C/2024/4493

12.7.2024

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu na úrovni Unie týkající se chráněného označení původu v odvětví vína v souladu s čl. 97 odst. 4 prvním pododstavcem ve spojení s článkem 105 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

(C/2024/4493)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE VÝROBKU NA ÚROVNI UNIE

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Datum podání žádosti: 16.5.2023

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ (Regulační rada pro označení původu „Toro“)

Rada se skládá ze všech vinařů a vinařství, kteří se podílejí na výrobě vína s chráněným označením původu Toro.

2. **Položka specifikace výrobku, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název výrobku

☒ Druh výrobků z révy vinné

☒ Souvislost

☐ Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**

1. ZAŘAZENÍ NOVÉ KATEGORIE VÍN

Popis:

Specifikace výrobku CHOP Toro se mění tak, aby zahrnovala novou kategorii vín, tj. kategorii 5 „Jakostní šumivá vína“. Z toho důvodu musí být popsány jejich fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku a bodu 3 jednotného dokumentu.

Druh změny (změn): na úrovni Unie

Jedná se o změnu na úrovni Unie, jelikož je tento typ změny uvedený v čl. 105 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 (jednotná společná organizace trhů).

Důvod:

Zařazení odrůd, které jsou tradičně přítomny v této oblasti, jako jsou Albillo Real a Moscatel de grano menudo, spolu s používáním odrůd Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta a Tinta de Toro, do předchozí revize specifikace výrobku, vytváří vhodné podmínky pro získání charakteristického základního vína / vinného moštu, ideálního pro výrobu jakostních šumivých vín, což těmto vínům dodává jemnou intenzivní perlivost a přetrvávající pěnovou korunku.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fyzikálně-chemická a senzorická analýza šumivých vín vyrobených tradiční metodou v místních vinařstvích a uváděných na trh bez CHOP Toro ukazuje, že tato jakostní šumivá vína jsou svěží, vyvážená, plná, dobře se do nich včleňují sekundární aromata z druhotného kvašení v láhvi a zároveň si udržují tradiční profil vín Toro.

Souhrnně řečeno, přání zachovat historickou výsadbu těchto bílých a červených odrůd vinné révy v této oblasti (nyní se všemi historickými odrůdami), a zachovat tak jejich genetickou diverzitu, jakož i prokázanou kvalitu a obchodní úspěch některých těchto vín na trhu, jsou důvodem k tomu, aby Regulační rada vypracovala pravidla, která by se na tyto odrůdy vztahovala, jak požaduje dané odvětví.

Vzhledem k tomu, že byla doplněna nová kategorii vín, je navíc zapotřebí tato vína popsat, a to alespoň jejich fyzikální a chemické vlastnosti, jak je stanoveno v článku 20 nařízení (EU) 2019/34. Při určování těchto parametrů bylo přihlédnuto k výše uvedeným analýzám provedeným u jakostních šumivých vín uváděných na trh místními vinařskými podniky a vyrobených z povolených odrůd, které pocházely z vinic rovněž ve vymezené oblasti.

2. PODMÍNKY VÝROBY NOVÉ KATEGORIE VÍNA

Popis:

Pro novou kategorii vína byly zavedeny specifické podmínky výroby.

Tato změna se týká bodu 3 písm. b) a c) specifikace výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Druh změny (změn): na úrovni Unie

V souladu s vysvětlením druhu změny uvedeným v oddíle 1 se tato změna týká zařazení nové kategorie vín, a proto se má za to, že se na ni vztahuje čl. 105 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 (jednotná společná organizace trhů).

Důvod:

Bylo nezbytné zahrnout specifikace a požadavky pro výrobu jakostních šumivých vín, jako je například změna pravděpodobného obsahu alkoholu u hroznů používaných k jejich výrobě. Tradiční metoda zrání na kalech po dobu nejméně devíti měsíců je kromě toho považována za jedinou metodu, která zaručuje jakost vín určených k uvádění na trh. Rovněž byla zavedena povinnost při výrobě růžových jakostních šumivých vín používat nejméně 25 % modrých odrůd.

3. DOPLNĚNÍ SOUVISLOSTI PRO KATEGORII 5. JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA

Popis:

Kategorie 5, jakostní šumivá vína, byla zahrnuta do pododdílů b) Údaje o výrobku a c) Příčinná souvislost.

Tato změna se týká článku 7 specifikace výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Druh změny (změn): na úrovni Unie

V souladu s vysvětlením druhu změny uvedeným v oddíle 1 se tato změna týká zařazení nové kategorie vín, a proto se má za to, že se na ni vztahuje čl. 105 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 (jednotná společná organizace trhů).

Důvod:

Zařazení této kategorie znamená, že existuje nový výrobek, jakostní šumivé víno, které má organoleptický profil vín z dané oblasti: vyznačují se plností, tóny zralého ovoce, ovšem tradiční metoda výroby jim dodává charakteristické vlastnosti. Byl přidán odstavec, aby se doplnila příčinná souvislost pro tuto kategorii, neboť vlastnosti jakostních šumivých vín jsou v zásadě dány vzájemným působením přírodních a lidských faktorů.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Toro

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. VÍNO – BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA SUCHÁ

Vína bílá

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: malá plnost, středně dlouhá až dlouhá dochuť, střední až vyšší střední kyselost, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Bílá vína kvašená v sudech nebo zrající v sudech:

Vzhled: bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, terciární aromata příznačná pro sud. střední až středně silná intenzita. Chuť: středně dlouhá až dlouhá dochuť, kyselost a plnost (vyšší střední). Vyvážená terciární aromata dřeva.

Růžová vína

Vzhled: bledě růžová až lososová barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aromata čerstvého (nezralého) červeného a/nebo černého ovoce, střední až středně silná intenzita. Chuť: malá plnost, středně dlouhá až dlouhá dochuť, střední až vyšší střední kyselost, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

(*) *Níže uvedené údaje v rámci obecných analytických vlastností se týkají vín, která obsahují méně než 5 g/l zbytkového cukru.* Pokud vína obsahují zbytkový cukr v množství nejméně 5 g/l, může mezní hodnota oxidu siřičitého činit až 250 mg/l.

(**) Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto bodě musí být za každých okolností v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

2. VÍNO – ČERVENÁ VÍNA SUCHÁ

Mladá červená vína:

Vzhled: třešňově až rubínově červená barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aromata červeného a/nebo černého ovoce, střední až vyšší střední intenzita. Chuť: střední až výrazná plnost, středně dlouhá / středně dlouhá až dlouhá dochuť, vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Červená vína zrající v sudech (včetně vín s označeními Roble, Crianza, Reserva a Gran Reserva):

Vzhled: třešňově až cihlově červená barva, bez zákalu. Vůně: jasná a čistá, aromata červeného a/nebo černého a/nebo zralého ovoce, střední intenzita. Terciární aromata příznačná pro zrání v sudu, o střední intenzitě nebo intenzitě střední až vyšší v závislosti na době zrání. Chuť: střední až výrazná plnost a dochuť, vyvážená.

(*) Fyzikálně-chemické parametry *týkající se vín s méně než 5 g/l zbytkového cukru* stanovené v tomto bodě musí být v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12,5
Minimální celková kyselost	3,5 gramu na litr, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

3. VÍNA POLOSUCHÁ, POLOSLADKÁ A SLADKÁ (BÍLÁ, RŮŽOVÁ A ČERVENÁ)

Vína bílá

Bledě žlutá až zlatožlutá barva, bez zákalu. Jasná a čistá, ovocná a/nebo květinová a/nebo bylinná aromata, střední až vyšší střední intenzita. Plnost: střední (u polosuchých vín), střední až vyšší střední (u polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); středně dlouhá až dlouhá dochuť; kyselost: střední až vyšší střední (u polosuchých a polosladkých vín) a střední (u sladkých vín) kyselost a vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Růžová vína

Bledě růžová až lososová barva, bez zákalu. Jasná a čistá, aromata čerstvého (nezralého) červeného a/nebo černého ovoce, střední až vysoká (u polosuchých) a střední až vyšší střední (u polosladkých a sladkých) intenzita. Plnost: střední (u polosuchých vín), střední až vyšší střední (u polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); dochuť: střední až vysoká (u polosuchých a sladkých vín) a střední až vyšší střední (u polosladkých vín); kyselost: střední až vyšší střední (u polosuchých a polosladkých vín) a střední (u sladkých vín) kyselost a vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

Červená vína

Třešňově až rubínově červená barva, bez zákalu. Jasná a čistá, aromata červeného a/nebo černého ovoce, střední až vysoká (u polosuchých vín) a střední (u polosladkých a sladkých vín) intenzita. Plnost: střední (u polosuchých a polosladkých vín) a vysoká (u sladkých vín); a střední až vyšší střední dochuť a vyvážený poměr alkoholu a kyselin.

* Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto bodě musí být za každých okolností v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

4. JAKOSTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO VYROBENÉ TRADIČNÍ METODOU (BÍLÉ, RŮŽOVÉ I ČERVENÉ VÍNO)

Bílé jakostní šumivé víno vyrobené tradiční metodou:

Vzhled: Bledě žlutá až zlatožlutá barva. Vůně: čistá, ovocná, s vlastnostmi typickými pro druhotné kvašení v lahvi.

Růžové jakostní šumivé víno vyrobené tradiční metodou:

Vzhled: světle růžová až lososová barva. Vůně: čistá, ovocná, s vlastnostmi typickými pro druhotné kvašení v lahvi.

Červené jakostní šumivé víno vyrobené tradiční metodou:

Vzhled: třešňově až cihlově červená barva. Vůně: čistá, ovocná, s vlastnostmi typickými pro druhotné kvašení v lahvi.

* Fyzikálně-chemické parametry stanovené v tomto bodě musí být v souladu s limity stanovenými právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	–
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	10,83
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	180

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

— Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 10,5 % objemových, s výjimkou hroznů určených k výrobě polosuchých, polosladkých a sladkých vín, u nichž je 9 %. Tyto hrozny nesmějí být použity k výrobě jiných druhů vína.

— Maximální výlisnost: 72 l / 100 kg hroznů

Jakostní šumivá vína se vyrábějí tradiční metodou v souladu s platnými evropskými právními předpisy.

Jakostní šumivé víno musí být ponecháno s kaly po dobu alespoň devíti měsíců, a to ve stejné lahvi, v níž došlo k druhotnému kvašení.

— Sladká vína se vyrábějí zachováním určitého množství přírodních cukrů obsažených v hroznech přerušením alkoholového kvašení pomocí metod povolených platnými právními předpisy. s výjimkou přidání alkoholu.

2. Omezení týkající se vinifikace

Bílá vína se vyrábějí výhradně z bílých odrůd (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real).

Růžová vína se vyrábějí z povolených modrých a bílých odrůd (hlavních a vedlejších).

Červená vína se vyrábějí výhradně z odrůd Tinta de Toro a Garnacha Tinta, přičemž se smějí vyrábět pouze dva druhy červených vín: červené víno s nejméně 85 % podílem odrůdy Garnacha Tinta a červené víno s nejméně 75 % podílem odrůdy Tinta de Toro.

Růžová jakostní šumivá vína jsou vyrobena z nejméně 25 % červených odrůd révy vinné.

3. Pěstební postupy

— Minimální hustota výsadby: 500 keřů/ha

— Keře mohou být pěstovány s využitím opěrné konstrukce nebo bez ní.

— Smíšená výsadba je možná jen tehdy, když lze jednotlivé odrůdy odděleně sklízet.

b. *Maximální výnosy*

1. pro odrůdy Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo

9 000 kg hroznů na hektar

2. což odpovídá maximálnímu výnosu:

64,80 hektolitrů na hektar

3. pro odrůdu Tinta de Toro

7 500 kg hroznů/ha

4. což odpovídá maximálnímu výnosu:

54,00 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast vymezená pro CHOP „TORO“ se nachází v západním okraji autonomní oblasti Kastilie a León (v jihovýchodní části provincie Zamora) a zahrnuje část přírodních krajů Tierra del Vino, Valle del Guareña a Tierra de Toro. Sousedí s neobdělávanými pláněmi v krajích Tierra del Pan a Tierra de Campos a čítá 62 000 hektarů půdy.

Zahrnuje následující 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 vesnice Villaester de Arriba a Villaester de Abajo v obci Pedrosa del Rey.

7. **Odrůda (odrůdy) vinné révy**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Popis souvislostí**

a. *Popis zeměpisné oblasti*

Přírodní podmínky

1. Oblast se vyznačuje mírným terénem, na který má vliv řeka Duero, její přítok Talanda a řeky Guareña a Hornija, které krajinu tvarují do údolí a teras. Vinice se nacházejí v nadmořské výšce 620 až 840 metrů, přičemž nejvyšší nadmořská výška je v jihozápadní části vymezené oblasti.

2. Půda se skládá ze sedimentů pískovce, jílu a vápenatého slepence z období pliocénu, které na povrchu vytvářejí hnědou vápenitou půdu na nezpevněném materiálu. Jedná se o hlinitý až hrubozrnný a jemnozrnný pískovec s vrstvami vápence a detritického slínu z miocénu. Tyto půdy pocházejí z období třetihor. Struktura půdy je obvykle písčitohlinitá s malým množstvím organické hmoty (méně než 1 %), přičemž pH se pohybuje od mírně kyselého po neutrální 6–7. Pouze v jihozápadní oblasti je pH zásaditější, dosahuje hodnoty přibližně 8 a půda má nízký obsah stopových prvků s výjimkou železa.

3. Oblast CHOP se vyznačuje výrazně kontinentálním podnebím s vlivem Atlantiku. Je polosuchá s nedostatkem vláhy a častými jarními mrazy.

Lidské faktory

1. Vína s CHOP Toro a lidský faktor spolu úzce souvisejí, neboť odrůdy byly vysazovány na základě letitých zkušeností předávaných z generace na generaci podle typu půdy:

   — Tinta de Toro: zejména na půdách, které jsou na povrchu štěrkovité a mají jílovité podloží.

   — Malvasía Castellana: zejména na lehčích a písčitějších půdách.

   — Garnacha Tinta: na písčitých půdách, stejně jako Malvasía.

   — Verdejo: vhodné pro všechny typy půd, upřednostňované jsou lehké půdy obsahující štěrk a oblázky.

   — Moscatel de Grano Menudo: půdy chudé na živiny, dobře odvodněné písčitohlinité půdy.

   — Albillo Real: obecně na písčitých a štěrkovitých půdách.

2. Stáří vinic, z nichž více než 50 % bylo vysazeno před více jak 40 lety, stávající vinice vysázené v období před mšičkou révokazem, vinice vysázené do čtverce s hustotou výsadby 3 x 3 metry s výjimkou velmi starých vinic vysázených křížem, lidský faktor v podobě snahy o zachování vinařského dědictví, jakož i původní odrůda Tinta de Toro propůjčují hroznům, a tedy i vínům, jejich charakteristické vlastnosti.

3. Vinaři této oblasti odjakživa chránili původní odrůdu Tinta de Toro, která se dokonale přizpůsobila půdě a podnebí a o které se zmiňuje již Isidoro de Sevilla ve svém díle Etimologías ze 6. století. Z hlediska ampelografického a genetického se jedná o odrůdu podobnou odrůdě Tempranillo, ovšem pěstuje se v menším množství, je třískovitější a bohatší na draslík, méně kyselá a s mírným obsahem antokyanů ve zralé dužině a vyrábí se z ní koncentrovanější a silnější vína.

4. Díky absenci endemických škůdců či chorob s výjimkou padlí, které vinaři ošetřují přirozeným způsobem za použití síry, nedochází k používání širokospektrých přípravků na ochranu rostlin, a hrozny jsou tak prakticky pěstovány ekologicky.

b. *Údaje o výrobku*

Ve srovnání s víny z podobných odrůd ze sousedních oblastí jsou vína s CHOP Toro strukturovanější a mají výraznější polyfenolickou a třískovou složku. Ze senzorického hlediska jsou méně kyselé, vyšším pH a tóny zralého ovoce.

V závislosti na odrůdě, z níž se vyrábějí, mají kromě toho polosuchá, polosladká a sladká vína plnou chuť s výraznými květinovými nebo ovocnými tóny, což souvisí s příslušným terroir.

Jakostní šumivá vína mají jemnou a intenzivní perlivost a přetrvávající pěnovou korunku. Tato jakostní šumivá vína jsou svěží, vyvážená, s plnou chutí a dobře se do nich včleňují sekundární aromata z druhotného kvašení v láhvi.

c. *Popis příčinné souvislosti*

Podnebné podmínky se vyznačují extrémním chladem v zimě, vysokým počtem hodin slunečního svitu a krajními teplotami, které omezují výnosy révy. Různé typy půd (písčitohlinitá) určují, které odrůdy vinaři vysadí. Tyto faktory, neutrální pH, nízký podíl organické hmoty, doplňovaný prostřednictvím půdních kondicionérů, předurčují aromatický výraz, strukturu a vysoký obsah alkoholu ve vínech. Vysoký obsah železa v půdě společně s vysokým stářím vinic připívají k tomu, že tato vína obsahují mimořádně velké množství barviv.

Tyto přirozené podmínky produkční oblasti, které souvisejí s přírodními faktory, a výše popsané lidské faktory jsou kromě toho ideální pro rozvoj vinic, zejména ve fázích před sklizní, což přispívá ke zrání různých povolených odrůd v odlišných obdobích, a vznikají tak dobrá základní vína pro výrobu jakostního šumivého vína s přiměřeným obsahem alkoholu, nízkou kyselostí, pH a dobrým zdravím.

V případě sladkých a polosladkých vín navíc zkušenosti s výrobou tohoto druhu vína s CHOP TORO v průběhu let prokázaly schopnost výroby těchto vín s nejvyššími standardy jakosti a se zachováním klasického organoleptického profilu tradičních vín Toro. Tato vína velmi dobře vyjadřují ryzí charakter vín Toro, který je zvýrazněn přítomností cukru.

Pokud jde o šumivá vína, zařazení odrůd, které se tradičně vyskytují v dané oblasti, jako jsou Albillo Real a Moscatel de grano menudo, do předchozí revize specifikace výrobku, která je předtím nezahrnovala, umožnilo v kombinaci s hlavními odrůdami Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta a Tinta de Toro získat ideální základní vína pro výrobu jakostních šumivých vín, neboť díky této kombinaci odrůd je možné postupné dozrávání a výroba vyvážených a zdravých vín s přiměřeným obsahem alkoholu a nízkou kyselostí. Dlouholeté zkušenosti s výrobou těchto druhů jakostních šumivých vín s CHOP Toro prokázaly solidnost výrobní kapacity. Vína se vyrábějí podle nejpřísnějších standardů kvality a se zachováním souvislosti.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jelikož proces výroby vína zahrnuje plnění do lahví a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci výrobku zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP „TORO“ do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro dosažení vlastností stanovených ve specifikaci výrobku, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách v oblasti produkce.

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách je možné používat tradiční výraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (označení původu) a jeho zkratku „D.O.“ namísto „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (chráněné označení původu).

Na etiketách vín mohou být taktéž uvedeny výrazy ROBLE a FERMENTADO EN BARRICA a v případě červených vín rovněž tradiční výrazy CRIANZA, RESERVA a GRAN RESERVA, a to za předpokladu splnění podmínek stanovených v platných právních předpisech.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.itacyl.es/-/marcas-d-o-toro-?redirect=%2Fcalidad-diferenciada%2Fdop-e-igp%2Fdop-igp-y-etg