C/2024/4493

12.7.2024

# Publication d'une demande d'approbation d'une modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée dans le secteur vitivinicole conformément à l'article 97, paragraphe 4 , premier alinéa, en liaison avec l'article 105 du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(C/2024/4493)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

**«Toro»**

**PDO-ES-A0886-AM06**

**Date de la demande: 16.5.2023**

## 1. Demandeur et intérêt légitime

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO» (Conseil régulateur de l'appellation d'origine «Toro»).

Il se compose de l'ensemble des viticulteurs et des caves participant à la production du vin de l'AOP «Toro».

## 2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

## 3. Description et motifs de la modification

1. INTRODUCTION D'UNE NOUVELLE CATÉGORIE DE VINS

Description:

Le cahier des charges de l'AOP «Toro» est modifié afin d'introduire une nouvelle catégorie de vins, à savoir la catégorie 5 «Vins mousseux de qualité». Il convient donc d'en décrire les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et la section 3 du document unique.

Type de modification: Union

Il s'agit d'une modification au niveau de l'Union, car son type relève de l'article 105, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

L'introduction de cépages traditionnellement présents dans la zone lors de la précédente révision du cahier des charges, tels que l'Albillo Real et le Moscatel de grano menudo, ainsi que l'utilisation de Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta et Tinta de Toro, créent des conditions propices à l'obtention d'un vin/moût de base distinctif qui convient parfaitement à la production de vins mousseux de qualité, en leur conférant des bulles fines et intenses et une couronne persistante.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il ressort d'une analyse physico-chimique et sensorielle des vins mousseux produits selon la méthode traditionnelle dans les caves de la zone mais commercialisés en dehors de la protection de l'AOP «Toro» que ces vins mousseux de qualité sont frais et équilibrés, ont une ampleur élevée et présentent une bonne intégration des arômes secondaires résultant de la deuxième fermentation en bouteille, tout en maintenant le profil classique des vins Toro.

En résumé, la volonté de maintenir les plantations historiques de ces cépages blancs et rouges dans la zone (désormais avec tous les cépages historiques), préservant ainsi leur diversité génétique, ainsi que la qualité prouvée et la réussite commerciale de certains de ces vins sur le marché, justifient que le Conseil régulateur élabore des règles visant à les couvrir, comme l'a demandé le secteur.

En outre, en raison de l'ajout d'une nouvelle catégorie de vins, il est nécessaire de décrire ces vins, au moins leurs propriétés physiques et chimiques, comme le prévoit l'article 20 du règlement (UE) 2019/34. Pour définir ces paramètres, il a été tenu compte des analyses susmentionnées effectuées sur les vins mousseux de qualité commercialisés par les caves de la zone et produits à partir de cépages autorisés obtenus à partir de vignobles situés également dans la zone délimitée.

2. CONDITIONS DE PRODUCTION DE LA NOUVELLE CATÉGORIE DE VINS

Description:

Les conditions de production spécifiques de la nouvelle catégorie de vins ont été introduites.

Cette modification concerne le point 3.b) et c), du cahier des charges et le point 5.1 du document unique.

Type de modification: Union

Conformément à l'explication du type de modification fournie au point 1, cette modification concerne l'introduction d'une nouvelle catégorie de vins et est donc considérée comme relevant de l'article 105, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

Il a été nécessaire d'inclure les caractéristiques et les exigences relatives à la production de vins mousseux de qualité telles que, par exemple, la modification du titre alcoométrique probable des raisins destinés à cette production. En outre, la méthode traditionnelle d'élevage sur lies pendant une période minimale de neuf mois est considérée comme la seule méthode qui garantit la qualité des vins devant être commercialisés. Enfin, l'obligation de produire des vins mousseux de qualité rosés à partir d'au moins 25 % de cépages rouges a été introduite.

3. EXTENSION DU LIEN EN CE QUI CONCERNE LA CATÉGORIE 5. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ

Description:

La catégorie 5 «Vins mousseux de qualité» a été introduite dans les sous-points b) Données du produit et c) Lien causal.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la section 8 du document unique.

Type de modification: Union

Conformément à l'explication du type de modification fournie au point 1, cette modification concerne l'introduction d'une nouvelle catégorie de vins et est donc considérée comme relevant de l'article 105, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013 (OCM unique).

Motifs:

L'introduction de cette catégorie signifie qu'il existe un nouveau produit, le vin mousseux de qualité, qui conserve le profil organoleptique des vins de la zone: il a une ampleur élevée et présente des arômes de fruits mûrs, mais il est complété par les caractéristiques spécifiques de la méthode traditionnelle. Un paragraphe a été ajouté pour compléter le lien causal en ce qui concerne cette catégorie, étant donné que les caractéristiques des vins mousseux de qualité résultent essentiellement de l'interaction entre des facteurs naturels et humains.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Toro

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. VIN – VINS BLANCS ET ROSÉS SECS

*Vins blancs*

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés et une intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins ayant peu d'ampleur, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

*Blancs fermentés en fût ou vieillis en fût*

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés et des arômes tertiaires propres à la fermentation en fût. Intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins présentant une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité et une ampleur moyenne-élevée et des arômes tertiaires provenant du bois bien équilibrés.

*Vins rosés*

Robe: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits frais (pas trop mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: vins ayant peu d'ampleur, une longueur en bouche moyenne à élevée, une acidité moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

(*) *Les données figurant ci-dessous dans les caractéristiques analytiques générales concernent les vins dont la teneur en sucres résiduels est inférieure à 5 grammes par litre*. Si les vins présentent une teneur en sucres résiduels de 5 grammes par litre ou plus, la teneur maximale en anhydride sulfureux est portée à 250 milligrammes par litre.

(**) Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | - |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 11 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 18 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 200 |

2. VIN – VINS ROUGES SECS

*Vins rouges jeunes:*

Robe: couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: ampleur moyenne à élevée et longueur en bouche moyenne à moyenne-élevée, avec un bon équilibre entre alcool et acidité.

*Vins rouges vieillis en fût (y compris les mentions «Roble», «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva»)*

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge tuile, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et/ou mûrs et une intensité moyenne. Ils présentent en outre des arômes tertiaires propres aux vins vieillis en fût, à l'intensité moyenne à moyenne-élevée, en fonction du vieillissement. Bouche: ampleur et longueur en bouche moyennes à élevées, bon équilibre.

(*) Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques, concernant les vins dont la teneur en sucres résiduels est inférieure à 5 grammes par litre, définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | - |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 12,5 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 20 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 150 |

3. VINS DEMI-SECS, MOELLEUX ET DOUX (BLANCS, ROSÉS ET ROUGES)

*Vins blancs*

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes fruités et/ou floraux et/ou herbacés, et une intensité moyenne à moyenne-élevée. Bouche: ampleur moyenne (pour les demi-secs), moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux) et élevée (pour les doux); longueur en bouche moyenne à élevée; acidité: moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs et les moelleux) et moyenne (pour les doux); rapport alcool-acidité équilibré.

*Vins rosés*

Robe: couleur rose pâle à saumoné, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits frais (pas trop mûrs), de la famille des fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à élevée (pour les demi-secs) et moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux et les doux). Bouche: ampleur moyenne (pour les demi-secs), moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux) et élevée (pour les doux); longueur en bouche moyenne à élevée (pour les demi-secs et les doux) et moyenne à moyenne-élevée (pour les moelleux); acidité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs et les moelleux) et moyenne (pour les doux); rapport alcool-acidité équilibré.

*Vins rouges*

Robe: couleur rouge bigarreau à rouge rubis, sans particules en suspension. Nez: vins caractérisés par leur aspect franc, des arômes de fruits rouges et/ou noirs et une intensité moyenne à moyenne-élevée (pour les demi-secs) et moyenne (pour les moelleux et les doux). Bouche: ampleur moyenne (pour les demi-secs et les moelleux) et élevée (pour les doux); longueur en bouche moyenne à moyenne-élevée et rapport alcool-acidité équilibré.

* Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | - |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 9 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 18 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 200 |

4. VIN MOUSSEUX DE QUALITÉ PRODUIT SELON LA MÉTHODE TRADITIONNELLE (BLANC, ROSÉ ET ROUGE)

*Vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle, blanc*

Robe: couleur jaune pâle à jaune doré. Nez: pur, fruité, avec des caractéristiques en bouche qui sont spécifiques à la seconde fermentation en bouteille.

*Vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle, rosé*

Robe: rose pâle à saumoné. Nez: pur, fruité, avec des caractéristiques en bouche qui sont spécifiques à la seconde fermentation en bouteille.

*Vin mousseux de qualité produit selon la méthode traditionnelle, rouge*

Robe: vins présentant une couleur rouge bigarreau à rouge tuile. Nez: pur, fruité, avec des caractéristiques en bouche qui sont spécifiques à la seconde fermentation en bouteille.

* Dans tous les cas, les paramètres physico-chimiques définis dans le présent paragraphe seront conformes aux limites fixées par la réglementation de l'Union.

| Caractéristiques analytiques générales | |
|---|---|
| Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) | - |
| Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) | 11,5 |
| Acidité totale minimale | 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique |
| Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) | 10,83 |
| Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) | 180 |

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques essentielles*

1. Pratique œnologique spécifique

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 10,5 % vol., sauf pour les lots de raisins destinés à l'élaboration de vins demi-secs, moelleux et doux pour lesquels ce pourcentage est égal à 9 %. Ces lots ne peuvent pas être destinés à l'élaboration d'un autre type de vin.

— Rendement maximal: 72 l pour 100 kg de raisins.

Les vins mousseux de qualité sont élaborés selon la méthode traditionnelle, conformément à la législation européenne en vigueur.

Le vin mousseux de qualité doit rester en contact avec les lies pendant au moins neuf mois et dans la même bouteille que celle dans laquelle la deuxième fermentation a eu lieu.

— Les vins doux sont élaborés en conservant une partie des sucres naturels du raisin et en interrompant la fermentation alcoolique par des systèmes autorisés par la législation en vigueur, à l'exception de l'addition d'alcool.

2. Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Les vins blancs sont élaborés exclusivement à partir des cépages blancs Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo et Albillo Real.

Les vins rosés sont élaborés à partir des cépages rouges et blancs autorisés (cépages principaux et secondaires).

Les vins rouges sont élaborés exclusivement à partir des cépages Tinta de Toro et Garnacha Tinta. Deux types de vins rouges seulement peuvent être produits: vin rouge avec un minimum de 85 % de Garnacha Tinta et vin rouge avec un minimum de 75 % de Tinta de Toro.

Les vins mousseux de qualité rosés doivent être élaborés à partir de cépages rouges (25 % au minimum).

3. Pratique culturale

— Densité de plantation minimale: 500 ceps par hectare.

— La formation du cep peut être en gobelet ou en palissage.

— Les plantations mixtes qui ne permettent pas de séparer les différentes variétés lors des vendanges ne sont pas admises.

b. *Rendements maximaux*

1. Pour la Garnacha Tinta, la Malvasía Castellana (Doña Blanca), le Verdejo, l'Albillo Real et le Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. ce qui correspond à un rendement maximal de:

64,80 hectolitres par hectare

3. Pour le cépage Tinta de Toro

7 500 kilogrammes de raisins par hectare

4. ce qui correspond à un rendement maximal de:

54,00 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique de l'AOP «TORO» est située à l'extrémité occidentale de la communauté autonome de Castille-Léon, au sud-est de la province de Zamora, et comprend des parties des régions naturelles de Tierra del Vino, Valle del Guareña et Tierra de Toro. Elle est voisine des étendues désertiques de Tierra del Pan et Tierra de Campos et couvre 62 000 hectares de terres.

Elle comprend les communes suivantes:

Province de Zamora:

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

Province de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero et les «pagos» de Villaester de Arriba et de Villaester de Abajo, sur le territoire de la commune de Pedrosa del Rey.

7. **Cépages principaaux**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Description du ou des liens**

a. *Description de la zone géographique*

Facteurs naturels

1. La zone présente un relief peu prononcé, influencé par le fleuve Douro, son affluent le Talanda ainsi que les rivières Guareña et Hornija, qui façonnent le terrain en vallées et terrasses. Les vignobles se situent à des altitudes comprises entre 620 et 840 m, l'altitude la plus élevée se trouvant dans la partie sud-ouest de la zone délimitée.

2. Le sol est constitué de sédiments de grès, d'argile et de poudingue calcaire du Pliocène, qui forment en surface des sols bruns calcaires sur matériau non consolidé. Ils vont du limon au grès à gros grains et à petit grain, avec des niveaux de calcaire et de marne détritique formés pendant le Miocène. Ces sols datent de l'ère tertiaire. Les sols présentent généralement une texture sablo-limoneuse, avec peu de matière organique (< 1 %), dont le pH varie de légèrement acide à neutre (6-7). Ce n'est que dans la zone sud-ouest que l'on trouve un pH plus basique d'environ 8, pauvre en oligoéléments, à l'exception du fer.

3. La zone de l'AOP présente un climat continental extrême couplé à une influence océanique. Ce climat est semi-aride, avec un manque d'humidité et des gelées fréquentes au printemps.

Facteurs humains

1. Les vins Toro sont intimement liés au facteur humain, étant donné que les cépages ont été plantés en fonction du type de sol, sur la base de l'expérience traditionnelle transmise de génération en génération:

   — Tinta de Toro: principalement sur des sols graveleux en surface avec sous-sol argileux.

   — Malvasía Castellana: principalement sur des sols plus légers et plus sableux.

   — Garnacha Tinta: sur des sols sableux, comme la Malvasía.

   — Verdejo: adapté à tous les types de sols, avec une préférence pour les sols légers, graveleux et caillouteux.

   — Moscatel de Grano Menudo: sols pauvres, limon sableux bien drainé.

   — Albillo Real: généralement sur des sols sableux et graveleux.

2. L'âge du vignoble, dont plus de la moitié a plus de 40 ans, le vignoble existant datant d'avant la crise du phylloxéra, les intervalles de plantation généralement de 3 x 3 m, la plantation en carré, à l'exception des plantations très anciennes qui sont en quinconce, le facteur humain de préservation du patrimoine viticole, ainsi que le cépage autochtone Tinta de Toro, confèrent aux raisins, et par conséquent aux vins qui en sont issus, leurs caractéristiques intrinsèques.

3. Les viticulteurs de la zone ont toujours défendu le cépage autochtone Tinta de Toro qui est parfaitement adapté au sol et au climat et auquel il est fait référence dès le 6e siècle, dans «Etimologías» d'Isidoro de Sevilla. Sur les plans ampélographique et génétique, ce cépage est similaire au cépage Tempranillo, mais sa production est moindre, il est plus tannique, riche en potassium, moins acide, avec une pulpe légèrement anthocyanique à maturité, et il donne des vins plus concentrés et plus puissants.

4. L'absence de nuisibles ou de maladies endémiques, à l'exception de l'oïdium de la vigne, que les viticulteurs traitent naturellement à l'aide de soufre, permet de ne pas utiliser de produits phytosanitaires d'usage général, de sorte que les raisins sont pratiquement biologiques.

b. *Données du produit*

Par rapport à d'autres vins des zones voisines dont les cépages sont similaires, les vins de l'AOP «Toro» sont plus structurés, avec une teneur en polyphénol et en tannins plus élevée. Ils sont moins acides, ont un pH plus élevé et, d'un point de vue sensoriel, présentent des notes de fruits mûrs.

En outre, selon le cépage à partir duquel ils sont produits, les vins demi-secs, moelleux et doux présentent une saveur florale ou fruitée puissante et une grande personnalité en bouche, en lien avec le terroir.

Les vins mousseux de qualité présentent des bulles fines et intenses et une couronne persistante. Ces vins mousseux de qualité sont frais et équilibrés, ont une ampleur élevée et présentent une bonne intégration des arômes secondaires résultant de la deuxième fermentation en bouteille.

c. *Description du lien causal*

Les conditions climatiques décrites (climat très froid en hiver, nombre élevé d'heures d'ensoleillement et températures extrêmes), qui limitent les rendements productifs de la vigne, ainsi que les différents types de sols (francs, sableux, en fonction des cépages plantés par les viticulteurs, pH neutre et faible quantité de matières organiques du sol et amendements apportés par le viticulteur) influent sur la phase aromatique, la structure et le titre alcoométrique des vins, qui est élevé. De même, la composante ferrique élevée du sol, combinée à l'âge élevé du vignoble, influence la quantité exceptionnelle de matières colorantes que possèdent les vins.

En outre, ces conditions naturelles de la zone de production liées aux facteurs naturels, ainsi que les facteurs humains décrits ci-dessus, sont idéales pour le développement du vignoble, notamment dans les phases précédant la vendange, incitant les différents cépages autorisés à mûrir à différents moments, produisant ainsi de bons vins de base pour la production de vins mousseux de qualité sains présentant une faible acidité ainsi qu'un titre alcoométrique et un pH appropriés.

Par ailleurs, dans le cas des vins doux et moelleux, l'expérience acquise au fil des ans dans l'élaboration de ce type de vins pour l'AOP «Toro» a démontré la capacité de production de ces vins selon les normes de qualité les plus strictes et en maintenant le profil organoleptique classique des vins traditionnels de Toro. Ces vins expriment très bien le caractère authentique des vins de Toro, renforcé par le sucre.

Dans le cas des vins mousseux, l'introduction, lors de la précédente révision du cahier des charges, de cépages traditionnellement présents dans la zone mais non couverts jusque-là, telles que l'Albillo Real et le Moscatel de grano menudo, a permis, en combinaison avec les cépages principaux Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta et Tinta de Toro, d'obtenir des vins de base parfaitement adaptés à la production de vins mousseux de qualité, car cette combinaison de cépages leur permet de mûrir à différents moments, ce qui produit des vins équilibrés et sains ayant un titre alcoométrique approprié et une faible acidité. Les années d'expérience dans la production de ces types de vins mousseux de qualité dans l'AOP «Toro» témoignent de la capacité de production de ces vins. Les vins sont élaborés selon les normes de qualité les plus strictes et en maintenant le lien.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée.

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins; ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de manipulation du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, étant donné que la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «Toro» est l'une des étapes essentielles pour qu'ils acquièrent les caractéristiques définies dans le cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les caves des installations de mise en bouteille situées dans la zone de production, afin de préserver la qualité des vins, de garantir leur provenance et d'assurer les contrôles.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

La mention traditionnelle « DENOMINACIÓN DE ORIGEN» (appellation d'origine) et son acronyme «D.O.» peuvent être utilisés sur l'étiquette à la place d'«DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» (appellation d'origine protégée).

Les mentions «ROBLE» (chêne) ou «FERMENTADO EN BARRICA» (fermenté en fût) peuvent être utilisées sur l'étiquetage des vins, et les vins rouges peuvent être accompagnés des mentions traditionnelles «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», pour autant que les conditions d'utilisation établies dans la législation en vigueur soient remplies.

**Lien vers le cahier des charges**

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