C/2024/4493

12.7.2024.

Objava zahtjeva za odobrenje izmjene na razini Unije specifikacije proizvoda zaštićene oznake izvornosti u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 4. prvog podstavka u vezi s člankom 105. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2024/4493)

U roku od tri mjeseca od datuma ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti postupak prigovora u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Datum početka primjene: 16.5.2023.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO” (Regulatorno vijeće za oznaku izvornosti „Toro”)

Čine ga svi vinogradari i vinarije uključeni u proizvodnju vina sa ZOI-jem Toro.

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

☐ Naziv proizvoda

☒ Kategorija proizvoda od vinove loze

☒ Poveznica

☐ Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu

1. UVRŠTENJE NOVE VRSTE VINA

Opis:

Specifikacija proizvoda za ZOI Toro mijenja se kako bi se uključila nova kategorija vina, tj. kategorija 5. „Kvalitetna pjenušava vina”. Stoga je potrebno opisati njihova fizikalno-kemijska i organoleptička svojstva.

Ta se izmjena odnosi na članak 2. specifikacije i točku 3. jedinstvenog dokumenta.

Vrsta izmjene: Unija

Riječ je o izmjeni na razini Unije jer je vrste navedene u članku 105. stavku 2. točki (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 (jedinstveni ZOT).

Razlog:

Uvrštavanjem sorti koje su tradicionalno prisutne na tom području u prethodnoj reviziji specifikacije proizvoda, kao što su Albillo Real i Moscatel de grano menudo, uz upotrebu sorti Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta i Tinta de Toro, stvaraju se odgovarajući uvjeti za dobivanje prepoznatljivog osnovnog vina/mošta idealnog za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina jer tim vinima daje male intenzivne mjehuriće i postojanu pjenu.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalno-kemijska i senzorna analiza pjenušavih vina proizvedenih tradicionalnom metodom u vinarijama na tom području, ali koja se stavljaju na tržište bez oznake ZOI-ja Toro, pokazuje da su ta kvalitetna pjenušava vina svježa, uravnotežena, puna u ustima i s dobrom integracijom sekundarnih aroma koje se dobivaju drugom fermentacijom u boci uz istodobno zadržavanje tradicionalnog profila vina Toro.

Ukratko, želja da se na tom području zadrže stari nasadi tih bijelih i crnih sorti vinove loze (sada sa svim starim sortama), čime bi se očuvala njihova genetska raznolikost, zajedno s dokazanom kvalitetom i komercijalnim uspjehom nekih od tih vina, temelj je zahtjeva sektora da Regulatorno vijeće sastavi pravila koja će ih obuhvatiti.

Nadalje, zbog dodavanja nove kategorije potrebno je opisati ta vina, barem njihova fizikalna i kemijska svojstva kako je propisano u članku 20. Uredbe (EU) 2019/34. Pri utvrđivanju tih parametara u obzir su uzete prethodno navedene analize kvalitetnih pjenušavih vina koja se stavljaju na tržište u vinarijama na tom području i koja se proizvode od odobrenih sorti iz vinograda i na razgraničenom području.

2. UVJETI PROIZVODNJE ZA NOVU KATEGORIJU VINA

Opis:

Uvedeni su posebni uvjeti proizvodnje za novu kategoriju vina.

Ta se izmjena odnosi na točku 3. podtočke (b) i (c) specifikacije proizvoda te točku 5.1. jedinstvenog dokumenta.

Vrsta izmjene: Unija

U skladu s objašnjenjem vrste izmjene iz odjeljka 1., tom se izmjenom uključuju nove kategorije vina te se stoga smatra da je obuhvaćena člankom 105. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 (jedinstveni ZOT).

Razlog:

Bilo je potrebno uključiti specifikacije i zahtjeve za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina, na primjer, izmjenu vjerojatne alkoholne jakosti grožđa koje će se upotrebljavati za tu proizvodnju. Nadalje, tradicionalni način dozrijevanja na talogu tijekom najmanje devet mjeseci smatra se jedinom metodom koja jamči kvalitetu vina koja se stavljaju na tržište. Naposljetku, uvedena je obveza proizvodnje ružičastih kvalitetnih pjenušavih vina s udjelom od najmanje 25 % crnih sorti.

3. DODAVANJE POVEZNICE ZA KATEGORIJU 5. KVALITETNO PJENUŠAVO VINO

Opis:

U kategoriju 5., kvalitetna pjenušava vina, uključene su podtočke (b) Pojedinosti o proizvodu i (c) Uzročna povezanost.

Ta se izmjena odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i točku 8. jedinstvenog dokumenta.

Vrsta izmjene: Unija

U skladu s objašnjenjem vrste izmjene iz odjeljka 1., tom se izmjenom uključuju nove kategorije vina te se stoga smatra da je obuhvaćena člankom 105. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1308/2013 (jedinstveni ZOT).

Razlog:

Uključivanje te kategorije znači da postoji novi proizvod, kvalitetno pjenušavo vino, koje zadržava organoleptički profil vina tog područja: puni okus zrelog voća dopunjen posebnim svojstvima tradicionalne metode. Dodaje se odjeljak kako bi se dopunila uzročno-posljedična veza za tu kategoriju jer su svojstva kvalitetnih pjenušavih vina uglavnom dobivena međudjelovanjem prirodnih i ljudskih čimbenika.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Toro

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. **Opis vina**

1. VINO – SUHA BIJELA I RUŽIČASTA VINA

Bijela vina

Izgled: blijeda do zlatnožuta boja, bez zamućenja. Miris: snažan s voćnim i/ili cvjetnim i/ili travnatim aromama, srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: lagan u ustima, uz srednji do dugotrajni završni okus, srednju do srednje visoku kiselost te dobru ravnotežu alkohola i kiselosti.

Bijela vina fermentirana u bačvi ili dozrela u bačvi

Izgled: blijeda do zlatnožuta boja, bez zamućenja. Miris: snažan s voćnim i/ili cvjetnim i/ili travnatim aromama te tercijarnim aromama tipičnima za postupak dozrijevanja u bačvi. Srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: srednji do dugotrajan završni okus, srednje visoka kiselost i srednji do puni okus u ustima. Uravnotežene tercijarne arome drva.

Ružičasta vina

Izgled: blijedo ružičasta do ružičasta boja lososa, bez zamućenja. Miris: snažan, uz svježe (ne prezrele) arome crvenog i/ili crnog voća, srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: lagan u ustima, uz srednji do dugotrajni završni okus, srednju do srednje visoku kiselost te dobru ravnotežu alkohola i kiselosti.

(*) *Podaci navedeni u nastavku pod općim analitičkim svojstvima odnose se na vina s manje od 5 grama po litri neprevrelog šećera*. Ako udio neprevrelih šećera u vinima iznosi 5 grama po litri ili više, vina smiju sadržavati najviše 250 miligrama sumporova dioksida po litri.

(**) U svakom slučaju fizikalni i kemijski parametri utvrđeni u ovom odjeljku moraju biti u skladu s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

2. VINO – SUHA CRNA VINA

Mlado crno vino

Izgled: crvena boja trešnje do rubin-crvena, bez zamućenja. Miris: snažan, uz arome crvenog i/ili crnog voća i srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: srednji do puni okus u ustima, uz srednji do srednje dugotrajni završni okus i dobru ravnotežu alkohola i kiselosti.

Crna vina koja su dozrijevala u bačvi (uključujući ona s izrazima „Roble" (hrast), „Crianza", „Reserva" i „Gran Reserva")

Izgled: crvena boja trešnje do boje terakote, bez zamućenja. Miris: snažan, uz arome crvenog i/ili crnog i/ili zrelog voća i srednjeg intenziteta. Tercijarne arome tipične za postupak dozrijevanja u bačvi, srednjeg do srednje visokog intenziteta, ovisno o dozrijevanju. Okus: srednji do puni uz srednji do dugotrajni završni okus i dobru ravnotežu.

(*) U svakom slučaju fizikalni i kemijski parametri *za vina s manje od 5 grama po litri neprevrelog šećera* utvrđeni u ovom odjeljku moraju biti u skladu s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12,5
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	20
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

3. POLUSUHA, POLUSLATKA I SLATKA VINA (BIJELA, RUŽIČASTA I CRNA)

Bijela vina

blijeda do zlatnožuta boja, bez zamućenja. Snažna s voćnim i/ili cvjetnim i/ili travnatim aromama, srednjeg do srednje visokog intenziteta. Okus: srednji (polusuha vina), srednji do srednje pun (poluslatka vina) i pun (slatka vina); srednje do srednje visoke kiselosti (polusuha i poluslatka vina) i srednje kiselosti (slatka vina); uravnotežen omjer alkohola i kiselosti.

Ružičasta vina

blijedoružičasta do ružičasta boja lososa, bez zamućenja. Snažna, sa svježim (ne prezrelim) aromama crvenog i/ili crnog voća, srednjeg do visokog intenziteta (polusuha vina) i srednjeg do srednje visokog intenziteta (poluslatka i slatka vina). Okus: srednji (polusuha vina), srednji do srednje pun (poluslatka vina) i pun (slatka vina); završni okus: srednji do dugotrajan (polusuha i poluslatka vina) i srednji do srednje dugotrajan (poluslatka vina); kiselost: srednja do srednje visoka (polusuha i poluslatka vina) i srednja (slatka vina); uravnotežen omjer alkohola i kiselosti.

Crna vina

crvena boja trešnje do rubin-crvena, bez zamućenja. Snažna, s aromama crvenog i/ili crnog voća, srednjeg do visokog intenziteta (polusuha vina) i srednjeg intenziteta (poluslatka i slatka vina). Okus: srednji (polusuha i poluslatka vina) i pun (slatka vina); srednji do dugotrajni završni okus; uravnotežen omjer alkohola i kiselosti.

* U svakom slučaju fizikalni i kemijski parametri utvrđeni u ovom odjeljku moraju biti u skladu s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	9
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	18
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	200

4. KVALITETNO PJENUŠAVO VINO PROIZVEDENO TRADICIONALNOM METODOM (BIJELO, RUŽIČASTO I CRNO)

Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, bijelo

Izgled: blijedožute do zlatnožute boje. Miris: čisti, voćni, sa svojstvima specifičnima za drugu fermentaciju u boci.

Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, ružičasto

Izgled: blijedoružičaste do boje lososa. Miris: čisti, voćni, sa svojstvima specifičnima za drugu fermentaciju u boci.

Kvalitetno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom, crno

Izgled: crvena boja trešnje do boje terakote. Miris: čisti, voćni, sa svojstvima specifičnima za drugu fermentaciju u boci.

* U svakom slučaju fizikalni i kemijski parametri utvrđeni u ovom odjeljku moraju biti u skladu s ograničenjima utvrđenima u propisima EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanja ukupna kiselost	3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	10,83
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	180

5. **Postupci proizvodnje vina**

a. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

— Najmanja vjerojatna alkoholna jakost grožđa: 10,5 % osim za grožđe namijenjeno proizvodnji polusuhih, poluslatkih i slatkih vina u kojima iznosi 9 %. Navedeno grožđe ne može se koristiti ni za koju drugu vrstu vina.

— Najveći prinos: 72 litre na 100 kilograma grožđa.

Kvalitetna pjenušava vina proizvode se tradicionalnom metodom u skladu s važećim europskim propisima.

Kvalitetna pjenušava vina moraju biti u dodiru s talogom najmanje devet mjeseci i u istoj boci u kojoj je provedena druga fermentacija.

— Slatka vina proizvode se uz zadržavanje određenih prirodnih šećera u grožđu prekidom alkoholne fermentacije uz primjenu metoda koje su dopuštene važećim zakonodavstvom. One ne uključuju dodavanje alkohola.

2. Ograničenja koja se odnose na proizvodnju vina

Bijela vina moraju se proizvoditi isključivo od bijelih sorti (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo i Albillo Real).

Ružičasta vina moraju se proizvoditi od odobrenih sorti crnog i bijelog grožđa (primarne i sekundarne sorte).

Crna vina moraju se proizvoditi isključivo od sorti Tinta de Toro i Garnacha Tinta, a proizvodnja je ograničena na dvije vrste crnog vina: crno vino koje se proizvodi od najmanje 85 % grožđa sorte Garnacha Tinta i crno vino koje se proizvodi od najmanje 75 % grožđa sorte Tinta de Toro.

Ružičasta kvalitetna pjenušava vina moraju se proizvoditi od najmanje 25 % sorti crnog grožđa.

3. Postupak uzgoja

— Najmanja gustoća sadnje: 500 trsova po hektaru

— Trsovi se mogu uzgajati metodom račvastog uzgoja ili špalirskim sustavom uzgoja.

— Nisu dopušteni mješoviti nasadi koji onemogućuju odvojenu berbu za svaku sortu.

b. *Najveći prinosi*

1. Za sorte Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilograma grožđa po hektaru,

2. što odgovara najvećem prinosu od:

64,80 hektolitara po hektaru

3. Za sortu Tinta de Toro

7 500 kilograma grožđa po hektaru

4. što odgovara najvećem prinosu od:

54,00 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje proizvodnje ZOI-ja „Toro” smješteno je na najzapadnijem dijelu Autonomne zajednice Kastilja i León, jugoistočno od pokrajine Zamora, a uključuje dijelove prirodnih područja Tierra del Vino, Valle del Guareña i Tierra de Toro. Graniči s nizinama područja Tierra del Pan i Tierra de Campos, a proteže se na 62 000 hektara.

Uključuje sljedeće općine:

u pokrajini Zamora:

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

u pokrajini Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vinogradarske okruge općina Villaester de Arriba i Villaester de Abajo te općinu Pedrosa del Rey.

7. **Sorte vinove loze**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis povezanosti**

a. *„Opis zemljopisnog područja”*

Prirodni čimbenici

1. Područje ima meko tlo pod utjecajem rijeke Duero, njezina pritoka Talanda te rijeka Guareña i Hornija, koje oblikuju tlo u doline i terase. Vinogradi su na nadmorskim visinama od 620 do 840 m, a najveća nadmorska visina nalazi se u jugozapadnom dijelu razgraničenog područja.

2. Tlo se sastoji od sedimenta pješčenjaka, gline i pliocenskog vapnenačkog pješčanog kamena, koji na površini stvaraju smeđe vapnenačko tlo na nekonsolidiranom materijalu. Variraju od ilovače do pješčenjaka s velikim i finim pješčenjakom, sa slojevima vapnenca i detritusnog lapora nastalih tijekom miocena. Ta su tla iz tercijarnog doba. Tekstura je općenito pjeskovita ilovača s malo organskih tvari (<1 %), s pH-vrijednošću u rasponu od blage do neutralne kiselosti 6 – 7. Samo je na jugozapadnom području osnovna pH-vrijednost oko 8, niska u elementima u tragovima, osim željeza.

3. Područje tog ZOI-ja ima izraženu kontinentalnu klimu s atlantskim utjecajima. Polusušno je s nedostatkom vlage i čestim proljetnim mrazovima.

Ljudski čimbenici

1. Vina Toro i ljudski čimbenik usko su povezani jer su na temelju starog iskustva prenesenog s generacije na generaciju sorte zasađene prema vrsti tla:

   — Tinta de Toro: uglavnom na tlima koja su šljunčana na površini, a glinena u dubljim slojevima.

   — Malvasía Castellana: uglavnom na lakšim i pješčanijim tlima.

   — Garnacha Tinta: na pjeskovitim tlima, kao što je Malvasía.

   — Verdejo: pogodna za sve vrste tla, no prednost imaju lagana tla koja sadržavaju šljunak i oblutke.

   — Moscatel de Grano Menudo: siromašna tla, dobro ocijeđena pješčana ilovača.

   — Albillo Real: općenito na pjeskovitim i šljunčanim tlima.

2. Starost vinograda (više od 50 % starije od 40 godina), vinogradi posađeni prije filoksere, udaljenost sadnje obično 3x3 m, kvadratna sadnja, osim na vrlo starim plantažama, ljudski čimbenik očuvanja vinogradarske baštine i autohtone sorte Tinta de Toro daju grožđu, a time i vinima, njegova bitna svojstva.

3. Vinogradari tog područja čuvali su autohtonu sortu Tinta de Toro, koja je savršeno prilagođena tlu i klimi, i na koju se upućuje još od 6. stoljeća, tj. u djelu „Etimologías" Isidoro de Sevilla. Riječ je o sorti ampelografski i genetički sličnoj sorti Tempranillo, ali se proizvodi u manjim količinama, taninski je bogatija kalijem, manje kisela, s blago antocijanskom pulpom nakon dozrijevanja te se od nje dobivaju koncentriranija i snažnija vina.

4. Odsutnost endemskih štetočina ili bolesti, osim pepelnice, koju vinogradari prirodno tretiraju sumporom, sprečava masovnu upotrebu sredstava za zaštitu bilja, što grožđe čini gotovo organskim.

b. *Pojedinosti o proizvodu*

U usporedbi s drugim vinima iz susjednih područja dobivenih od sličnih sorti, vina sa ZOI-jem Toro bolje su strukturirana, s većom polifenolnom i taninskom komponentom. Manje kiselosti i s višom pH-vrijednosti, s notama zrelog voća iz osjetilne perspektive.

Nadalje, ovisno o sorti od koje se proizvode, polusuha, poluslatka i slatka vina imaju snažan cvjetni ili voćni okus te snažan okus povezan s *terroirom*.

Kvalitetna pjenušava vina imaju male intenzivne mjehuriće i postojanu pjenu. Svježa su, uravnotežena, zaokružena i imaju dobru integraciju sekundarnih aroma koje proizlaze iz druge fermentacije u boci.

c. *Opis uzročno-posljedične veze*

Klimatski uvjeti (izrazito hladne zime, velik broj sunčanih sati i ekstremne temperature) ograničavaju prinos vinove loze. Različite vrste tla (pjeskovito-ilovaste) utječu na to koje će sorte vinogradari zasaditi. Ti čimbenici, neutralna pH-vrijednost, ograničena organska tvar i poboljšivači tla koje vinogradari dodaju određuju aromu, strukturu i veliku alkoholnu jakost vina. Osim toga, visok udio željeza u tlu u kombinaciji sa znatnom starosti vinograda utječu na izrazitu pigmentiranost tih vina.

Osim toga, ti prirodni uvjeti područja proizvodnje povezani s prirodnim čimbenicima te prethodno opisanim ljudskim čimbenicima, idealni su za razvoj vinograda, osobito u fazama koje prethode berbi, čime se potiče dozrijevanje različitih odobrenih sorti u različito vrijeme i stoga proizvode dobra osnovna vina za proizvodnju kvalitetnih pjenušavih vina odgovarajuće alkoholne jakosti, niske kiselosti, pH-vrijednosti i dobrog zdravlja.

Uz to, godine iskustva u proizvodnji slatkih i poluslatkih vina sa ZOI-jem Toro dokazale su njihove proizvodne kapacitete. Vina se proizvode uz pridržavanje najstrožih standarda kvalitete i zadržavanje klasičnog organoleptičkog profila tradicionalnih vina Toro. Ta vina imaju izvrstan izraz autentičnog karaktera vina Toro koji pojačava sadržaj šećera.

Kad je riječ o pjenušavim vinima, uključivanje sorti u prethodnoj reviziji specifikacije proizvoda koje su tradicionalno prisutne na tom području, ali nisu bile obuhvaćene, kao što su Albillo Real i Moscatel de grano menudo, omogućilo je, uz upotrebu glavnih sorti Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta i Tinta de Toro, da se dobiju idealna osnovna vina za kvalitetno pjenušavo vino jer ta kombinacija sorti omogućuje dozrijevanje u različitim razdobljima i proizvodnju uravnoteženih i zdravih vina odgovarajuće alkoholne jakosti i niske kiselosti. Godine iskustva u proizvodnji tih vrsta kvalitetnih pjenušavih vina sa ZOI-jem Toro doprinijele su proizvodnim kapacitetima. Ta se vina proizvode u skladu s najstrožim standardima kvalitete i održavanjem povezanosti.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Postupak proizvodnje vina uključuje punjenje u boce i naknadno dozrijevanje vina. Stoga se organoleptička, fizikalna i kemijska svojstva opisana u ovoj specifikaciji proizvoda mogu zajamčiti samo ako se svi postupci obrade vina provode na području proizvodnje. Punjenje vina obuhvaćenih ZOI-jem „Toro” u boce jedan je od ključnih čimbenika za postizanje svojstava navedenih u specifikaciji. Zbog toga se, radi osiguravanja kvalitete i pružanja jamstva u pogledu podrijetla i kontrole, punjenje u boce mora provesti u punionicama vinarija koje se nalaze na području proizvodnje.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Tradicionalni izraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” (OZNAKA IZVORNOSTI) i inicijali „D.O.” mogu se upotrijebiti na etiketi umjesto izraza „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” (ZAŠTIĆENA OZNAKA IZVORNOSTI).

Na etiketama vina mogu se nalaziti i izrazi „ROBLE” (HRAST) i „FERMENTADO EN BARRICA” (FERMENTIRANO U BAČVI). Za crna vina mogu se upotrebljavati tradicionalni izrazi „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA” ako ispunjavaju uvjete utvrđene važećim zakonodavstvom.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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