C/2024/4493

12.7.2024

Erään viinialan suojatun alkuperänimityksen tuote-eritelmän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 4 kohdan ensimmäisen alakohdan nojalla, luettuna yhdessä sen 105 artiklan kanssa

(C/2024/4493)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Hakemuksen jättöpäivä: 16.5.2023

1. **Hakija ja oikeutettu etu**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "TORO" (alkuperänimityksen "Toro" sääntelyneuvosto).

Se koostuu kaikista suojatulla alkuperänimityksellä varustetun Toro-viinin valmistukseen osallistuvista viininviljelijöistä ja viininvalmistajista.

2. **Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Rypäletuotteiden luokat

☒ Yhteys

☐ Kaupan pitämisen rajoitukset

3. **Muutoksen kuvaus ja perustelut**

1. UUDEN VIINILUOKAN LISÄÄMINEN

Kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä varustetun Toro-viinin tuote-eritelmää muutetaan lisäämällä siihen uusi viiniluokka eli luokka 5 – Laatukuohuviinit. Näin ollen myös viinien fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet on kuvattava.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa.

Muutoksen/muutosten tyyppi: Unionin muutos

Kyseessä on unionin muutos, joka määritellään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdan b alakohdassa.

Perustelu:

Edellisessä tarkistuksessa tuote-eritelmään sisällytettiin alueella perinteisesti esiintyviä lajikkeita, kuten Albillo Real ja Moscatel de Grano Menudo, lajikkeiden Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta ja Tinta de Toro käytön rinnalle. Näillä muutoksilla luotiin hyvät edellytykset valmistaa perusviiniä/rypälemehua, joka on ihanteellinen laatukuohuviinien valmistukseen ja tuo viineihin pieniä voimakkaita kuplia ja pitkäkestoisen vaahdon.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fysikaalis-kemiallisilla ja aistinvaraisilla analyyseillä on osoitettu, että kuohuviinit, joita tuotetaan alueen viininvalmistamoissa perinteisellä menetelmällä mutta joita ei pidetä kaupan suojatulla alkuperänimityksellä ”Toro”, ovat raikkaita, tasapainoisia ja täyteläisiä, ja niiden pullossa tapahtuva toinen käyminen kerryttää tasapainoisesti sekundääriaromeja. Lisäksi niillä on Toro-viinien perinteinen profiili.

Toimijat haluavat jatkaa näiden perinteisten valko- ja punaviinilajikkeiden viljelyä alueella (yhdessä muiden perinteisten lajikkeiden kanssa), jotta lajikkeiden geneettinen monimuotoisuus voidaan säilyttää. Lisäksi viinit ovat todistetusti laadukkaita ja jotkin niistä ovat menestyneet kaupallisesti. Näiden syiden vuoksi sääntelyneuvosto on laatinut säännöt niiden sisällyttämiseksi eritelmään, kuten alalla on toivottu.

Uuden viiniluokan sisällyttäminen eritelmään edellyttää, että siihen kuuluvat viinit määritellään vähintään niiden fysikaalisten ja kemiallisten ominaisuuksien osalta asetuksen (EU) 2019/34 20 artiklan mukaisesti. Näiden muuttujien määrittelyssä on otettu huomioon edellä mainitut fysikaalis-kemialliset analyysit, jotka on tehty laatukuohuviineille, joita alueen viininvalmistamot pitävät kaupan ja joita tuotetaan myös tällä rajatulla alueella sijaitsevilta viinitarhoilta saaduista sallituista lajikkeista.

2. UUTTA VIINILUOKKAA KOSKEVAT TUOTANTOEDELLYTYKSET

Kuvaus:

Uudelle viiniluokalle on määritelty erityiset tuotantoedellytykset.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b ja c alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa.

Muutoksen/muutosten tyyppi: Unionin muutos

Edellä 1 osassa esitetyn muutoksen tyyppiä koskevan selvityksen mukaisesti tällä muutoksella otetaan käyttöön uusi viiniluokka, ja näin ollen muutoksen katsotaan kuuluvan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdan b alakohdan soveltamisalaan.

Perustelu:

Eritelmään on ollut tarpeen sisällyttää laatukuohuviinien tuotantoa koskevat eritelmät ja vaatimukset. Niihin kuuluu muun muassa laatukuohuviinien tuotannossa käytettävien rypäleiden todennäköisen alkoholipitoisuuden muuttaminen. On myös katsottu, että perinteinen menetelmä, jossa viiniä vanhennetaan sakan päällä vähintään yhdeksän kuukauden ajan, on ainoa menetelmä, jolla voidaan taata kaupan pidettävien viinien laatu. Lisäksi on otettu käyttöön velvoite, jonka mukaan roseelaatukuohuviinien tuotannossa käytetyistä lajikkeista vähintään 25 prosenttia on oltava punaisia lajikkeita.

3. YHTEYTEEN TEHTÄVÄT LISÄYKSET – VIINILUOKKA 5 LAATUKUOHUVIINI

Kuvaus:

Luokka 5 – Laatukuohuviinit on sisällytetty kohtaan b) Tuotetiedot ja kohtaan c) Syy-yhteys.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

Muutoksen/muutosten tyyppi: Unionin muutos

Edellä 1 osassa esitetyn muutoksen tyyppiä koskevan selvityksen mukaisesti tällä muutoksella otetaan käyttöön uusi viiniluokka, ja näin ollen muutoksen katsotaan kuuluvan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdan b alakohdan soveltamisalaan.

Perustelu:

Tämän luokan sisällyttäminen tarkoittaa, että käyttöön on otettu uusi tuote, laatukuohuviini, jolle on ominaista alueen viinien aistinvaraisen profiilin mukaisesti täyteläinen kypsien hedelmien maku, jota täydentävät perinteisestä valmistusmenetelmästä peräisin olevat erityisominaisuudet. Lisäksi syy-yhteyttä täydennetään lisäämällä tätä luokkaa koskeva uusi kohta, koska laatukuohuviinien ominaisuudet ovat pääasiassa seurausta luontoon ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden yhteisvaikutuksesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Toro

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. VIINI – KUIVAT VALKO- JA ROSEEVIINIT

Valkoviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai yrttimäisiä aromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: kevyt suutuntuma, jälkimaku keskipitkä tai pitkä, hapokkuus keskimääräinen tai hieman suurempi, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Tynnyrissä käytetyt tai tynnyrissä kypsytetyt valkoviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai yrttimäisiä aromeja ja tynnyrikypsytykselle tyypillisiä tertiääriaromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: jälkimaku keskipitkä tai pitkä, hapokkuus keskimääräistä hieman suurempi, suutuntuma keskitäyteläinen tai täyteläinen. Tertiääriset puun aromit ovat tasapainoisia.

Roseeviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, punaisten tai mustien hedelmien tuoreita (ei kypsiä) aromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: kevyt suutuntuma, jälkimaku keskipitkä tai pitkä, hapokkuus keskimääräinen tai hieman suurempi, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

(*) Jäljempänä luetellut yleiset analyyttiset ominaisuudet koskevat viinejä, joiden jäännössokeripitoisuus on alle viisi grammaa litraa kohden. Jos viineissä olevien jäännössokerien osuus on vähintään 5 grammaa litraa kohden, niiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus saa olla enintään 250 milligrammaa litraa kohden.

(**) Tässä osassa vahvistetut fyysiset ja kemialliset parametrit ovat joka tapauksessa EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalentteja/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

2. VIINI – KUIVAT PUNAVIINIT

Nuoret punaviinit

Ulkonäkö: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta rubiininpunaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, punaisten ja/tai mustien hedelmien aromeja, keskivoimakas tai melko voimakas. Maku: suutuntuma keskitäyteläinen tai täyteläinen, jälkimaku keskipitkä tai kohtalaisen pitkä, alkoholi- ja happopitoisuus ovat hyvässä tasapainossa.

Tynnyrissä kypsytetyt punaviinit (myös merkinnät Roble, Crianza, Reserva ja Gran Reserva)

Ulkonäkö: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta tiilenpunaiseen, ei sameutta. Aromi: suoraviivainen, punaisten ja/tai mustien ja/tai kypsien hedelmien aromeja, kohtalaisen voimakas. Viineissä on tynnyrikypsytyksestä peräisin olevia tertiäärisiä aromeja, joiden voimakkuus vaihtelee keskivoimakkaasta melko voimakkaaseen iän mukaan. Maku: keskitäyteläinen tai täyteläinen, jälkimaku keskipitkä tai pitkä, tasapainoinen.

(*) Tässä osassa vahvistetut, jäännössokeria alle 5 grammaa litraa kohden sisältäviä viinejä koskevat, fyysiset ja kemialliset parametrit ovat joka tapauksessa EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	150

3. PUOLIKUIVAT, PUOLIMAKEAT JA MAKEAT VALKO-, ROSEE- JA PUNAVIINIT

Valkoviinit

Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen., ei sameutta. Viinit ovat suoraviivaisia, aromeiltaan hedelmäisiä ja/tai kukkaisia ja/tai yrttimäisiä, keskivoimakkaita tai melko voimakkaita. Runko: keskitäyteläinen (puolikuivat viinit), keskitäyteläinen tai melko täyteläinen (puolimakeat viinit) ja täyteläinen (makeat viinit), keskipitkä tai pitkä jälkimaku, happopitoisuus: keskimääräinen tai hieman suurempi (puolikuivat ja puolimakeat viinit) ja keskimääräinen (makeat viinit), alkoholi- ja happopitoisuus ovat tasapainossa.

Roseeviinit

Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen, ei sameutta. Viinit ovat suoraviivaisia, ja niissä on punaisten ja/tai mustien hedelmien tuoreita (ei kypsiä) aromeja. Ne ovat keskivoimakkaita tai erittäin voimakkaita (puolikuivat viinit) ja keskivoimakkaita tai melko voimakkaita (puolimakeat ja makeat viinit). Runko: keskitäyteläinen (puolikuivat viinit), keskitäyteläinen tai melko täyteläinen (puolimakeat viinit) ja täyteläinen (makeat viinit); jälkimaku: keskipitkä tai pitkä (puolikuivat ja makeat viinit) ja keskipitkä tai kohtalaisen pitkä (puolimakeat viinit); happopitoisuus: keskimääräinen tai hieman suurempi (puolikuivat ja puolimakeat viinit) ja keskimääräinen (makeat viinit), alkoholi- ja happopitoisuus ovat tasapainossa.

Punaviinit

Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta rubiininpunaiseen, ei sameutta. Viinit ovat suoraviivaisia, ja niissä on punaisten ja/tai mustien hedelmien aromeja. Ne ovat keskivoimakkaita tai erittäin voimakkaita (puolikuivat viinit) ja keskivoimakkaita (puolimakeat ja makeat viinit). Runko: keskitäyteläinen (puolikuivat ja puolimakeat viinit) ja täyteläinen (makeat viinit), jälkimaku on keskipitkä tai pitkä, alkoholi- ja happopitoisuus ovat tasapainossa.

* Tässä osassa vahvistetut fyysiset ja kemialliset parametrit ovat joka tapauksessa EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	200

4. PERINTEISELLÄ MENETELMÄLLÄ TUOTETTU LAATUKUOHUVIINI (VALKOINEN, ROSEE JA PUNAINEN)

Perinteisellä menetelmällä tuotettu laatukuohuviini, valkoinen:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Aromi: puhdas, hedelmäinen, tyypillinen suutuntuma, joka on peräisin toisesta käymisestä pullossa.

Perinteisellä menetelmällä tuotettu laatukuohuviini, rosee:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta lohenpunaiseen. Aromi: puhdas, hedelmäinen, tyypillinen suutuntuma, joka on peräisin toisesta käymisestä pullossa.

Perinteisellä menetelmällä tuotettu laatukuohuviini, punainen:

Ulkonäkö: Väri vaihtelee kirsikanpunaisesta tiilenpunaiseen. Aromi: puhdas, hedelmäinen, tyypillinen suutuntuma, joka on peräisin toisesta käymisestä pullossa.

* Tässä osassa vahvistetut fyysiset ja kemialliset parametrit ovat joka tapauksessa EU:n säädöksissä vahvistettujen rajojen mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	–
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10,83
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	180

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Rypäleiden todennäköinen alkoholipitoisuus vähintään: 10,5 tilavuusprosenttia, lukuun ottamatta puolikuivan, puolimakean ja makean viinin valmistukseen tarkoitettuja rypäle-eriä, joiden alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9. Kyseisiä rypäle-eriä ei saa käyttää muuntyyppisten viinien valmistukseen.

— Enimmäistuotos: 72 litraa / 100 kilogrammaa rypäleitä.

Laatukuohuviinit valmistetaan perinteisellä menetelmällä voimassa olevan EU:n lainsäädännön mukaisesti.

Laatukuohuviinin on oltava kosketuksissa sakan kanssa vähintään yhdeksän kuukauden ajan pullossa, jossa toinen käyminen tapahtui.

— Makeat viinit valmistetaan säilyttämällä osa rypäleiden luonnollisista sokereista keskeyttämällä alkoholikäyminen menetelmillä, jotka ovat sallittuja voimassa olevassa lainsäädännössä. Alkoholin lisääminen ei kuulu sallittuihin menetelmiin.

2. Viininvalmistukseen liittyvä rajoitus

Valkoviinit on valmistettava yksinomaan valkoisista rypälelajikkeista (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo ja Albillo Real).

Roseeviinit on valmistettava sallituista punaisista ja valkoisista rypälelajikkeista (päälajikkeet ja toissijaiset lajikkeet).

Punaviinit on valmistettava yksinomaan Tinta de Toro- ja Garnacha Tinta -lajikkeista. Punaviinejä saa valmistaa ainoastaan kahta tyyppiä: viini, jossa on vähintään 85 prosenttia Garnacha Tinta -lajiketta, ja viini, jossa on vähintään 75 prosenttia Tinta de Toro -lajiketta.

Roseelaatukuohuviinin valmistuksessa käytetyistä rypälelajikkeista vähintään 25 prosenttia on oltava punaisia lajikkeita.

3. Viljelymenetelmä

— Viiniköynnösten vähimmäistiheys: 500 viiniköynnöstä hehtaaria kohden

— Viiniköynnösten koulintaan voidaan käyttää goblet- tai espalier-menetelmää.

— Sekaviljelmät, joissa kutakin lajiketta ei ole mahdollista korjata erikseen, eivät ole sallittuja.

b. *Enimmäistuotokset*

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

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Määrä vastaa enimmäissatoa

64,80 hehtolitraa hehtaaria kohden.

3. Tinta de Toro:

7 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Määrä vastaa enimmäissatoa

54,00 hehtolitraa hehtaaria kohden.

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatun alkuperänimityksen ”Toro” maantieteellinen alue sijaitsee Kastilian ja Léonin itsehallintoalueen länsiosassa, kaakkoon Zamoran maakunnasta. Alueeseen sisältyy osa seuraavista luonnonalueista: Tierra del Vino, Valle del Guareña ja Tierra de Toro. Se rajoittuu Tierra del Panin ja Tierra de Camposin tasankoihin, jotka kattavat 62 000 hehtaarin alueen.

Alue kattaa seuraavat kunnat:

Zamoran maakunnassa:

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.

Valladolidin maakunnassa:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, Villaester de Arriban ja Villaester de Abajon viininviljelyalueet sekä Pedrosa del Reyn kunta.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

a. *Maantieteellisen alueen kuvaus*

Luontoon liittyvät tekijät

1. Alueen maasto on tasaista, ja sitä halkovat Duerojoki, sen sivujoki Talanda sekä Guareña- ja Hornijajoet, jotka ovat muovanneet maan laaksoiksi ja penkereiksi. Viinitarhat sijaitsevat 620–840 metrin korkeudessa. Korkeimmat alueet ovat rajatun alueen lounaisosassa.

2. Maaperä koostuu hiekkakivestä, savesta ja plioseenikaudelta peräisin olevasta kalkkikivipitoisesta konglomeraatista muodostuneista sedimenteistä, joiden pinnalla olevalle ilmavalle maakerrokselle on muodostunut kalkkipitoista ruskomaata. Maaperä on savimaata sekä karkea- ja hienorakeista hiekkakiveä. Lisäksi siinä on kalkkikiven ja hajonneen merkelin kerrostumia, jotka ovat muodostuneet mioseenikaudella. Yhdessä nämä alueet kuuluvat tertiäärikauden kerrostumiin. Maaperä on pääasiassa hiekkapitoista hiesua, jossa on vähän orgaanista ainesta (alle 1 prosentti) ja jonka pH-arvo vaihtelee hieman happamasta neutraaliin (6–7). Ainoastaan lounaisilla alueilla maaperän pH-arvo on tavanomaisempi (noin 8) ja hivenaineita on vähän, rautaa lukuun ottamatta.

3. Suojatun alkuperänimityksen alueella vallitsee äärimmäinen mannerilmasto, jossa on Välimeren ilmaston piirteitä. Ilmasto on puolikuivaa: kosteutta on vähän ja keväthallat ovat yleisiä.

Ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

1. Toro-viinien ja ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden välinen suhde on kiinteä, sillä kokemukseen perustuva tieto lajikkeille soveltuvista maaperätyypeistä on siirtynyt ajan saatossa sukupolvelta toiselle:

   — Tinta de Toro: Menestyy pääasiassa maaperässä, jossa pintamaa on sorainen ja pohjamaa on savea.

   — Malvasía Castellana: Menestyy pääasiassa kevyemmässä ja hiekkaisemmassa maaperässä.

   — Garnacha Tinta: Menestyy hiekkamaalla, esimerkiksi Malvasía.

   — Verdejo: Soveltuu viljeltäväksi kaikentyyppisissä maaperissä. Menestyy parhaiten kevyessä maaperässä, jossa on soraa ja pikkukiviä.

   — Moscatel de Grano Menudo: Menestyy köyhässä maaperässä, joka koostuu läpäisevästä hiekkapitoisesta hiesusta.

   — Albillo Real: Menestyy yleensä hiekka- ja soramaalla.

2. Rypäleiden ja niistä valmistettavien viinien ominaisuudet ovat seurausta seuraavista tekijöistä: viinitarhan ikä (yli 50 prosenttia alueen viinitarhoista on yli 40-vuotiaita); viinikirvaepidemiaa ennen perustetut viinitarhat; yleisesti käytetty 3 x 3 m:n istutusetäisyys; istuttaminen neliöön, lukuun ottamatta vanhoja porrastettuja viljelmiä; ihmisen toiminta viininviljelyperinteen säilyttämiseksi; sekä kotoperäinen Tinta de Toro -lajike.

3. Alueen viininviljelijät ovat perinteisesti suosineet kotoperäistä Tinta de Toro -lajiketta, joka soveltuu erinomaisesti maaperään ja ilmastoon ja jonka viljelystä on mainintoja jo 500-luvulta (lajikkeeseen viitataan esimerkiksi Isidoro de Sevillan teoksessa ”Etimologías”). Se on köynnösopillisesti ja geneettisesti samankaltainen kuin Tempranillo-lajike, mutta sitä käytetään tuotannossa vähemmän. Se on tanniinisempi, runsaasti kaliumia sisältävä lajike, jonka happopitoisuus on alhaisempi. Rypäleiden kypsässä hedelmälihassa on hieman antosyaaneja. Lajikkeesta saadaan intensiivisempiä ja voimakkaampia viinejä.

4. Rypäleiden viljelyssä ei käytetä yleisesti käytettyjä kasvinsuojeluaineita, koska kotoperäisiä tuhoojia tai tauteja ei ole – lukuun ottamatta viiniköynnöksen härmää, jota viiniviljelijät torjuvat luontaisesti rikillä. Rypäleiden viljely onkin käytännössä luonnonmukaista.

b. *Tuotetiedot*

Suojatulla alkuperänimityksellä varustetut Toro-viinit ovat ryhdikkäämpiä kuin samoista lajikkeista valmistetut naapurialueiden viinit, ja niissä on enemmän polyfenoleita ja tanniineja. Lisäksi niiden happopitoisuus on alhaisempi ja pH-arvo korkeampi. Aistinvaraisiin ominaisuuksiin kuuluvat kypsempien hedelmien vivahteet.

Puolikuivat, puolimakeat ja makeat viinit ovat rypälelajikkeesta riippuen voimakkaan kukkaisia tai hedelmäisiä ja suutuntumaltaan suoraviivaisia alueen viineille tyypilliseen tapaan.

Laatukuohuviineissä on pieniä voimakkaita kuplia ja pitkäkestoinen vaahto. Nämä laatukuohuviinit ovat raikkaita, tasapainoisia ja täyteläisiä. Pullossa tapahtuva toinen käyminen kerryttää tasapainoisesti sekundääriaromeja.

c. *Kuvaus syy-yhteydestä*

Ilmasto-olosuhteet ovat talvisin erittäin kylmät, aurinko paistaa useita tunteja ja lämpötilat ovat äärimmäisiä, mikä vähentää viiniköynnösten tuottavuutta. Viininviljelijät valitsevat viljeltävät lajikkeet maaperätyypin (hiekkapitoinen hiesu) mukaan. Näiden tekijöiden sekä neutraalin pH-tason, vähäisen orgaanisen aineksen ja viininviljelijöiden käyttämien maanparannusaineiden ansiosta viineihin kehittyy niille ominainen aromaattinen profiili, rakenne ja korkea alkoholipitoisuus. Viinit sisältävät myös runsaasti pigmenttejä, mikä on maaperän korkean rautapitoisuuden ja viinitilojen huomattavan korkean iän ansiota.

Tuotantoalueen luontoon liittyvät tekijät ja edellä kuvatut inhimilliset tekijät ovat johtaneet siihen, että viiniviljelmät kehittyvät erityisesti sadonkorjuuta edeltävissä vaiheissa ihanteellisella tavalla siten, että sallitut lajikkeet kypsyvät eri aikoina. Tällä tavoin saadaan hyviä perusviinejä ja voidaan valmistaa terveitä laatukuohuviinejä, joissa on haluttu alkoholipitoisuus sekä alhainen happopitoisuus ja pH.

Toisaalta makeiden ja puolimakeiden viinien osalta vuosien mittaan saatu kokemus tämäntyyppisten viinien valmistuksesta suojatun alkuperänimityksen ”Toro” maantieteellisellä alueella on osoittanut näiden viinien tuotantokapasiteetin. Viinit valmistetaan korkeimpien laatuvaatimusten mukaisesti säilyttäen perinteisten Toro-viinien klassisen aistinvaraisen profiilin. Nämä viinit ilmentävät hyvin Toro-viinien aitoa luonnetta, jota sokeri vahvistaa.

Kuohuviinien osalta edellisessä tuote-eritelmän tarkistuksessa siihen sisällytettiin Albillo Realin ja Moscatel de Grano Menudon kaltaisia perinteisesti viljeltyjä rypälelajikkeita, jotka eivät aiemmin kuuluneet tuote-eritelmän piiriin. Tämä on mahdollistanut (yhdessä pääasiallisten rypälelajikkeiden Verdejon, Malvasían Castellanan, Garnacha Tintan ja Tinta de Toron kanssa) ihanteellisten perusviinien valmistamisen laatukuohuviinejä varten, sillä tämä lajikkeiden yhdistelmä mahdollistaa sen, että rypäleet kypsyvät eri aikoina ja niistä saatavat viinit ovat tasapainoisia, terveitä, alkoholipitoisuudeltaan oikeanlaisia ja vähähappoisia. Vuosien mittaan saatu kokemus tämäntyyppisten laatukuohuviinien valmistuksesta suojatun alkuperänimityksen ”Toro” maantieteellisellä alueella on osoittanut näiden viinien tuotantokapasiteetin. Viinien valmistuksessa noudatetaan korkeimpia laatuvaatimuksia ja pidetään yllä yhteyttä tuotteen ja maantieteellisen alueen välillä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinien pullotus ja kypsyttäminen pullotuksen jälkeen ovat siinä määrin olennainen osa viininvalmistusprosessia, että tässä tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata vain, jos kaikki viinin käsittelyyn liittyvät toimet toteutetaan tuotantoalueella. SAN-nimityksen kattamien Toro-viinien pullotus on yksi keskeisistä tekijöistä, joiden avulla saavutetaan tuote-eritelmässä määritetyt ominaisuudet. Tästä syystä sekä laadun varmistamiseksi että alkuperän ja valvonnan takaamiseksi pullotus on toteutettava tuotantoalueen pullottamoissa sijaitsevissa viinikellareissa.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Perinteistä mainintaa ”ALKUPERÄNIMITYS” (”DENOMINACIÓN DE ORIGEN” tai sen lyhennettä ”D.O”) voidaan käyttää merkinnöissä maininnan ”SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS” (”DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA”) sijasta.

Viinien merkinnät voivat sisältää maininnat ”ROBLE” [TAMMI] ja ”FERMENTADO EN BARRICA” [KÄYTETTY TYNNYRISSÄ]. Perinteisiä mainintoja ”CRIANZA”, ”RESERVA” ja ”GRAN RESERVA” voidaan käyttää punaviineissä sillä edellytyksellä, että viinit täyttävät voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetut ehdot.

Linkki tuote-eritelmään

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