C/2024/4493

12.7.2024

Veinisektoris kasutatava kaitstud päritolunimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõike 4 esimesele lõigule ja koostoimes artikliga 105

(C/2024/4493)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Taotluse esitamise kuupäev: 16.5.2023

1. Taotleja ja õigustatud huvi

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ (kaitstud päritolunimetuse „Toro“ kontrolliasutus).

Sinna kuuluvad kõik kaitstud päritolunimetusega „Toro“ veini tootmisega tegelevad viinamarjakasvatajad ja veinitootjad.

2. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

☐ Toote nimetus

☒ Viinamarjasaaduse kategooria

☒ Seos piirkonnaga

☐ Turustamiskeeld

3. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused

1. UUTE VEINIKATEGOORIATE LISAMINE

Kirjeldus:

Kaitstud päritolunimetuse „Toro“ tootespetsifikaati muudetakse, et lisada uus veinikategooria, st 5. kategooria „Kvaliteetvahuveinid“. Seetõttu tuleb kirjeldada nende füüsikalis-keemilisi ja organoleptilisi omadusi.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja koonddokumendi punkti 3.

Muudatuse liik: liidu muudatus

Tegemist on liidu muudatusega, kuna see on määruse (EL) nr 1308/2013 (ühine turukorraldus) artikli 105 lõike 2 punktis b täpsustatud liiki muudatus.

Põhjendus

Tootespetsifikaadi eelmise läbivaatamise käigus lisati piirkonnas traditsiooniliselt esinevad sordid, nagu ’Albillo Real’ ja ’Moscatel de Grano Menudo’, et neid kasutada koos sortidega ’Verdejo’, ’Malvasía Castellana’, ’Garnacha Tinta’ ja ’Tinta de Toro’ ning luua sobivad tingimused ideaalse baasveini/virde saamiseks, et toota kvaliteetvahuveine , milles oleksid väikesed kihisevad mullid ja püsiv vahukiht.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI:http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Selliste vahuveinide füüsikalis-keemiline ja organoleptiline analüüs, mis on toodetud piirkonna veinikeldrites traditsioonilisel meetodil, kuid mida turustatakse väljaspool kaitstud päritolunimetusega „TORO“ hõlmatud piirkonda, näitab, et need kvaliteetvahuveinid on värsked, tasakaalustatud, täidlased ning pudelis teisest kääritamisest tulenevad teisesed aroomid on hästi integreeritud, säilitades samas kaitstud päritolunimetusega veinide „Toro“ veinide traditsioonilised omadused.

Seega soovitakse säilitada nende heledate ja tumedate viinamarjasortide ajaloolised istandused piirkonnas (nüüd koos kõigi ajalooliste sortidega) nende geneetilises mitmekesisuses. Mõnda neist veinidest hinnatakse turul kvaliteedi poolest ja nende müük on olnud edukas. Seepärast on sektor esitanud reguleerivale asutusele taotluse, et need sordid kaitse-eeskirjadega hõlmata.

Lisaks on uue veinikategooria lisamise tõttu vaja kirjeldada neid veine, vähemalt nende füüsikalis- ja keemilisi omadusi, nagu on sätestatud määruse (EL) 2019/34 artiklis 20. Nende parameetrite määratlemisel on arvesse võetud eespool nimetatud analüüse, mida on tehtud selliste kvaliteetvahuveinide kohta, mida piirkonna veinitehased turustavad ja mis on toodetud ka määratletud piirkonnas asuvatest viinamarjaistandustest saadud lubatud sortidest.

2. TOOTMISTINGIMUSED UUE VEINIKATEGOORIA PUHUL

Kirjeldus

Kehtestatud on tootmise eritingimused uue veinikategooria puhul.

Muudetud on tootespetsifikaadi punkti 3 punkte b ja c ning muudetakse koonddokumendi punkti 5.1.

Muudatuse liik: liidu muudatus

Kooskõlas punktis 1 esitatud muudatuse liigi selgitusega hõlmab see muudatus uue veinikategooria lisamist ja seetõttu loetakse see määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 105 lõike 2 punktiga b (ühine turukorraldus) hõlmatuks.

Põhjendus

Seoses uue kategooriaga tuli lisada kvaliteetvahuveinide tootmise spetsifikaadid ja nõuded, näiteks muuta selliseks tootmiseks kasutatavate viinamarjade tõenäolist alkoholisisaldust. Lisaks peetakse settel teatud aja (vähemalt üheksa kuud) laagerdumist ainsaks meetodiks, mis tagab turustatavate veinide kvaliteedi. Ka kehtestati kohustus toota roosasid kvaliteetvahuveine vähemalt 25 % ulatuses tumedatest sortidest.

3. SEOSE LAIENDAMINE 5. KATEGOORIA „KVALITEETVAHUVEINID“ PUHUL

Kirjeldus

5. kategooria „Kvaliteetvahuveinid“ on lisatud alapunkti b „Toote üksikasjad“ ja alapunkti c „Põhjuslik seos“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 ja koonddokumendi punkti 8.

Muudatuse liik: liidu muudatus

Kooskõlas punktis 1 esitatud muudatuse liigi selgitusega hõlmab see muudatus uue veinikategooria lisamist ja seetõttu loetakse see määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 105 lõike 2 punktiga b (ühine turukorraldus) hõlmatuks.

Põhjendus

Selle kategooria lisamine tähendab, et on olemas uus toode – kvaliteetvahuvein, millel on piirkonna veinide organoleptilised omadused: täidlane, küpsete puuviljade maitse ja seda täiendavad traditsioonilise meetodi kasutamisest tulenevad eriomadused. Lisatud on lõik, mis täiendab selle kategooria põhjuslikku seost, kuna kvaliteetvahuveinide omadused tulenevad peamiselt looduslikest ja inimteguritest.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Toro

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. VEIN – KUIVAD VALGED JA ROOSAD VEINID

Valged veinid

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: veinidele on iseloomulik puuvilja-, lille- ja taimenüanssidega puhas lõhn, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: veinidel on vähetäidlane maitse, keskmine kuni püsiv järelmaitse, need on keskmise või sellest suurema happesusega, hea alkoholi ja happesuse tasakaaluga.

Valged veinid, mida kääritatakse või laagerdatakse vaatides:

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: veinidele on iseloomulik puuvilja-, lille- ja taimenüanssidega puhas lõhn, mida täiendavad puidunoodid. Lõhn on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: veinid on keskmiselt püsiva kuni püsiva järelmaitsega, keskmisest happelisemad ja täidlasema maitsega, mida tasakaalustavad täiendavad puiduaroomid.

Roosad veinid

Välimus: värvus varieerub kahvaturoosast lõheroosani, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: veinidele on iseloomulik punaste ja/või mustade poolküpsete viljade värske lõhn, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: veinidel on vähetäidlane maitse, keskmine kuni püsiv järelmaitse, need on keskmise või sellest suurema happesusega, hea alkoholi ja happesuse tasakaaluga.

(*) *Üldiste analüütiliste omaduste all esitatud andmed on esitatud veinide kohta, mille jääksuhkrusisaldus on alla 5 grammi liitri kohta*. Kui veini jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta, võib vääveldioksiidi piirnorm olla kuni 250 milligrammi liitri kohta.

(**) Igal juhul peavad selles jaos sätestatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

2. VEIN – KUIVAD PUNASED VEINID

Noor punane vein

Välimus: värvus varieerub kirsipunasest rubiinpunaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: iseloomulik on puhas keskmise või sellest tugevama intensiivsusega lõhn, milles on tunda punaste ja/või mustade viljade varjundeid. Maitse: keskmisest täidlasemad, keskmiselt püsiva või keskmisest püsivama järelmaitsega, alkoholi ja happesuse hea tasakaaluga.

Vaadis laagerdunud punased veinid (sealhulgas nimetustega „Roble", „Crianza", „Reserva" ja „Gran Reserva")

Välimus: värvus varieerub kirsipunasest tellisepunaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Lõhn: iseloomulik on puhas keskmise intensiivsusega lõhn, milles on tunda punaste ja/või mustade ja/või küpsete viljade varjundeid. Lisaks täiendavad seda vaadis laagerdumisest tulenevad puidunoodid, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Maitse: keskmise kuni suure täidlusega, keskmiselt püsiva kuni püsiva järelmaitsega ja hea tasakaaluga.

(*) Igal juhul peavad selles jaos sätestatud füüsikalis-keemilised parameetrid *veinide kohta, mille jääksuhkrusisaldus on alla 5 grammi liitri kohta*, vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

3. VALGED, ROOSAD JA PUNASED POOLKUIVAD, POOLMAGUSAD NING MAGUSAD VEINID

Valged veinid

Värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Veinidele on iseloomulik puuvilja-, lille- ja taimenüanssidega puhas lõhn, mis on keskmise või sellest tugevama intensiivsusega. Täidlus suus: keskmine (poolkuivade veinide puhul), keskmine või sellest suurem (poolmagusate veinide puhul) ja suur (magusate veinide puhul); keskmise kuni pika järelmaitsega. Happesus: keskmine või sellest suurem happesus (poolkuivade ja poolmagusate veinide puhul) ning keskmine happesus (magusate veinide puhul); alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus.

Roosad veinid

Värvus varieerub kahvaturoosast lõheroosani, ilma hõljuvate osakesteta. Veinidele on iseloomulik punaste ja/või mustade poolküpsete viljade värske lõhn, mis on keskmise kuni suure intensiivsusega (poolkuivade veinide puhul) ning keskmise või sellest suurema intensiivsusega (poolmagusate ja magusate veinide puhul). Täidlus suus: keskmine (poolkuivade veinide puhul), keskmine või sellest suurem (poolmagusate veinide puhul) ja suur (magusate veinide puhul); Järelmaitse: keskmine kuni suur püsivus (poolkuivade ja magusade veinide puhul) ning keskmine või sellest suurem püsivus (poolmagusate veinide puhul). Happesus: keskmine või sellest suurem happesus (poolkuivade ja poolmagusate veinide puhul) ning keskmine happesus (magusate veinide puhul); alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus.

Punased veinid

Värvus varieerub kirsipunasest rubiinpunaseni, ilma hõljuvate osakesteta. Veinidele on iseloomulik punaste ja/või mustade poolküpsete viljade värske lõhn, mis on keskmise või sellest suurema (poolkuivade veinide puhul) ning keskmise (poolmagusate ja magusate veinide puhul) intensiivsusega. Täidlus suus: keskmine kuni suur (poolkuivade ja poolmagusate veinide puhul) ning suur (magusate veinide puhul); püsivus on keskmine või sellest suurem ning alkoholi ja happesuse suhe on tasakaalus.

(*) Igal juhul peavad selles jaos sätestatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

4. TRADITSIOONILISEL MEETODIL TOODETUD KVALITEETVAHUVEIN (VALGE, ROOSA JA PUNANE)

Traditsioonilisel meetodil toodetud valge kvaliteetvahuvein

Välimus: värvus varieerub kahvatukollasest kuldkollase toonini. Lõhn: puhas, puuviljaline aroom, teisele kääritamisele omased tunnused.

Traditsioonilisel meetodil toodetud roosa kvaliteetvahuvein

Välimus: värvus varieerub kahvaturoosast lõheroosani. Lõhn: puhas, puuviljaline aroom, teisele kääritamisele omased tunnused.

Traditsioonilisel meetodil toodetud punane kvaliteetvahuvein

Välimus: värvus varieerub kirsipunasest tellisepunaseni. Lõhn: puhas, puuviljaline aroom, teisele kääritamisele omased tunnused.

(*) Igal juhul peavad selles jaos sätestatud füüsikalis-keemilised parameetrid vastama ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	–
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	10,83
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	180

5. **Veinivalmistustavad**

a. *Veinivalmistuse eritavad*

1. Veinivalmistuse eritavad

— Viinamarjasordi tõenäoline minimaalne alkoholisisaldus: 10,5 mahuprotsenti, välja arvatud poolkuivade, poolmagusate ja magusate veinide tootmiseks ettenähtud viinamarjade partiid, mille puhul on see 9 %. Neid viinamarjapartiisid ei tohi kasutada muud liiki veinide valmistamiseks.

— Maksimaalne saagikus: 72 liitrit 100 kilogrammi viinamarjade kohta.

Kvaliteetvahuveinide valmistamisel kasutatakse traditsioonilist meetodit vastavalt kehtivatele Euroopa õigusaktidele.

Kvaliteetvahuvein peab käärimissettega kokku puutuma vähemalt üheksa kuud ja samas pudelis, milles toimus teine kääritamine.

— Magusate veinide tootmisel säilitatakse osa viinamarjade looduslikust suhkrust, katkestades käärimise kehtivas seaduses lubatud viisil, mis ei ole alkoholi lisamine.

2. Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Valgeid veine valmistatakse üksnes heledatest sortidest ('Malvasía Castellana', 'Verdejo', 'Moscatel de Grano Menudo' ja 'Albillo Real').

Roosade veinide valmistamisel tuleb kasutada lubatud tumedaid ja heledaid sorte (põhi- ja teisesed sordid).

Punaseid veine valmistatakse üksnes sortidest 'Tinta de Toro' ja 'Garnacha Tinta' ning valmistada võib vaid kahte liiki punast veini: punane vein, mille puhul kasutatakse vähemalt 85 % ulatuses sorti 'Garnacha Tinta', ja punane vein, mille puhul kasutatakse vähemalt 75 % ulatuses sorti 'Tinta de Toro'.

Roosad kvaliteetvahuveinid peavad olema valmistatud vähemalt 25 % ulatuses tumedatest viinamarjasortidest.

3. Viljelustavad

— Minimaalne istutustihedus: 500 viinapuud hektari kohta.

— Viinapuude kujundamisel võib kasutada lehtrikujuliseks tagasilõikamist ehk goblet'-meetodit või toestusel kasvatamist ehk spaleermeetodit.

— Lubatud ei ole segaistandused, mis ei võimalda igat sorti eraldi koristada.

b. *Maksimaalne saagikus*

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

9 000 kg viinamarju hektari kohta,

2. ja mille maksimaalne saagikus on:

64,80 hektoliitrit hektari kohta.

3. Sort 'Tinta de Toro'

7 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta,

4. ja mille maksimaalne saagikus on:

54,00 hektoliitrit hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega „TORO“ hõlmatud geograafiline piirkond asub Castilla-Leóni autonoomse piirkonna lääneservas, Zamora provintsi kaguosas ning hõlmab osa Tierra del Vino, Valle del Guareña ja Tierra de Toro looduslikest piirkondadest. Piirkond külgneb Tierra del Pani ja Tierra de Campose nõmmedega, võttes enda alla 62 000 hektari suuruse maa-ala.

See hõlmab järgmisi omavalitsusüksusi:

Zamora provintsis

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

Valladolidi provintsis

San Román de Hornija, Villafranca del Duero ning Villaester de Arriba ja Villaester de Abajo maa-alad, mis kuuluvad Pedrosa del Rey omavalitsusüksusesse.

7. **Veiniviinamarjasordid**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Seos(t)e kirjeldus**

a. *Geograafilise piirkonna kirjeldus*

Looduslikud tegurid

1. Piirkonnas on tasane maastik, mida mõjutavad Duero jõgi, selle lisajõgi Talanda ning Guareña ja Hornija jõed, mis on muutnud maa orgudeks ja astanguteks. Viinamarjaistandused asuvad 620–840 m kõrgusel ning suurim kõrgus on määratletud piirkonna edelaosas.

2. Muld koosneb liivakivist, savist ja pliotseeniajastu lubjarikkast purdkivimist, mille pinnal tekib pruun lubjarikas muld, mis lasub kivinemata pinnasel. See on liivsavist kuni suure ja peeneteralise liivakivini, mis sisaldab miotseeniaegset lubjakivi ja detriitset merglit. Need mullad on pärit tertsiaariajastust. Üldiselt on muld tekstuurilt liivakas saviliiv, orgaanilise aine sisaldus on väike (< 1 %), pH varieerub veidi happelisest kuni neutraalse 6–7ni. Ainult edelaosas on mulla pH ligikaudu 8, mikroelementide (v.a raud) sisaldus on madal.

3. Kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas on äärmuslik kontinentaalne kliima, Atlandi ookeani mõjudega. See on poolkuiv, põuane ja sagedaste kevadkülmadega.

Inimtegurid

1. „Toro“ veinid ja inimtegurid on omavahel tihedalt seotud, kuna põlvest põlve edasi antud kogemuste põhjal on sordid istutatud vastavalt mullatüübile:

   — 'Tinta de Toro': peamiselt muldadel, mida iseloomustavad kruusane pealispind ja savine aluspinnas.

   — 'Malvasía Castellana': peamiselt kergematel ja liivasematel muldadel.

   — 'Garnacha Tinta': liivmuldadel, nagu 'Malvasía'.

   — 'Verdejo': sobib igat liiki muldadele, eelistatud on kerged mullad, mis sisaldavad kruusa ja veerist.

   — 'Moscatel de Grano Menudo': väheviljakas muld, hästi kuivendatud liivakas saviliiv.

   — 'Albillo Real': üldiselt liivasel ja kruusasel pinnasel.

2. Viinamarjaistanduse vanus, millest üle 50 % on üle 40 aasta vanad viinapuud, enne viinapuutäikriisi kasvatatud viinapuud, istutuskaugused tavaliselt 3x3 m, välja arvatud väga vanad istandused, mis on astmelised, viinamarjakasvatusega seotud pärandi säilitamine ning kohalik sort 'Tinta de Toro' määravad viinamarjade ja seega veinide iseloomulikud omadused.

3. Piirkonna viinamarjakasvatajad on ajalooliselt kaitsenud kohalikku sorti 'Tinta de Toro', mis sobib suurepäraselt mulla ja kliimaga ning millele on viidatud juba 6. sajandil, Isidoro de Sevilla „Etimologías". See sort on ampelograafiliselt ja geneetiliselt sarnane sordiga 'Tempranillo', kuid seda toodetakse vähem, see on tanniinirikkam, kaaliumirikas ja vähem happeline, küps viljaliha on veidi antotsüaniidne ning sellest saadakse kontsentreeritumaid ja jõulisemaid veine.

4. Kuna endeemilisi kahjureid või haigusi ei ole, välja arvatud viinapuu jahukaste, mida viinamarjakasvatajad töötlevad looduslikult väävliga, siis ei kasutata taimekaitsevahendeid ja seega on viinamarjad praktiliselt mahepõllumajanduslikud.

b. *Toote üksikasjad*

Võrreldes naaberpiirkondade sarnastest viinamarjasortidest saadud veinidega on KPNiga „Toro" hõlmatud punased veinid struktureeritumad, suurema polüfenoolisisaldusega ja tanniinisemad. Organoleptiliste omaduste poolest on nad väiksema happesusega ja kõrgema pH-tasemega, küpsete viljade nootidega.

Lisaks on poolkuivadel, poolmagusatel ja magusatel veinidel olenevalt sordist tugev lille- või puuviljamaitse ja täidlane iseloom, mida kõike seostatakse selle territooriumiga.

Kvaliteetvahuveinidel on väikesed intensiivsed mullid ja püsiv vahukiht. Need kvaliteetvahuveinid on värsked, tasakaalustatud, täidlased ning pudelis teisest kääritamisest tulenevad teisesed aroomid on hästi integreeritud.

c. *Seose kirjeldus*

Ilmastikutingimused (äärmiselt külmad talved, palju päiksevalgust ja suur temperatuuri kõikumine) piiravad viinapuude saagikust. Erinevad mullatüübid (liivakas saviliiv) määravad kindlaks selle, missuguseid sorte millisel pinnasel kasvatada. Need tegurid, neutraalne pH, orgaanilise aine piiratud sisaldus ja viinamarjakasvatajate lisatud mullaparandusained määravad veinide lõhna, struktuuri ja alkoholisisalduse, mis on kõrge. Lisaks tingivad mulla suur rauasisaldus ja viinamarjaistanduste kõrge vanus veinide eriti suure värvainesisalduse.

Need tootmispiirkonna looduslikud tingimused, mis on seotud looduslike teguritega, ja eespool kirjeldatud inimtegurid on ideaalsed viinamarjakasvatusega tegelemiseks. Eeskätt mõjutavad need koristuseelset perioodi, soodustades baasveini valmistamiseks kasutatavate eri viinamarjasortide järkjärgulist valmimist, mis võimaldab saada sobiva alkoholisisalduse, madala happesuse, sobiva pH ja hea sanitaarse kvaliteediga kvaliteetvahuveini.

Magusate ja poolmagusate veinide puhul on aastatepikkune kogemus seda tüüpi veinide tootmisel kaitstud päritolunimetusega „Toro" piirkonnas näidanud võimekust toota kõrgeimate kvaliteedistandarditega veine, säilitades seejuures traditsiooniliste „Toro" veinide klassikalise organoleptilise profiili. Nende veinide puhul väljendub väga hästi „Toro" veinide algupärane loomus, mida võimendab suhkrusisaldus.

Tootespetsifikaadi eelmise läbivaatamise käigus lisati piirkonnas traditsiooniliselt esinevad sordid, nagu 'Albillo Real' ja 'Moscatel de Grano Menudo' (mida tootespetsifikaat varem ei hõlmanud), mis võimaldab neid kasutada koos põhisortidega 'Verdejo', 'Malvasía Castellana', 'Garnacha Tinta' ja 'Tinta de Toro' ning valmistada ideaalset baasveini, et toota kvaliteetvahuveine. Asjaolu et viinamarjasordid valmivad järkjärgult, võimaldab saada tasakaalus, hea kvaliteediga ning sobiva alkoholisisalduse ja madala happesusega veini. Kvaliteetvahuveinide puhul on aastatepikkune kogemus seda tüüpi veinide tootmisel kaitstud päritolunimetusega „Toro" piirkonnas näidanud võimekust toota kõrgeimate kvaliteedistandarditega veine, säilitades seejuures traditsiooniliste „Toro" veinide klassikalise organoleptilise profiili.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veinivalmistusprotsess hõlmab veinide villimist ja laagerdamist, mistõttu saab käesolevas tootespetsifikaadis kirjeldatud organoleptilised ja füüsikalis-keemilised omadused tagada ainult siis, kui kõik veini käitlemise toimingud tehakse tootmispiirkonnas. Seega, et säilitada päritolunimetusega kaitstud veinide „TORO“ kvaliteet ning tagada nende päritolu ja kontroll, tuleb need veinid pudelisse villida – üks peamisi tegureid, mis aitab saavutada käesolevas tootespetsifikaadis määratletud omadused – tootmispiirkonna veinikeldrite villimisrajatistes.

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetuse (DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA) asemel võib märgistusel kasutada traditsioonilist päritolunimetust (DENOMINACIÓN DE ORIGEN) või selle lühendit „D.O.“.

Veinide märgistusel võib kasutada väljendeid „ROBLE“ („TAMM“) ja „FERMENTADO EN BARRICA“ („VAADIS KÄÄRITATUD“) ning punaste veinide puhul võib kasutada traditsioonilisi nimetusi „CRIANZA“, „RESERVA“ ja „GRAN RESERVA“, kui need vastavad kehtivates õigusaktides sätestatud tingimustele.

Link tootespetsifikaadile

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