C/2024/4493

12.7.2024

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για προστατευόμενη ονομασία προέλευσης στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 πρώτο εδάφιο σε συνδυασμό με το Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2024/4493)

Εντός 3 μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 16.5.2023

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO» (Ρυθμιστικό Συμβούλιο για την ονομασία προέλευσης «Toro»).

Αποτελείται από όλους τους αμπελουργούς και τα οινοποιεία που συμμετέχουν στην παραγωγή οίνου ΠΟΠ Toro.

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

1. ΣΥΜΠΕΡΙΛΗΨΗ ΝΕΑΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΟΙΝΩΝ

Περιγραφή:

Οι προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ Toro τροποποιούνται ώστε να συμπεριληφθεί μια νέα κατηγορία οίνων, ήτοι η κατηγορία 5 «Αφρώδεις οίνοι ποιότητας». Ως εκ τούτου, πρέπει να περιγραφούν τα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 3 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: Ένωση

Πρόκειται για ενωσιακή τροποποίηση, διότι είναι του τύπου που ορίζεται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαία ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Η συμπερίληψη ποικιλιών που παραδοσιακά υπάρχουν στην περιοχή στην προηγούμενη αναθεώρηση των προδιαγραφών προϊόντος, όπως οι ποικιλίες Albillo Real και Moscatel de grano menudo, σε συνδυασμό με τη χρήση των Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta και Tinta de Toro, δημιουργεί κατάλληλες συνθήκες για την απόκτηση ιδιαίτερου οίνου βάσης/γλεύκους που είναι ιδανικός/-ό για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, παρέχοντας στους εν λόγω οίνους μικρές έντονες φυσαλίδες που σχηματίζουν ένα στεφάνι μακράς διάρκειας.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Η φυσικοχημική και οργανοληπτική ανάλυση των αφρωδών οίνων που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο στα οινοποιεία της περιοχής, αλλά διατίθενται στην αγορά εκτός της προστασίας της ΠΟΠ Toro, δείχνει ότι οι εν λόγω αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι δροσεροί, ισορροπημένοι, με γεμάτο σώμα στο στόμα και με καλή ενσωμάτωση των δευτερογενών αρωμάτων που προκύπτουν από τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ενώ παράλληλα διατηρούν το παραδοσιακό προφίλ των οίνων Toro.

Εν ολίγοις, η επιθυμία διατήρησης στην περιοχή των ιστορικών αμπελώνων αυτών των λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου (σήμερα με όλες τις ιστορικές ποικιλίες), με αποτέλεσμα τη διαφύλαξη της γενετικής ποικιλομορφίας τους, σε συνδυασμό με την αποδεδειγμένη ποιότητα και την εμπορική επιτυχία ορισμένων από αυτούς τους οίνους στην αγορά, είναι οι λόγοι που οδήγησαν το Ρυθμιστικό Συμβούλιο στην απόφαση να καταρτίσει κανόνες για την κάλυψή τους, κατόπιν αιτημάτων του κλάδου.

Επιπλέον, η προσθήκη νέας κατηγορίας οίνων καθιστά αναγκαία την περιγραφή των εν λόγω οίνων, τουλάχιστον των φυσικών και χημικών ιδιοτήτων τους, όπως ορίζεται στο άρθρο 20 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/34. Κατά τον καθορισμό αυτών των παραμέτρων ελήφθησαν υπόψη οι προαναφερθείσες αναλύσεις που πραγματοποιήθηκαν στους αφρώδεις οίνους ποιότητας που διατίθενται στο εμπόριο από τα οινοποιεία της περιοχής και παράγονται από εγκεκριμένες ποικιλίες που προέρχονται από αμπελώνες και εντός της οριοθετημένης περιοχής.

2. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΝΕΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ

Περιγραφή:

Εισάγονται οι ειδικές συνθήκες παραγωγής για τη νέα κατηγορία οίνου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχεία β) και γ) των προδιαγραφών προϊόντος καθώς και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: Ένωση

Σύμφωνα με την επεξήγηση του τύπου της τροποποίησης που παρέχεται στην ενότητα 1, η συγκεκριμένη τροποποίηση περιλαμβάνει τη συμπερίληψη μιας νέας κατηγορίας οίνων και, ως εκ τούτου, θεωρείται ότι καλύπτεται από το άρθρο 105 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαία ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Είναι αναγκαίο να συμπεριληφθούν οι προδιαγραφές και οι απαιτήσεις για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, όπως, για παράδειγμα, η τροποποίηση του πιθανού αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών που θα χρησιμοποιούνται για την εν λόγω παραγωγή. Επιπλέον, η παραδοσιακή μέθοδος παλαίωσης σε οινολάσπη για τουλάχιστον εννέα μήνες θεωρείται η μόνη μέθοδος που εγγυάται την ποιότητα των οίνων που διατίθενται στην αγορά. Τέλος, εισάγεται η υποχρέωση παραγωγής ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας από ερυθρές ποικιλίες σε ποσοστό τουλάχιστον 25 %.

3. ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ ΣΤΟΝ ΣΥΝΔΕΣΜΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 5. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Περιγραφή:

Η κατηγορία 5, αφρώδεις οίνοι ποιότητας, περιλαμβάνεται στις υποενότητες β) Λεπτομέρειες του προϊόντος και γ) Αιτιώδης σχέση.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: Ένωση

Σύμφωνα με την επεξήγηση του τύπου της τροποποίησης που παρέχεται στην ενότητα 1, η συγκεκριμένη τροποποίηση περιλαμβάνει τη συμπερίληψη μιας νέας κατηγορίας οίνων και, ως εκ τούτου, θεωρείται ότι καλύπτεται από το άρθρο 105 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαία ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Η συμπερίληψη αυτής της κατηγορίας σημαίνει ότι υπάρχει ένα νέο προϊόν, ο αφρώδης οίνος ποιότητας, το οποίο διατηρεί το οργανοληπτικό προφίλ των οίνων της περιοχής: γεμάτο σώμα στο στόμα με ώριμα φρούτα, που συμπληρώνεται με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της παραδοσιακής μεθόδου. Προστίθεται παράγραφος για τη συμπλήρωση της αιτιώδους σχέσης για αυτήν την κατηγορία αυτή, δεδομένου ότι τα χαρακτηριστικά των αφρωδών οίνων ποιότητας οφείλονται κυρίως στην αλληλεπίδραση φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες**

Toro

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. ΟΙΝΟΣ — ΞΗΡΟΙ ΛΕΥΚΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ

Λευκοί οίνοι

Όψη: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, όχι θολό. Άρωμα: έντονο με αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χόρτου και μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: ελαφριά στο στόμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση, μέτριας έως μέτριας-υψηλής οξύτητας και με καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Λευκοί οίνοι ζυμωμένοι ή παλαιωμένοι σε βαρέλι

Όψη: χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, όχι θολό. Άρωμα: έντονο με αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χόρτου και τριτογενή αρώματα χαρακτηριστικά της παλαίωσης σε βαρέλι. Μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: μέτρια έως μακρά επίγευση, μέτρια-υψηλή οξύτητα και μέτριο προς γεμάτο σώμα στο στόμα. Ισορροπημένα τριτογενή αρώματα ξύλου.

Ερυθρωποί οίνοι

Όψη: χρώμα ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο του σολομού, όχι θολό. Άρωμα: έντονο, με δροσερά (όχι υπερβολικά ώριμα) αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: ελαφριά στο στόμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση, μέτριας έως μέτριας-υψηλής οξύτητας και με καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

(*) *Τα στοιχεία που αναφέρονται κατωτέρω στα γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά αφορούν οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.* Αν η περιεκτικότητα των οίνων σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο και άνω, το ανώτατο όριο ποσότητας θειώδη ανυδρίτη που μπορούν να περιέχουν είναι 250 χιλιόγραμμα ανά λίτρο.

(**) Σε κάθε περίπτωση, οι φυσικοχημικές παράμετροι που ορίζονται στην παρούσα ενότητα πληρούν τα ανώτατα όρια που θεσπίζονται στους ενωσιακούς κανονισμούς.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. ΟΙΝΟΣ — ΞΗΡΟΙ ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

Νεαροί ερυθροί οίνοι

Όψη: χρώμα κόκκινο του κερασιού έως ρουμπινί, όχι θολό. Άρωμα: έντονο, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων και μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Γεύση: μέτριο έως γεμάτο σώμα στο στόμα, με μέτρια έως μέτρια-μακρά επίγευση και καλή ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Ερυθροί οίνοι παλαιωμένοι σε βαρέλι [μεταξύ άλλων με τις ενδείξεις «Roble» (Δρυς), «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva»]

Όψη: χρώμα κόκκινο του κερασιού έως κεραμιδί, όχι θολό. Άρωμα: έντονο, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων και/ή ώριμων φρούτων και μέτριας έντασης. Τριτογενή αρώματα χαρακτηριστικά της παλαίωσης σε βαρέλι, μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης, ανάλογα με την παλαίωση. Γεύση: μέτριο έως γεμάτο σώμα, με μέτρια έως μακρά επίγευση, και ισορροπημένη.

(*) Σε κάθε περίπτωση, οι φυσικοχημικές παράμετροι, *για οίνους με περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο*, που ορίζονται στο παρούσα ενότητα πληρούν τα ανώτατα όρια που θεσπίζονται στους ενωσιακούς κανονισμούς.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	12,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

3. ΗΜΙΞΗΡΟΙ, ΗΜΙΓΛΥΚΟΙ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ (ΛΕΥΚΟΙ, ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΙ)

Λευκοί οίνοι

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο, όχι θολό. Έντονοι με αρώματα φρούτων και/ή λουλουδιών και/ή χόρτου και μέτριας έως μέτριας-υψηλής έντασης. Σώμα: μέτριο (ημίξηροι οίνοι), μέτριο έως μέτριο-γεμάτο (ημίγλυκοι οίνοι) και γεμάτο (γλυκοί οίνοι)· μέτρια προς μεγάλη διάρκεια· οξύτητα μέτρια έως μέτρια-υψηλή (ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι) και μέτρια (γλυκοί οίνοι)· και ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Ερυθρωποί οίνοι

Χρώμα ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο του σολομού, όχι θολό, έντονοι, με αρώματα φρέσκων (όχι υπερβολικά ώριμων) κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, μέτριας έως υψηλής έντασης (ημίξηροι οίνοι) και μέτριας έως μέτριας-υψηλής (ημίγλυκοι και γλυκοί). Σώμα: μέτριο (ημίξηροι οίνοι), μέτριο έως μέτριο-γεμάτο (ημίγλυκοι οίνοι) και γεμάτο (γλυκοί οίνοι)· επίγευση: μέτρια έως μακρά (ημίξηροι και γλυκοί οίνοι) και μέτρια έως μέτρια-μακρά (ημίγλυκοι οίνοι)· οξύτητα: μέτρια έως μέτρια-υψηλή (ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι) και μέτρια (γλυκοί οίνοι)· και ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

Ερυθροί οίνοι

Χρώμα κόκκινο του κερασιού έως ρουμπινί, όχι θολό. Έντονοι, με αρώματα κόκκινων και/ή μαύρων φρούτων, μέτριας έως υψηλής έντασης (ημίξηροι οίνοι) και μέτριας έντασης (ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι). Σώμα: μέτριο (ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι) και γεμάτο (γλυκοί οίνοι)· μέτρια έως μακρά επίγευση, ισορροπία αλκοόλης και οξύτητας.

* Σε κάθε περίπτωση, οι φυσικοχημικές παράμετροι που ορίζονται στην παρούσα ενότητα πληρούν τα ανώτατα όρια που θεσπίζονται στους ενωσιακούς κανονισμούς.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕΘΟΔΟ (ΛΕΥΚΟΣ, ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΣ)

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, λευκός:

Όψη: χρώμα που κυμαίνεται από αχνοκίτρινο ως χρυσοκίτρινο. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες, με χαρακτηριστικά στο στόμα που προσιδιάζουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, ερυθρωπός:

Όψη: χρώμα ανοιχτό ρόδινο έως ρόδινο του σολομού. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες, με χαρακτηριστικά στο στόμα που προσιδιάζουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

Αφρώδης οίνος ποιότητας που παράγεται με την παραδοσιακή μέθοδο, ερυθρός:

Όψη: χρώμα κόκκινο του κερασιού έως κεραμιδί. Άρωμα: καθαρό, φρουτώδες, με χαρακτηριστικά στο στόμα που προσιδιάζουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

* Σε κάθε περίπτωση, οι φυσικοχημικές παράμετροι που ορίζονται στην παρούσα ενότητα πληρούν τα ανώτατα όρια που θεσπίζονται στους ενωσιακούς κανονισμούς.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10,83
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α) *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Πιθανός ελάχιστος αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 10,5 %, εκτός από τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, για τα οποία είναι 9 %. Τα προαναφερόμενα σταφύλια δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή άλλου τύπου οίνου.

— Μέγιστη απόδοση: 72 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας πρέπει να παραμένει σε επαφή με την οινολάσπη για τουλάχιστον 9 μήνες και στην ίδια φιάλη στην οποία πραγματοποιήθηκε η δεύτερη ζύμωση.

— Οι γλυκοί οίνοι παράγονται με τη διατήρηση ορισμένων φυσικών σακχάρων στα σταφύλια μέσω της διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης, με τη χρήση μεθόδων που επιτρέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία. Στις εν λόγω διαδικασίες δεν περιλαμβάνεται η προσθήκη αλκοόλης.

2. Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Οι λευκοί οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από λευκές ποικιλίες (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo και Albillo Real).

Οι ερυθρωποί οίνοι πρέπει να παράγονται από εγκεκριμένες ερυθρές και λευκές ποικιλίες (κύριες και δευτερεύουσες).

Οι ερυθροί οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από τις ποικιλίες Tinta de Toro και Garnacha Tinta, ενώ η παραγωγή περιορίζεται σε δύο τύπους ερυθρών οίνων: σε ερυθρό οίνο που παράγεται με σταφύλια ποικιλίας Garnacha Tinta τουλάχιστον κατά 85 % και σε ερυθρό οίνο που παράγεται με σταφύλια ποικιλίας Tinta de Toro τουλάχιστον κατά 75 %.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας πρέπει να παράγονται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου σε ποσοστό τουλάχιστον 25 %.

3. Μέθοδος καλλιέργειας

— Ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης: 500 πρέμνα ανά εκτάριο

— Οι μέθοδοι μόρφωσης των πρέμνων που μπορούν να χρησιμοποιούνται είναι η κυπελλοειδής διάταξη ή η διάταξη με σπαλιέρα.

— Δεν επιτρέπονται οι μεικτές καλλιέργειες που δεν παρέχουν τη δυνατότητα διαχωρισμού των διαφόρων ποικιλιών κατά τη διάρκεια της συγκομιδής.

β) *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Για τις ποικιλίες Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real και Moscatel de Grano Menudo.

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. που αντιστοιχεί σε μέγιστη απόδοση:

64,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Για την ποικιλία Tinta de Toro

7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. που αντιστοιχεί σε μέγιστη απόδοση:

54,00 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ «Toro» βρίσκεται στο δυτικότερο τμήμα της Αυτόνομης Κοινότητας της Καστίλης και Λεόν, νοτιοανατολικά της επαρχίας Zamora, και περιλαμβάνει τμήμα των φυσικών περιοχών Tierra del Vino, Valle del Gueña και Tierra de Toro. Γειτνιάζει με τις χέρσες εκτάσεις Tierra del Pan και Tierra de Campos και καλύπτει έδαφος 62 000 εκταρίων.

Περιλαμβάνει τους εξής δήμους:

Στην επαρχία Zamora:

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

Στην επαρχία Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, τις αμπελοκαλλιεργητικές ζώνες Villaester de Arriba και Villaester de Abajo και τον δήμο Pedrosa del Rey.

7. **Οινοποίησή/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

α) *Περιγραφή της γεωγραφικής περιοχής*

Φυσικοί παράγοντες

1. Η περιοχή έχει ήπιο ανάγλυφο που επηρεάζεται από τον ποταμό Duero, τον παραπόταμό του Talanda και τους ποταμούς Guareña και Hornija, οι οποίοι διαμορφώνουν το έδαφος σε κοιλάδες και αναβαθμίδες. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο μεταξύ 620 και 840 μέτρων, με το μεγαλύτερο υψόμετρο να καταγράφεται στο νοτιοδυτικό τμήμα της οριοθετημένης περιοχής.

2. Το έδαφος αποτελείται από ιζήματα ψαμμίτη, αργίλου και ασβεστολιθικών κροκαλοπαγών της Πλειόκαινου εποχής, τα οποία στην επιφάνεια δημιουργούν καστανόχρωμο ασβεστολιθικό έδαφος πάνω σε μη ενοποιημένο υλικό. Το έδαφος ποικίλλει από πηλώδες έως αποτελούμενο από χονδρόκοκκο και λεπτόκοκκο ψαμμίτη με επίπεδα ασβεστόλιθου και δετριτικών μαργών που σχηματίστηκαν κατά τη διάρκεια του Μειόκαινου. Τα εδάφη αυτά προέρχονται από την τριτογενή περίοδο. Η υφή των εδαφών είναι γενικά αμμοπηλώδης, με ελάχιστη οργανική ύλη (1 %), με pH ελαφρώς όξινο έως ουδέτερο 6-7. Μόνο στη νοτιοδυτική περιοχή υπάρχει πιο βασικό pH περίπου 8, χαμηλό σε ιχνοστοιχεία, πλην του σιδήρου.

3. Η περιοχή της ΠΟΠ χαρακτηρίζεται από ακραία ηπειρωτικό κλίμα με επίδραση από τον Ατλαντικό. Είναι ημιάνυδρη με έλλειψη υγρασίας και συχνούς εαρινούς παγετούς.

Ανθρώπινοι παράγοντες

1. Οι οίνοι Toro και ο ανθρώπινος παράγοντας συνδέονται στενά, δεδομένου ότι, με βάση τη μακρόχρονη πείρα που μεταβιβάζεται από γενιά σε γενιά, οι ποικιλίες έχουν φυτευτεί ανάλογα με τον τύπο του εδάφους:

   — Tinta de Toro: Κυρίως σε εδάφη που είναι χαλικώδη στην επιφάνεια με αργιλώδες υπέδαφος.

   — Malvasía Castellana: Κυρίως σε ελαφρύτερα και αμμώδη εδάφη.

   — Garnacha Tinta: Σε αμμώδη εδάφη, όπως η Malvasía.

   — Verdejo: Κατάλληλη για όλους τους τύπους εδάφους, με προτίμηση στα ελαφρά εδάφη που περιέχουν αμμοχάλικο και χαλίκι.

   — Moscatel de Grano Menudo: Φτωχά εδάφη, αμμώδη πηλώδη με καλή αποστράγγιση.

   — Albillo Real: Γενικά σε αμμώδη και χαλικώδη εδάφη.

2. Η ηλικία των αμπελώνων, με πάνω από το 50 % να είναι άνω των 40 ετών, οι αμπελώνες που υπήρχαν πριν εμφανιστεί η φυλλοξήρα, οι αποστάσεις φύτευσης που είναι γενικά 3x3 m, η φύτευση κατά τετράγωνα, εκτός από τους πολύ παλιούς αμπελώνες που είναι φυτεμένοι κατά πεντάδες, ο ανθρώπινος παράγοντας διατήρησης της αμπελουργικής κληρονομιάς, καθώς και η αυτόχθονη ποικιλία Tinta de Toro, προσδίδουν στα σταφύλια και, ως εκ τούτου, στους οίνους, τα εγγενή χαρακτηριστικά τους.

3. Οι αμπελουργοί της περιοχής υπερασπίζονται διαχρονικά την αυτόχθονη ποικιλία Tinta de Toro, η οποία είναι απολύτως προσαρμοσμένη στο έδαφος και στο κλίμα· αναφορές σε αυτήν υπάρχουν ήδη από τον 6ο αιώνα, συγκεκριμένα στο «Etimologías» του Isidoro de Sevilla. Η εν λόγω ποικιλία είναι από αμπελογραφική και γενετική άποψη παρόμοια με την ποικιλία Tempranillo, αλλά παράγεται σε μικρότερες ποσότητες, είναι πιο τανική, πλούσια σε κάλιο, λιγότερο όξινη, με ελαφρώς ανθοκυανικό πολτό όταν ωριμάζει, και παράγει πιο συμπυκνωμένους και στιβαρούς οίνους.

4. Η απουσία ενδημικών παρασίτων ή ασθενειών, πλην του ωιδίου, το οποίο οι αμπελουργοί αντιμετωπίζουν με φυσικό τρόπο με θείο, εμποδίζει τη χρήση μαζικών φυτοπροστατευτικών προϊόντων, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να καθίστανται στην πράξη βιολογικά.

β) *Στοιχεία προϊόντος*

Σε σύγκριση με άλλους οίνους γειτονικών περιοχών με παρόμοιες ποικιλίες, οι οίνοι της ΠΟΠ Toro είναι πιο δομημένοι, με εντονότερο πολυφαινολικό και τανικό στοιχείο. Λιγότερο όξινοι και με υψηλότερο pH, με τόνους ώριμων φρούτων από οργανοληπτική άποψη.

Επιπλέον, ανάλογα με την ποικιλία από την οποία παράγονται, οι ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι έχουν έντονη ανθώδη ή φρουτώδη γεύση και έντονο χαρακτήρα στο στόμα, που συνδέεται με το οινοπέδιο.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας έχουν μικρές έντονες φυσαλίδες που σχηματίζουν ένα στεφάνι μακράς διάρκειας. Αυτοί οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας είναι δροσεροί, ισορροπημένοι, με γεμάτο σώμα στο στόμα και με καλή ενσωμάτωση των δευτερογενών αρωμάτων που προκύπτουν από τη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη.

γ) *Περιγραφή της αιτιώδους σχέσης*

Οι κλιματικές συνθήκες είναι εξαιρετικά ψυχρές τον χειμώνα, με πολλές ώρες ηλιοφάνειας και ακραίες θερμοκρασίες, παράγοντες που περιορίζουν την παραγωγικότητα της αμπέλου. Οι ποικιλίες που φυτεύουν οι αμπελοκαλλιεργητές εξαρτώνται από τους διάφορους τύπους εδάφους (αμμοπηλώδες). Οι παράγοντες αυτοί, το ουδέτερο pH, η περιορισμένη οργανική ύλη και τα βελτιωτικά εδάφους που προσθέτουν οι αμπελοκαλλιεργητές καθορίζουν το άρωμα, τη δομή και τον αλκοολικό τίτλο των οίνων, ο οποίος είναι υψηλός. Ομοίως, η υψηλή περιεκτικότητα του εδάφους σε σίδηρο, σε συνδυασμό με τη μεγάλη ηλικία του αμπελώνα, συμβάλλουν στην εντυπωσιακή ποσότητα χρωστικών ουσιών των οίνων αυτών.

Επιπλέον, αυτές οι φυσικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής που σχετίζονται με τους φυσικούς παράγοντες, καθώς και οι ανθρώπινοι παράγοντες που περιγράφονται ανωτέρω, είναι ιδανικοί για την ανάπτυξη του αμπελώνα, ιδίως κατά τα στάδια που προηγούνται της συγκομιδής, ενθαρρύνουν την ωρίμαση των διαφόρων επιτρεπόμενων ποικιλιών σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με αποτέλεσμα την παραγωγή καλών οίνων βάσης για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας κατάλληλου αλκοολικού τίτλου, χαμηλής οξύτητας, pH και καλής υγείας.

Επιπλέον, για τους γλυκούς και ημίγλυκους οίνους, η μακρά πείρα στην παραγωγή αυτών των τύπων οίνου στην ΠΟΠ Toro αποδεικνύει την παραγωγική τους ικανότητα. Οι οίνοι παράγονται σύμφωνα με τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας και διατηρούν τα κλασικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των παραδοσιακών οίνων Toro. Οι εν λόγω οίνοι αποτελούν εξαιρετική έκφραση του αυθεντικού χαρακτήρα των οίνων Toro, ο οποίος ενισχύεται από την περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Στην περίπτωση των αφρωδών οίνων, η συμπερίληψη ποικιλιών που παραδοσιακά υπάρχουν στην περιοχή στην προηγούμενη αναθεώρηση των προδιαγραφών προϊόντος, όπως οι ποικιλίες Albillo Real και Moscatel de grano menudo, έχει καταστήσει δυνατή, σε συνδυασμό με τις κύριες ποικιλίες, Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta και Tinta de Toro, την παραγωγή ιδανικών οίνων βάσης για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας, δεδομένου ότι αυτός ο συνδυασμός ποικιλιών επιτρέπει την ωρίμαση σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με αποτέλεσμα την παραγωγή ισορροπημένων και υγιών οίνων με κατάλληλο αλκοολικό τίτλο και χαμηλή οξύτητα. Η πολυετής πείρα στην παραγωγή αυτών των τύπων αφρωδών οίνων ποιότητας στην ΠΟΠ Toro έχει αποδείξει την παραγωγική τους ικανότητα. Οι οίνοι παράγονται σύμφωνα με τα αυστηρότερα ποιοτικά πρότυπα και διατηρούν τον δεσμό.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και την επακόλουθη παλαίωση των οίνων. Συνεπώς, τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να εξασφαλιστούν μόνον εάν όλες οι διαδικασίες επεξεργασίας του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Η εμφιάλωση οίνων που προστατεύονται από την ΠΟΠ Toro συνιστά έναν από τους παράγοντες που παίζουν καθοριστικό ρόλο στην απόκτηση των χαρακτηριστικών τα οποία περιγράφονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Κατά συνέπεια, για λόγους διασφάλισης της ποιότητας, της προέλευσης και του ελέγχου, η εμφιάλωση πρέπει να εκτελείται σε οινοποιεία που λειτουργούν μέσα σε μονάδες εμφιάλωσης στην περιοχή παραγωγής.

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η παραδοσιακή ένδειξη «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» [«ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ»] και τα αρχικά «D.O.» μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση αντί της «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

Οι οίνοι μπορούν να περιλαμβάνουν τις ενδείξεις «ROBLE» [ΔΡΥΣ] και «FERMENTADO EN BARRICA» [ΖΥΜΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ] στην επισήμανσή τους. Οι ερυθροί οίνοι μπορούν να επισημαίνονται με τις παραδοσιακές ενδείξεις «CRIANZA», «RESERVA» και «GRAN RESERVA», εφόσον πληρούν τους όρους που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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