C/2024/4493

12.7.2024

# Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en EU-ændring af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, første punktum, sammenholdt med artikel 105 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(C/2024/4493)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

ANSØGNING OM EN EU-ÆNDRING AF PRODUKTSPECIFIKATIONEN

**Toro**

**PDO-ES-A0886-AM06**

**Ansøgningsdato: 16. maj 2023**

## 1. Ansøger og legitim interesse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen »TORO« (kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »TORO«)

Det er sammensat af alle vinavlere og -producenter, der er involveret i produktionen af vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro«.

## 2. Afsnit i produktspecifikationen, som berøres af ændringen/ændringerne

☐ Produktets betegnelse

☒ Vinavlsproduktets kategori

☒ Tilknytning

☐ Restriktioner for afsætningen

## 3. Beskrivelse af og begrundelse for ændringen

1. MEDTAGELSE AF EN NY KATEGORI AF VINE

Beskrivelse:

Produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« ændres, så den omfatter en ny vinkategori, dvs. kategori 5 »mousserende kvalitetsvine«. Deres fysisk-kemiske og organoleptiske egenskaber skal derfor beskrives.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og punkt 3 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: Unionen

Dette er en EU-ændring, da den er af den type, der er anført i artikel 105, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1308/2013 (fusionsmarkedsordningen).

Begrundelse:

Medtagelsen af sorter, der traditionelt findes i området, i den tidligere revision af produktspecifikationen, såsom Albillo Real og Moscatel de grano menudo, sammen med anvendelsen af Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta og Tinta de Toro, skaber passende betingelser for at opnå en særlig basisvin/most, der er ideel til fremstilling af mousserende kvalitetsvine, hvilket giver disse vine små intense bobler og en vedvarende fylde.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

En fysisk-kemisk og sensorisk analyse af de mousserende vine, der fremstilles ved hjælp af den traditionelle metode i områdets vingårde, men som markedsføres uden for beskyttelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro«, viser, at disse mousserende kvalitetsvine er friske, afbalancerede og fyldige i munden og med en god medtagelse af de sekundære aromaer, der fremkommer ved den anden gæring på flasken, samtidig med at »Toro«-vinenes traditionelle egenart bevares.

Sammenfattende er ønsket om at bevare de historiske beplantninger med disse hvide og røde druesorter i området (nu med alle de historiske sorter) og dermed bevare deres genetiske mangfoldighed sammen med den dokumenterede kvalitet og kommercielle succes, som nogle af disse vine har på markedet, berettiget til, at kontrolorganet udarbejder regler for at omfatte dem, sådan som sektoren har anmodet om.

Desuden gør tilføjelsen af en ny vinkategori det nødvendigt at beskrive disse vine, i det mindste deres fysiske og kemiske egenskaber som fastsat i artikel 20 i forordning (EU) 2019/34. Ved fastlæggelsen af disse parametre er der taget hensyn til ovennævnte analyser af mousserende kvalitetsvine, der markedsføres af områdets vingårde, og som er fremstillet af godkendte sorter, der også er fremstillet på vindyrkningsarealer i det afgrænsede område.

2. PRODUKTIONSBETINGELSER FOR DEN NYE VINKATEGORI

Beskrivelse:

De særlige produktionsbetingelser for den nye vinkategori er blevet indført.

Denne ændring vedrører punkt 3, litra b), og punkt 3, litra c, i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: Unionen

I overensstemmelse med forklaringen af ændringstypen i afsnit 1 indebærer denne ændring medtagelsen af en ny vinkategori og anses derfor for at være omfattet af artikel 105, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1308/2013 (fusionsmarkedsordningen).

Begrundelse:

Det har været nødvendigt at medtage specifikationer og krav til fremstilling af mousserende kvalitetsvine, f.eks. ændring af det sandsynlige alkoholindhold for de druer, der skal anvendes til denne produktion. Desuden betragtes den traditionelle metode med lagring på bærme i mindst ni måneder som den eneste metode, der garanterer kvaliteten af de vine, der skal markedsføres. Endelig er der indført en forpligtelse til fremstilling af mousserende rosévine af mindst 25 % røde sorter.

3. TILFØJELSER TIL TILKNYTNINGEN FOR KATEGORI 5. MOUSSERENDE KVALITETSVIN

Beskrivelse:

Kategori 5, mousserende kvalitetsvine, er medtaget i underafsnit b) Produktoplysninger og c) årsagssammenhæng.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 8 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: Unionen

I overensstemmelse med forklaringen af ændringstypen i afsnit 1 indebærer denne ændring medtagelsen af en ny vinkategori og anses derfor for at være omfattet af artikel 105, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1308/2013 (fusionsmarkedsordningen).

Begrundelse:

Medtagelsen af denne kategori betyder, at der findes et nyt produkt, mousserende kvalitetsvin, som bevarer den organoleptiske profil for vinene i området: fyldig krop og smag af modne frugter, men suppleret med de særlige kendetegn ved den traditionelle metode. Der er indsat et afsnit for at supplere årsagssammenhængen for denne kategori, da de mousserende kvalitetsvines egenskaber hovedsagelig skyldes samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Toro

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. VIN – TØRRE HVIDVINE OG ROSÉVINE

*Hvidvine*

Udseende: bleggul til gyldengul farve, ikke uklare. Duft: livlig med noter af frugt og/eller blomster og/eller græs og mellemhøj til høj intensitet. Smag: let fyldig i munden, mellemlang til lang eftersmag, middel til mellemhøj syrlighed og en god balance mellem alkohol og syreindhold.

*Hvidvine gæret eller lagret på fad*

Udseende: bleggul til gyldengul farve, ikke uklare. Duft: livlig med noter af frugt og/eller blomster og/eller græs og tertiære aromaer, der er typiske for lagring på fad. Middel til mellemhøj intensitet. Smag: middel til lang eftersmag, mellemhøj syrlighed, fyldig eller meget fyldig i munden. Afbalancerede tertiære aromaer af træ.

*Rosévine*

Udseende: blegrosa til laksefarvede, ikke uklare. Duft: livlig, friske (ikke overmodne) noter af røde og/eller sorte frugter, middel til mellemhøj intensitet. Smag: let fyldig i munden, mellemlang til lang eftersmag, middel til mellemhøj syrlighed og en god balance mellem alkohol og syreindhold.

(*) *De data, der er vist nedenfor under generelle analytiske kendetegn, er for vine med et restsukkerindhold på under 5 g/l.* Hvis vinenes indhold af restsukker er 5 g/l eller derover, må det maksimale indhold af svovldioxid være op til 250 mg/l.

(**) I alle tilfælde skal de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, overholde de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | - |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 11 |
| Minimalt totalt syreindhold | 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 18 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 200 |

2. VIN – TØRRE RØDVINE

*Unge rødvine*

Udseende: kirsebærrøde til rubinrøde, ikke uklare. Duft: livlig, noter af røde og/eller sorte frugter og middel til mellemhøj intensitet. Smag: fyldig eller meget fyldig i munden, middel til mellemlang eftersmag og en god balance mellem alkohol og syreindhold.

*Fadlagret rødvin (herunder rødvin med benævnelserne »Roble« [eg], »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva«)*

Udseende: kirsebærrøde til terracottarøde, ikke uklare. Duft: livlig, noter af røde og/eller sorte frugter og/eller modne frugter og middel intensitet. Tertiære aromaer, der er typiske for lagring på fad, med middel til mellemhøj intensitet alt efter lagringen. Smag: fyldig eller meget fyldig med mellemlang til lang eftersmag og god balance.

(*) I alle tilfælde skal de fysisk-kemiske parametre, *der er fastsat i dette punkt for vine med et restsukkerindhold på under 5 g/l* overholde de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | - |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 12,5 |
| Minimalt totalt syreindhold | 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 20 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 150 |

3. HALVTØRRE, HALVSØDE OG SØDE VINE (HVIDVINE, ROSÉVINE OG RØDVINE)

*Hvidvine*

Bleggul til gyldengul farve, ikke uklare. Livlige med noter af frugt og/eller blomster og/eller græs og mellemhøj til høj intensitet. Krop: middel (halvtørre vine), middel til mellemhøj fyldighed (halvsøde vine) og fyldig (søde vine). Middel til lang eftersmag. Syrlighed: middel til mellemhøj syrlighed (halvtørre og halvsøde vine) og middel syrlighed (søde vine) samt et afbalanceret alkohol- og syreindhold.

*Rosévine*

Blegrosa til laksefarvede, ikke uklare. Livlige, friske (ikke overmodne) noter af røde og/eller sorte frugter, middel til mellemhøj intensitet (halvtørre vine) og middel til mellemhøj intensitet (halvsøde og søde vine). Krop: middel (halvtørre vine), middel til mellemhøj fyldighed (halvsøde vine) og fyldig (søde vine). Eftersmag: middel til lang (halvtørre og søde vine) og middel til mellemlang (halvsøde vine). Syrlighed: middel til mellemhøj syrlighed (halvtørre og halvsøde vine) og middel syrlighed (søde vine) samt et afbalanceret alkohol- og syreindhold.

*Rødvine*

Kirsebærrøde til rubinrøde, ikke uklare. Livlige, noter af røde og/eller sorte frugter og middel til høj intensitet (halvtørre vine) samt mellemhøj intensitet (halvsøde og søde vine). Krop: middel (halvtørre og halvsøde vine) og fyldig (søde vine). Middel til lang eftersmag og et afbalanceret alkohol- og syreindhold.

* I alle tilfælde skal de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, overholde de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | - |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 9 |
| Minimalt totalt syreindhold | 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 18 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 200 |

4. MOUSSERENDE KVALITETSVIN FREMSTILLET EFTER DEN TRADITIONELLE METODE (HVIDVIN, ROSÉVIN OG RØD)

*Mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle metode, hvid*

Udseende: lysegul til gylden farve. Duft: ren, frugtagtig med egenskaber i munden, der er specifik for anden gæring på flaske.

*Mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle rosémetode*

Udseende: lyserød til laksefarvet. Duft: ren, frugtagtig med egenskaber i munden, der er specifik for anden gæring på flaske.

*Mousserende kvalitetsvin fremstillet efter den traditionelle metode, rød*

Udseende: kirsebærrøde til terracottarøde. Duft: ren, frugtagtig med egenskaber i munden, der er specifik for anden gæring på flaske.

* I alle tilfælde skal de fysisk-kemiske parametre, der er fastsat i dette punkt, overholde de grænseværdier, der er fastsat i EU-reglerne.

| Generelle analytiske kendetegn | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) | - |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) | 11,5 |
| Minimalt totalt syreindhold | 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) | 10,83 |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) | 180 |

5. **Vinfremstillingsmetoder**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Druernes sandsynlige minimale alkoholindhold: 10,5 %, undtagen for druer beregnet til fremstilling af halvtørre, halvsøde og søde vine, hvor det er 9 %. Førnævnte druer kan ikke anvendes til fremstilling af nogen anden vintype.

— Maksimale udbytter: 72 liter pr. 100 kg druer.

Mousserende kvalitetsvine fremstilles efter den traditionelle metode i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning.

Den mousserende kvalitetsvin skal forblive i lagring på bærme i mindst ni måneder og være i samme flaske, hvor den anden gæring fandt sted.

— De søde vine fremstilles ved at bevare noget af det naturlige sukker i druerne ved at afbryde alkoholgæringen med metoder, der er tilladt i henhold til den gældende lovgivning. De omfatter ikke tilsætning af alkohol.

2. Restriktioner for vinfremstilling

Hvidvinene fremstilles udelukkende af grønne druesorter (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo og Albillo Real).

Rosévinene fremstilles af godkendte blå og grønne druesorter (primære og sekundære sorter).

Rødvinene fremstilles udelukkende af druesorterne Tinta de Toro og Garnacha Tinta, og produktionen begrænses til de to blå druesorter: rødvin med mindst 85 % Garnacha Tinta-druer, og rødvin med mindst 75 % Tinta de Toro-druer.

Mousserende kvalitetsrosévine skal fremstilles af mindst 25 % røde druesorter.

3. Dyrkningsmetode

— Minimumsplantetæthed: 500 vinstokke/ha

— Vinstokken kan dyrkes efter gobeletmetoden eller med espalier.

— Blandede beplantninger, hvor det ikke er muligt at høste hver druesort for sig, er ikke tilladt.

b. *Maksimale udbytter*

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

9 000 kg druer pr. hektar

2. som svarer til et maksimalt udbytte på:

64,80 hektoliter pr. hektar

3. For sorten Tinta de Toro

7 500 kg druer pr. hektar

4. som svarer til et maksimalt udbytte på:

54,00 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« ligger i den vestlige del af regionen Castilla y León, sydøst for provinsen Zamora, og omfatter en del af egnene Tierra del Vino, Valle del Guareña og Tierra de Toro. Området grænser op til de øde områder Tierra del Pan og Tierra de Campos og omfatter et areal på 62 000 hektar.

Det omfatter følgende 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 og Villabuena del Puente

i provinsen Valladolid:

San Román de Hornija og Villafranca del Duero, vindyrkningsdistrikterne Villaester de Arriba og Villaester de Abajo samt kommunen Pedrosa del Rey.

7. **Druesort(er)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

a. *Beskrivelse af det geografiske område*

Naturlige faktorer.

1. Området har et mildt terræn, der påvirkes af Duero-floden, dens biflod Talanda og floderne Guareña og Hornija, som former jorden i dale og terrasser. Vindyrkningsarealerne ligger mellem 620 og 840 m over havet med den største højde i den sydvestlige del af det afgrænsede område.

2. Jordbunden består af sedimenter af sandsten, ler og kalkholdig buddingsten fra pliocæn, som på overfladen skaber brun kalkholdig jord, der ligger ovenpå mindre faste materialer. Disse spænder fra lerjord til store og finkornede sandsten med et indhold af kalksten og detrisk mergel, der dannedes i løbet af miocæn. Denne jordbund er fra den tertiære tidsalder. Jordbundens tekstur er generelt sandholdig lerjord med lidt organisk materiale (< 1 %) med en pH-værdi, der svinger mellem at have lidt syre til en neutral pH-værdi på 6-7. Kun i det sydvestlige område er der en mere basisk pH-værdi på ca. 8 med et lavt indhold af sporstoffer, undtagen jern.

3. BOB-området har et ekstremt kontinentalklima med påvirkning fra Atlanterhavet. Det er halvtørt med mangel på fugt og med hyppig frost om foråret.

Menneskelige faktorer.

1. Toro-vine og den menneskelige faktor har været tæt forbundet, da sorterne er blevet plantet alt efter jordbundstypen på grundlag af viden, som er blevet viderebragt fra den ene generation til den næste:

   — Tinta de Toro: Hovedsagelig i jord med grusjord på overfladen og ler i undergrunden.

   — Malvasía Castellana: Hovedsagelig i lettere og mere sandholdig jord.

   — Garnacha Tinta: I sandholdig jord som Malvasía.

   — Verdejo: Kan plantes i alle jordtyper, men ideel i let jord, der indeholder grus og småsten.

   — Moscatel de Grano Menudo: Næringsfattig jord, veldrænet sandholdig lerjord

   — Albillo Real: Generelt i sand- og grusjord.

2. Vinmarkernes alder, hvor over 50 % er mere end 40 år gamle, de eksisterende vinmarker er fra den tid, der gik forud for phylloxera, afstandene mellem beplantningen, der generelt er plantet på kvadrater på 3 x 3 meter, bortset fra meget gamle plantager, der er plantet spredt, den menneskelige faktor, der har bevaret en kulturarv med vindyrkning samt den hjemmehørende sort Tinta de Toro, giver druerne og dermed vinene deres iboende egenskaber.

3. Vinavlerne i området har historisk set forsvaret den hjemmehørende sort Tinta de Toro, der er perfekt egnet til jorden og klimaet, og som der henvises til helt tilbage i det 6. århundrede, dvs. i Isidoro de Sevillas »Etimologías«. Tinta de Toro er ampelografisk og genetisk sammenlignelig med sorten Tempranillo, men der fremstilles mindre af den, der er mere tanninholdig, er rig på kalium, har mindre syre med frugtkød, der er lettere anthocyaninfarvet, når den er moden, og der kan fremstilles mere koncentrerede og kraftige vine af sorten.

4. Fraværet af endemiske skadedyr eller sygdomme, bortset fra meldug, som vinavlerne behandler naturligt med svovl, overflødiggør anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler, hvilket praksis taget gør druerne økologiske.

b. *Produktoplysninger*

Sammenlignet med andre vine fra tilgrænsende områder med lignende sorter er vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« mere strukturerede med et større indhold af polyphenol og tannin. Den er mindre syrlig og har en højere pH-værdi, der giver en smagsfornemmelse af modne frugter

Desuden har de halvtørre, halvsøde og søde vine, afhængigt af hvilken sort de fremstilles af, en kraftig blomsteragtig eller frugtagtig smag samt en kraftig karakter i munden, der er knyttet til jordbundsforholdene.

De mousserende kvalitetsvine har små intense bobler og en vedvarende krop. Disse mousserende kvalitetsvine er friske, afbalancerede og fyldige i munden og med en god medtagelse af de sekundære aromaer, der fremkommer ved den anden gæring på flasken.

c. *Beskrivelse af årsagssammenhængen*

De klimatiske forhold (meget koldt om vinteren, et stort antal solskinstimer og ekstreme temperaturer) begrænser vinstokkenes udbytte. De forskellige jordtyper (sandet lerjord) er bestemmende for de sorter, som vinavlerne planter. Disse faktorer, den neutrale pH-værdi, et lavt indhold af organiske stoffer i jorden og den gødning, som vinavlerne tilfører, er afgørende for vinens duft, struktur og høje alkoholindhold. Desuden har det høje jernindhold i jorden sammen vinmarkens betragtelige alder indvirkning på vinens betydelige indhold af farvestoffer.

Desuden er disse naturlige forhold i produktionsområdet, der vedrører naturlige faktorer, og de menneskelige faktorer, der er beskrevet ovenfor, ideelle for udviklingen af vindyrkningsarealet, navnlig i de faser, der går forud for høsten, og som tilskynder de forskellige godkendte sorter til at modnes r på forskellige tidspunkter, hvorved der produceres gode basisvine til fremstilling af mousserende kvalitetsvin med et passende alkoholindhold, lavt syreindhold, pH og et godt helbred.

Hvad de søde og halvsøde vine angår, har flere års erfaring med fremstillingen af disse vintyper med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« desuden vist deres produktionskapacitet. Vinene fremstilles efter de strengeste kvalitetsstandarder og bevarer de traditionelle »Toro«-vines klassiske organoleptiske profil. Disse vine er et glimrende udtryk for »Toro«-vinenes autentiske karakter, der fremhæves af sukkerindholdet.

For så vidt angår mousserende vine har medtagelsen i den tidligere revision af produktspecifikationen af sorter, der traditionelt findes i området, men som ikke var omfattet, såsom Albillo Real og Moscatel de grano menudo, gjort det muligt i kombination med de vigtigste sorter Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta og Tinta de Toro at fremstille ideelle basisvine til fremstilling af mousserende kvalitetsvin, da denne kombination af sorter muliggør modning på forskellige tidspunkter og giver afbalancerede og sunde vine med et passende alkoholindhold og et lavt syreindhold. Mange års erfaring med fremstilling af disse typer mousserende kvalitetsvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro« har bevist deres produktionskapacitet. Vinene fremstilles efter de strengeste kvalitetsstandarder og bevarer tilknytningen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område.

Beskrivelse af betingelsen:

Vindyrkningsprocessen omfatter aftapning og efterfølgende lagring af vinene. De organoleptiske og fysisk-kemiske egenskaber, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i håndteringen af vinen finder sted i produktionsområdet. Aftapningen af de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Toro«, er et af de punkter, der er afgørende for at opnå de kendetegn, der er defineret i produktspecifikationen. For at garantere kvaliteten og oprindelsen og sikre kontrol med processen skal aftapningen derfor foretages i vinlagrene i aftapningsanlæg, der er beliggende i produktionsområdet.

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Den traditionelle benævnelse »DENOMINACIÓN DE ORIGEN« [OPRINDELSESBETEGNELSE] og initialerne »D.O.« kan anvendes på etiketten i stedet for »DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA« [BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE].

Benævnelserne »ROBLE« [EG] og »FERMENTADO EN BARRICA« [LAGRET PÅ FAD] kan medtages på vinenes etiket. Rødvinene kan mærkes med de traditionelle benævnelser »CRIANZA«, »RESERVA« og »GRAN RESERVA«, forudsat at de opfylder betingelserne i den gældende lovgivning.

**Link til produktspecifikationen**

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