C/2024/4493

12.7.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer Unionsänderung einer Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/4493)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Datum der Antragstellung: 16.5.2023

1. Antragsteller und berechtigtes Interesse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ (Regulierungsausschuss für die Ursprungsbezeichnung „Toro“).

Der Ausschuss besteht aus allen Winzern und Kellereien, die an der Erzeugung von Wein mit der g. U. „Toro“ beteiligt sind.

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Kategorie des Weinbauerzeugnisses

☒ Zusammenhang

☐ Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung

1. AUFNAHME EINER NEUEN WEINKATEGORIE

Beschreibung:

Die Produktspezifikation für die g. U. „Toro“ wird geändert, um eine neue Weinkategorie, nämlich Kategorie 5 „Qualitätsschaumweine“, aufzunehmen. Somit müssen auch die physikalisch-chemischen und organoleptischen Merkmale beschrieben werden.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und Punkt 3 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Unionsänderung

Es handelt sich um eine Unionsänderung, da sie der in Artikel 105 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (einheitliche GMO) festgelegten Art entspricht.

Begründung:

Durch die Aufnahme von Rebsorten wie Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo, die traditionell in dem Gebiet vorkommen und bereits Gegenstand der letzten Überarbeitung der Produktspezifikation waren, und die Verwendung von Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta und Tinta de Toro werden geeignete Bedingungen für die Erzeugung eines charakteristischen Grundweins/Mosts geschaffen, der sich ideal für die Bereitung von Qualitätsschaumweinen mit feiner intensiver Perlage und lang anhaltender Schaumkrone eignet.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aus einer physikalisch-chemischen und sensorischen Analyse der Schaumweine, die in den Kellereien des Gebiets nach traditionellem Verfahren erzeugt, aber außerhalb des Gebiets der g. U. „Toro“ vermarktet werden, geht hervor, dass diese Qualitätsschaumweine frisch, ausgewogen und vollmundig sind. Außerdem sind die Sekundäraromen, die durch die zweite Gärung in der Flasche entstehen, gut integriert und das traditionelle Profil der Weine mit der g. U. „Toro“ bleibt erhalten.

Auf Aufforderung des Sektors ist der Wunsch, die historischen Rebflächen dieser weißen und roten Rebsorten des Gebiets zu erhalten (fortan mit allen historischen Rebsorten), um damit ihre genetische Vielfalt zu bewahren, zusammen mit der nachgewiesenen Qualität und dem kommerziellen Erfolg einiger dieser Weine auf dem Markt, der Anlass für den Regulierungsrat, diesbezügliche Regeln auszuarbeiten.

Ferner ist es aufgrund der Aufnahme einer neuen Weinkategorie erforderlich, diese Weine, zumindest ihre physikalisch-chemischen Eigenschaften, gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) 2019/34 zu beschreiben. Berücksichtigt wurden bei der Festlegung dieser Parameter die vorgenannten Analysen von Qualitätsschaumweinen, die von den Kellereien des Gebiets vermarktet und aus zugelassenen Rebsorten erzeugt wurden, die ebenfalls von Rebflächen im abgegrenzten Gebiet stammen.

2. ERZEUGUNGSBEDINGUNGEN FÜR DIE NEUE WEINKATEGORIE

Beschreibung:

Die spezifischen Erzeugungsbedingungen für die neue Weinkategorie wurden eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstaben b und c der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Unionsänderung

Im Einklang mit der Erläuterung der Art der Änderung in Abschnitt 1 beinhaltet diese Änderung die Aufnahme einer neuen Weinkategorie und fällt daher unter Artikel 105 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (einheitliche GMO).

Begründung:

Es ist notwendig, die Spezifikationen und Anforderungen für die Erzeugung von Qualitätsschaumweinen aufzunehmen, wie z. B. die Änderung des wahrscheinlichen Alkoholgehalts der für diese Erzeugung bestimmten Trauben. Darüber hinaus gilt das traditionelle Reifungsverfahren auf Trub für mindestens neun Monate als einzige Methode, mit dem die Qualität der zu vermarktenden Weine gewährleistet werden kann. Abschließend wurde die Verpflichtung eingeführt, dass Roséweine der Kategorie Qualitätsschaumwein aus mindestens 25 % roten Rebsorten erzeugt werden müssen.

3. ERWEITERUNG DES ZUSAMMENHANGS FÜR KATEGORIE 5 QUALITÄTSSCHAUMWEIN

Beschreibung:

Kategorie 5 „Qualitätsschaumweine“ wurde in die Unterabschnitte b „Beschreibung des Erzeugnisses“ und c „Ursächlicher Zusammenhang“ aufgenommen.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und Punkt 8 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Unionsänderung

Im Einklang mit der Erläuterung der Art der Änderung in Abschnitt 1 beinhaltet diese Änderung die Aufnahme einer neuen Weinkategorie und fällt daher unter Artikel 105 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 (einheitliche GMO).

Begründung:

Die Kategorie wird aufgrund der Aufnahme des neuen Erzeugnisses „Qualitätsschaumwein“, das das organoleptische Profil der Weine des Gebiets bewahrt, eingeführt. Der Qualitätsschaumwein ist vollmundig mit Aromen von reifen Früchten, ergänzt durch die besonderen Merkmale des traditionellen Verfahrens. Es wurde ein Absatz aufgenommen, um den ursächlichen Zusammenhang für diese Kategorie zu ergänzen, da die Eigenschaften der Qualitätsschaumweine im Wesentlichen auf die Wechselwirkungen zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren zurückzuführen sind.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Toro

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. WEIN – TROCKENE WEISS- UND ROSÉWEINE

Weißweine

Aussehen: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlerer bis langer Abgang, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Im Fass gegorene oder im Fass gereifte Weißweine

Aussehen: blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, für Fassreifung typische Tertiäraromen mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: mittlerer bis langer Abgang, Säuregehalt und Körperreichtum sind mittel bis hoch. Ausgewogene Tertiäraromen von Holz.

Roséweine

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen frischer (nicht allzu reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: körperarme Weine, mittlerer bis langer Abgang, mittlerer bis mittelhoher Säuregehalt und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

* *Die nachstehend unter den allgemeinen Analysemerkmalen aufgeführten Daten beziehen sich auf Weine mit einem Restzuckergehalt von weniger als 5 Gramm pro Liter.* Die Weine enthalten mindestens 5 Gramm Restzucker pro Liter und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid liegt bei 250 Milligramm pro Liter.

** In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

2. WEIN – TROCKENE ROTWEINE

Junge Rotweine

Aussehen: kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen frischer roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis mittelhohe Intensität. Geschmack: mittlerer bis hoher Körperreichtum und mittlerer bis langer Abgang, ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Im Fass gereifte Rotweine (einschließlich Weine mit den Angaben „Roble" (Eiche), „Crianza", „Reserva" und „Gran Reserva")

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot, ohne suspendierte Partikel. Geruch: reintönig, Aromen roter und/oder schwarzer und/oder reifer Früchte, mittlere Intensität. Für Fassreifung typische Tertiäraromen von mittlerer bis mittelhoher Intensität, je nach Reifung. Geschmack: mittlerer bis hoher Körperreichtum, mittlerer bis langer Abgang, ausgewogen.

* In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter *für Weine mit einem Restzuckergehalt von weniger als 5 Gramm pro Liter* den in den EU-Vorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	150

3. HALBTROCKENE, LIEBLICHE UND SÜSSE WEINE (WEIß, ROSÉ UND ROT)

Weißweine

Blassgelb bis goldgelb, ohne suspendierte Partikel. Reintönig mit fruchtigen und/oder blumigen und/oder krautigen Aromen, mittlere bis mittelhohe Intensität. Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); mittlerer bis langer Abgang; Säuregehalt: mittel bis mittelhoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittel (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Roséweine

Blassrosa bis lachsfarben, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen frischer (nicht allzu reifer) roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere bis mittelhohe Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen Weinen), mittel bis mittelhoch (bei lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); Abgang: mittel bis lang (bei halbtrockenen und süßen Weinen) und mittel bis mittellang (bei lieblichen Weinen); Säuregehalt: mittel bis mittelhoch (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und mittel (bei süßen Weinen); ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

Rotweine

Kirschrot bis rubinrot, ohne suspendierte Partikel. Reintönig, mit Aromen roter und/oder schwarzer Früchte, mittlere bis hohe Intensität (bei halbtrockenen Weinen) und mittlere Intensität (bei lieblichen und süßen Weinen). Körperreichtum: mittel (bei halbtrockenen und lieblichen Weinen) und hoch (bei süßen Weinen); mittlerer bis langer Abgang und ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol- und Säuregehalt.

* In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	200

4. NACH DER TRADITIONELLEN METHODE HERGESTELLTER QUALITÄTSSCHAUMWEIN (WEISS, ROSÉ UND ROT)

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, weiß:

Aussehen: blassgelb bis goldgelb. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, rosé:

Aussehen: blassrosa bis lachsfarben. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

Nach der traditionellen Methode hergestellter Qualitätsschaumwein, rot:

Aussehen: kirschrot bis ziegelrot. Geruch: rein, fruchtig, mit für die zweite Gärung in der Flasche typischen Gaumeneigenschaften.

* In jedem Fall entsprechen die unter diesem Punkt festgelegten physikalisch-chemischen Parameter den in den EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	10,83
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	180

5. **Weinbereitungsverfahren**

a. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Wahrscheinlicher Mindestalkoholgehalt der Trauben: 10,5 %, außer bei Trauben, die für die Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen bestimmt sind; diese haben einen wahrscheinlichen Mindestalkoholgehalt von 9 %. Diese Trauben dürfen nicht für die Erzeugung von anderen Weinarten verwendet werden.

— Höchstertrag: 72 Liter pro 100 Kilogramm Trauben.

Qualitätsschaumweine werden nach der traditionellen Methode gemäß den geltenden europäischen Vorschriften erzeugt.

Der Qualitätsschaumwein muss mindestens neun Monate lang mit dem Trub in Berührung bleiben und sich in derselben Flasche befinden, in der die zweite Gärung stattgefunden hat.

— Bei der Erzeugung von süßen Weinen muss ein Teil des natürlichen Zuckers der Traube erhalten bleiben und die alkoholische Gärung muss durch ein nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässiges Verfahren unterbrochen werden. Diese schließen den Zusatz von Alkohol aus.

2. Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

Die Weißweine werden ausschließlich aus weißen Sorten erzeugt (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo und Albillo Real).

Die Roséweine werden aus den zugelassenen roten und weißen Sorten erzeugt (Haupt- und Nebensorten).

Nur die folgenden beiden Rotweine werden ausschließlich aus den Sorten Tinta de Toro und Garnacha Tinta erzeugt: Rotwein zu mindestens 85 % Garnacha Tinta und Rotwein zu mindestens 75 % Tinta de Toro.

Roséweine der Kategorie Qualitätsschaumwein werden aus mindestens 25 % roten Rebsorten erzeugt.

3. Anbauverfahren

— Mindestpflanzdichte: 500 Rebstöcke/ha

— Die Reberziehung kann als Goblet- oder Spaliererziehung erfolgen.

— Gemischte Anpflanzungen, bei denen keine nach Sorten getrennte Lese möglich ist, sind nicht zulässig.

b. *Höchsterträge*

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

9 000 Kilogramm Trauben pro Hektar

2. Dies entspricht einem Höchstertrag von:

64,80 Hektoliter pro Hektar

3. Für die Rebsorte Tinta de Toro

7 500 Kilogramm Trauben pro Hektar

4. Dies entspricht einem Höchstertrag von:

54,00 Hektoliter pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Toro“ befindet sich am westlichen Rand der Autonomen Region Castilla y León, im Südosten der Provinz Zamora und in einem Teil der natürlich umgrenzten Gebiete Tierra del Vino, Valle del Guareña und Tierra de Toro. Es grenzt an die Hochebenen von Tierra del Pan und Tierra de Campos und erstreckt sich über 62 000 Hektar.

Es umfasst folgende Gemeinden:

Provinz Zamora:

Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo und Villabuena del Puente.

Provinz Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero und die Güter Villaester de Arriba und Villaester de Abajo auf dem Gebiet der Gemeinde Pedrosa del Rey.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

a. *Beschreibung des geografischen Gebiets:*

Natürliche Faktoren

1. Das sanfte Gelände des Gebiets ist vom Fluss Duero, seinem Nebenfluss Talanda und den Flüssen Guareña und Hornija geprägt, die Täler und Terrassen geformt haben. Die Rebflächen befinden sich in Höhen zwischen 620 und 840 m, wobei der südwestliche Teil des abgegrenzten Gebiets am höchsten liegt.

2. Der Boden besteht aus Sedimenten von Sandstein, Ton sowie kalkhaltigem Puddingstein aus dem Pliozän, die auf lockerem Sediment Kalkbraunerde bilden. Sie reichen von Lehm bis hin zu grob- und feinkörnigem Sandstein mit Kalksteinanteilen und detritischem Mergel aus dem Miozän. Diese Böden stammen aus der Tertiärzeit. Sandiger Lehm mit einem geringen Anteil organischer Substanz (< 1 %) und einem leicht sauren bis neutralen pH-Wert (6–7) bestimmt die Textur des Bodens. Lediglich im Südwesten weisen die Böden einen basischeren pH-Wert von ca. 8 sowie eine geringe Menge an Spurenelementen, mit Ausnahme von Eisen, auf.

3. Das Gebiet der g. U. ist durch ein extremes kontinentales Klima mit atlantischen Einflüssen gekennzeichnet. Es handelt sich um ein semiarides, trockenes Gebiet mit häufigen Frühjahrsfrösten.

Menschliche Faktoren.

1. Die Weine mit der g. U. „Toro“ und der Faktor Mensch sind eng miteinander verknüpft, da die Rebsorten auf der Grundlage jahrhundertealter, von Generation zu Generation weitergegebener Erfahrung je nach Bodenbeschaffenheit gepflanzt wurden:

   — Tinta de Toro: Hauptsächlich auf kiesigen Böden mit kalkhaltigem Unterboden.

   — Malvasía Castellana: Hauptsächlich auf lockeren und sandigeren Böden.

   — Garnacha Tinta: Wie Malvasía auf sandigen Böden.

   — Verdejo: Geeignet für alle Bodenarten, vorzugsweise lockere Böden mit Kies und Feldsteinen.

   — Moscatel de Grano Menudo: Nährstoffarme Böden, gut entwässerter Sandlehm.

   — Albillo Real: Eher auf sandigen und kiesigen Böden.

2. Das Alter der Rebfläche, die zu mehr als 50 % über 40 Jahre alt ist, der Rebflächenbestand aus der Zeit vor dem Phylloxera-Befall, der generelle Pflanzabstand von 3 x 3 m in Viereckanordnung, mit Ausnahme sehr alter Anpflanzungen in versetzter Anordnung, das von Menschen aufrechterhaltene Weinbauerbe sowie die heimische Rebsorte Tinta de Toro verleihen den Trauben, und somit auch den Weinen, ihre wesentlichen Eigenschaften.

3. Die Winzer des Gebiets setzen seit jeher auf die einheimische Rebsorte Tinta de Toro, die perfekt an den Boden und das Klima angepasst ist und deren erste Aufzeichnung auf das 6. Jahrhundert, in der „Etimologías“ von Isidoro de Sevilla, zurückgeht. Ampelografisch und genetisch ähnelt sie der Rebsorte Tempranillo, wird aber in geringerem Umfang angebaut, ist tanninhaltiger, kaliumreich, weist einen geringeren Säuregehalt auf, hat bei Reife ein leicht anthocyanhaltiges Fruchtfleisch und wird für die Erzeugung von konzentrierteren und kräftigeren Weinen verwendet.

4. Da es keine endemischen Schädlinge oder Krankheiten gibt, mit Ausnahme von Mehltau, den die Winzer auf natürliche Weise mit Schwefel behandeln, kann auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden, sodass die Trauben nahezu biologisch angebaut werden.

b. *Beschreibung des Erzeugnisses*

Im Vergleich zu anderen Weinen benachbarter Gebiete, die aus ähnlichen Rebsorten gewonnen werden, sind die Weine mit der g. U. „Toro“ strukturierter und weisen einen höheren Polyphenol- und Tanninanteil auf. Sie haben einen geringeren Säuregehalt, einen höheren pH-Wert und weisen Noten reiferer Früchte auf.

Darüber hinaus haben die halbtrockenen, lieblichen und süßen Weine je nach Rebsorte, aus der sie hergestellt werden, einen starken blumigen oder fruchtigen Geschmack und eine starke Struktur im Mund, die auf das Gebiet zurückzuführen sind.

Die Qualitätsschaumweine weisen eine feine und intensive Perlage sowie eine lang anhaltende Schaumkrone auf. Diese Qualitätsschaumweine sind frisch, ausgewogen, körperreich mit gut integrierten Sekundäraromen, die durch die zweite Gärung in der Flasche entstehen.

c. *Beschreibung des ursächlichen Zusammenhangs*

Die Winter sind extrem kalt, mit vielen Sonnenstunden und extremen Temperaturen, was die Produktivität der Reben eingeschränkt. Die verschiedenen Bodentypen (sandige Lehmböden) sind ausschlaggebend dafür, welche Sorten angebaut werden. Diese Faktoren, der neutrale pH-Wert, die begrenzte organische Substanz sowie die von den Winzern zugesetzten Bodenverbesserungsmittel bestimmen das Aroma, die Struktur und den hohen Alkoholgehalt der Weine. Auch der hohe Eisengehalt des Bodens und das beträchtliche Alter der Rebflächen tragen zu der besonders hervorzuhebenden Reichhaltigkeit der Farbstoffe in den Weinen bei.

Ferner sind diese natürlichen Bedingungen des Erzeugungsgebiets im Zusammenhang mit natürlichen und den oben beschriebenen menschlichen Faktoren für die Entwicklung der Rebflächen ideal, insbesondere in den Phasen vor der Lese, da sie dazu beitragen, dass die verschiedenen zugelassenen Rebsorten zu unterschiedlichen Zeitpunkten reifen. So können gute Grundweine für die Erzeugung von Qualitätsschaumweine mit angemessenem Alkoholgehalt, niedrigem Säuregehalt und pH-Wert sowie guter Qualität erzeugt werden.

Durch die jahrelange Erfahrung mit der Erzeugung von süßen und lieblichen Weinen mit der g. U. „Toro“ ist der Nachweis ihrer Produktionskapazität erbracht. Die Weine werden nach strengsten Qualitätsstandards und unter Wahrung des klassischen organoleptischen Profils der traditionellen Weine mit der g. U. „Toro“ hergestellt. Diese Weine verkörpern die typischen Eigenschaften der Weine mit der g. U. „Toro“, die durch den Zuckergehalt noch verstärkt werden, sehr gut.

Für Schaumweine wurden bei der letzten Überarbeitung der Produktspezifikation Rebsorten wie Albillo Real und Moscatel de Grano Menudo, die in dem Gebiet traditionell vorkommen aber noch nicht Teil der Produktspezifikation waren, aufgenommen, sodass in Kombination mit den Hauptrebsorten Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta und Tinta de Toro ideale Grundweine für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein gewonnen werden können, da diese Kombination von Rebsorten eine Reifung zu verschiedenen Zeitpunkten ermöglicht sowie die Erzeugung von ausgewogenen und gesunden Weinen mit einem angemessenen Alkohol- und einem niedrigem Säuregehalt. Durch die jahrelange Erfahrung mit der Herstellung dieser Qualitätsschaumweinsorten mit der g. U. „Toro“ ist der Nachweis ihrer Produktionskapazität erbracht. Die Weine werden nach strengsten Qualitätsstandards und unter Beibehaltung des Zusammenhangs hergestellt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung umfasst die Abfüllung und anschließende Reifung der Weine. Die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen sowie physikalisch-chemischen Merkmale können nur dann gewährleistet werden, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Die Abfüllung der durch die g. U. „Toro“ geschützten Weine ist einer der für die Erreichung der in der Produktspezifikation festgelegten Merkmale entscheidenden Schritte. Folglich muss die Abfüllung in Kellereien in Abfüllbetrieben im Erzeugungsgebiet stattfinden, um die Qualität zu garantieren und eine Ursprungs- und Kontrollgarantie zu bieten.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Etiketten kann die traditionelle Angabe DENOMINACIÓN DE ORIGEN [URSPRUNGSBEZEICHNUNG] oder deren Abkürzung „D.O.“ [G. U] anstelle von DENOMINACIÓN DE ORIGEN [URSPRUNGSBEZEICHNUNG] verwendet werden.

Für die Weine können auf ihrer Etikettierung die Angaben „ROBLE“ [EICHE] und „FERMENTADO EN BARRICA“ [IM FASS GEGÄRT] verwendet werden. Für Rotweine können die traditionellen Begriffe „CRIANZA“, „RESERVA“ und „GRAN RESERVA“ verwendet werden, sofern sie die in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Bedingungen erfüllen.

Link zur Produktspezifikation

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