utgörs av allt från lera till grov- och finkornig sandsten med inslag av kalksten och detritisk märgel som bildades under miocen. Dessa jordar härstammar från den tertiära epoken. Jordarnas textur utgörs i allmänhet av sandig lera och har en låg halt av organiskt material (<1 %), samt ett pH-värde som varierar från lätt surt till neutralt, 6–7. Det är endast i den sydvästra delen som pH-värdet är mer basiskt, på omkring 8, med få spårämnen bortsett från järn.

3. Området som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen har ett extremt kontinentalklimat med påverkan från Atlanten. Det är halvtorrt med mycket lite fukt, och vårfrost är vanligt förekommande.

a.2) Mänskliga faktorer

1. Toroviner och den mänskliga faktorn har sedan länge haft ett nära samband, då druvsorterna utifrån uråldrig erfarenhet som överförts från generation till generation har planterats efter jordtyp.

   — Tinta de toro: huvudsakligen på jordmåner som är grusiga på ytan med underliggande lerjordskikt.

   — Malvasía castellana: huvudsakligen på lättare och sandigare jordar.

   — Garnacha tinta: på sandjordar, precis som malvasía.

   — Verdejo: lämpar sig för alla typer av jordmåner och trivs bäst på lätta jordar som innehåller grus och småsten.

   — Moscatel de grano menudo: magra jordar, väldränerad sandig lerjord.

   — Albillo real: i allmänhet på sand- och grusjordar.

2. Egenskaperna hos druvorna och därmed vinerna beror på åldern på vinodlingarna, varav fler än 50 % är äldre än 40 år, de befintliga pre-phylloxera vinodlingarna, de planteringsavstånd som normalt sett är 3×3 m, planteringen av vinstockar i rutor, utom på mycket gamla planteringar där de är utspridda, den mänskliga faktorn vad gäller bevarande av vinodlingsarvet samt den inhemska sorten tinta de toro.

3. Vinodlarna i området har historiskt sett värnat den inhemska druvsorten tinta de toro som är perfekt lämpad för jordmånen och klimatet, och som nämns så tidigt som på 500-talet, i Isidoro de Sevillas *Etimologías*. Den är ampelografiskt och genetiskt lik druvsorten tempranillo, men framställs i mindre utsträckning. Druvsorten är mer tanninrik, rik på kalium, har mindre syra, med ett aningen antocyaninhaltigt fruktkött när den är mogen, och ger mer koncentrerade och kraftfulla viner.

4. Frånvaron av endemiska skadegörare eller sjukdomar, bortsett från mjöldagg, som vinodlarna behandlar på naturlig väg med svavel, gör utbredd användning av växtskyddsmedel onödig, vilket i praktiken innebär att druvorna är ekologiska.

8.2 *Produktuppgifter*

Jämfört med andra viner från angränsande områden med liknande druvsorter har vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Toro” bättre struktur och ett större polyfenol- och tanninninnehåll. De har lägre syrahalt och högre pH-värde, med toner av mogen frukt.

Beroende på vilken druvsort de framställs av har de halvtorra, halvsöta och söta vinerna dessutom en kraftfull blommig eller fruktig smak och djärv karaktär, som härrör från områdets terroir.

De mousserande kvalitetsvinerna har små intensiva bubblor och fint skum. Dessa mousserande kvalitetsviner är friska, balanserade och fylliga med välintegrerade sekundära aromer från den andra jäsningen på flaska.

8.3 *Beskrivning av orsakssambandet*

Klimatet är mycket kallt under vintern, med många soltimmar och extrema temperaturer, vilket begränsar vinproduktionen. De olika jordmånerna (sandig siltig lerjord) avgör vilka druvsorter vinodlarna planterar. Dessa faktorer, det neutrala pH-värdet, den begränsade halten av organiskt material och jordförbättringsmedel som tillförs av vinodlarna är avgörande för vinernas arom, struktur och alkoholhalt, vilken är hög. Jordmånens höga järnhalt, i kombination med vinodlingens höga ålder, bidrar dessutom till vinernas anmärkningsvärda färgintensitet.

Dessutom är de naturförhållanden i produktionsområdet och de mänskliga faktorer som beskrivs ovan idealiska för vinodlingens utveckling, särskilt under de skeden som föregår skörden, vilket gör att de olika godkända druvsorterna mognar vid olika tidpunkter. Detta ger goda basviner för framställning av mousserande kvalitetsviner som är sunda med lämplig alkoholhalt och låg syrahalt.

För söta och halvsöta viner utgör även den mångåriga erfarenheten av att framställa dessa typer av viner i området ett bevis på deras produktionskapacitet. Vinerna framställs i enlighet med högsta möjliga kvalitetsstandard, med bibehållande av den klassiska organoleptiska profilen hos traditionella viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Toro. Dessa viner är ett utmärkt uttryck för vinernas autentiska karaktär, något som även sockerhalten framhäver.

När det gäller mousserande viner omfattade den tidigare översynen av produktspecifikationen traditionella druvsorter i området som albillo real och moscatel de grano menudo, tillsammans med verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta och tinta de toro. Dessa sorter odlas under idealiska förhållanden för framställning av en mängd olika basviner.

Villkoren är särskilt viktiga i de faser som föregår skörden och gör att de olika godkända druvsorterna, sorter med kort och lång produktionscykel, mognar vid olika tidpunkter. Detta ger goda basviner för framställning av mousserande kvalitetsviner som är sunda med lämplig alkoholhalt och låg syrahalt. Den mångåriga erfarenheten av att framställa dessa typer av mousserande kvalitetsviner i området utgör ett bevis på deras produktionskapacitet. Vinerna framställs i enlighet med högsta möjliga kvalitetsstandard och upprätthåller sambandet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningsprocessen omfattar både tappning och lagring på flaska, vilket innebär att de organoleptiska egenskaper som beskrivs i produktspecifikationen endast kan garanteras om hela vinhanteringsverksamheten äger rum inom produktionsområdet. Mot bakgrund av att tappningen av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Toro” är en avgörande faktor för att skapa de egenskaper som anges i produktspecifikationen måste därför, för att skydda kvaliteten, garantera ursprunget och säkerställa kontroll, denna verksamhet äga rum i vinerierna vid de buteljeringsanläggningar som finns i produktionsområdet.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det traditionella uttrycket ”DENOMINACIÓN DE ORIGEN” [URSPRUNGSBETECKNING] och förkortningen ”D.O.” får användas i märkningen i stället för ”DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” [SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING].

Vinernas märkning får innehålla orden ”ROBLE” [EK] och ”FERMENTADO EN BARRICA” [JÄST PÅ EKFAT]. För röda viner får de traditionella uttrycken ”CRIANZA”, ”RESERVA” och ”GRAN RESERVA” användas, under förutsättning att de uppfyller villkoren i gällande lagstiftning.

Länk till produktspecifikationen

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