C/2024/4493

2024.7.12.

Egy, a borágazathoz tartozó, oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez kapcsolódó termékleírás uniós módosításának jóváhagyására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 105. cikkével összefüggésben értelmezett 97. cikke (4) bekezdésének első albekezdése alapján

(C/2024/4493)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

A kérelem benyújtásának időpontja: 2023.5.16.

1. Kérelmező és jogos érdek

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO” (a „Toro” eredetmegjelölés szabályozó testülete)

A testület a Toro OEM borok előállításával foglalkozó valamennyi bortermelőből és borászatból áll.

2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata

☐ A termék elnevezése

☒ A szőlőből készült termékek kategóriája

☒ Kapcsolat

☐ Forgalmazási korlátozások

3. A módosítás leírása és indokolása

1. ÚJ BORKATEGÓRIA FELVÉTELE

Leírás:

A Toro OEM termékleírása egy új borkategóriával, az 5. kategóriával („Minőségi pezsgők”) egészül ki. Ezért a termékleírást ki kell egészíteni a fizikai-kémiai és érzékszervi jellemzőik leírásával.

A módosítás a termékleírás 2. cikkére és az egységes dokumentum 3. pontjára vonatkozik.

A módosítás típusa: uniós.

Ez egy uniós módosítás, mivel az 1308/2013/EU rendelet (egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikke (2) bekezdésének b) pontjában meghatározott kategóriába sorolható.

Indokolás:

A termékleírás előző felülvizsgálata során a termékleírásba felvették a területen hagyományosan jelen lévő fajtákat, például az Albillo Real-t és a Moscatel de grano menudo-t, ami a Verdejo, a Malvasía Castellana, a Garnacha Tinta és a Tinta de Toro fajták használatával együtt megfelelő feltételeket teremt ahhoz, hogy a minőségi pezsgők előállításához ideális, jellegzetes alapbort/mustot nyerjenek, ami kis méretű, intenzív buborékokat és tartós habot kölcsönöz e boroknak.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A terület pincészeteiben a hagyományos módszerrel előállított, de a Toro OEM oltalma alá nem tartozó pezsgők fizikai-kémiai és érzékszervi elemzése azt mutatja, hogy ezek a minőségi pezsgők frissek, kiegyensúlyozottak, testesek, és megfelelően integrálódnak bennük a palackban történő második erjesztésből származó másodlagos aromák, miközben megőrzik a Toro borok hagyományos profilját is.

Összefoglalva, e fehér és vörös szőlőfajták történelmi ültetvényeinek fenntartása a területen (immár az összes történelmi fajtával együtt), ezáltal megőrizve genetikai sokféleségüket, valamint e borok némelyikének bizonyított minőségét és kereskedelmi sikerét, indokolttá teszi a Szabályozó Tanács számára, hogy – az ágazat által benyújtott petíciónak megfelelően – szabályokat dolgozzon ki ezek lefedésére.

Ezen túlmenően egy új borkategória felvétele az (EU) 2019/34 rendelet 20. cikkében előírtak szerint szükségessé teszi e borok leírását, legalább fizikai és kémiai tulajdonságaik tekintetében. E paraméterek meghatározása során figyelembe vették a terület pincészetei által forgalmazott, szintén a körülhatárolt területen található szőlőültetvényekről származó engedélyezett szőlőfajtákból előállított minőségi pezsgőkre vonatkozó, fent említett elemzéseket.

2. AZ ÚJ BORKATEGÓRIÁRA VONATKOZÓ TERMELÉSI FELTÉTELEK

Leírás:

A termékleírás kiegészült az új borkategóriára vonatkozó különleges termelési feltételekkel.

Ez a módosítás a termékleírás 3.b) és 3.c) pontját és az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

A módosítás típusa: uniós.

A módosítás típusának az 1. szakaszban szereplő magyarázatával összhangban ez a módosítás a termékleírásnak egy új borkategóriával való kiegészítését vonja maga után, és ezért az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikke (2) bekezdése b) pontjának hatálya alá tartozónak tekintendő.

Indokolás:

A minőségi pezsgők előállítására vonatkozó előírásokat és követelményeket is figyelembe kell venni, például módosítani kellett az előállításhoz felhasznált szőlő valószínűsíthető alkoholtartalmát. Ezenkívül a legalább kilenc hónapig tartó, seprőn történő érlelés hagyományos módszere tekinthető az egyetlen olyan módszernek, amely garantálja a forgalmazni kívánt borok minőségét. Végezetül, bevezették azt a kötelezettséget, hogy a rozé minőségi pezsgőket legalább 25 %-ban vörös fajták felhasználásával kell előállítani.

3. A KAPCSOLAT KIEGÉSZÍTÉSE AZ 5. KATEGÓRIA – MINŐSÉGI PEZSGŐ – ESETÉBEN

Leírás:

A „Termékadatok” című b) pont és az „Ok-okozati összefüggés” című c) pont kiegészült az 5. kategóriával (minőségi pezsgők).

A módosítás a termékleírás 7. cikkére és az egységes dokumentum 8. pontjára vonatkozik.

A módosítás típusa: uniós.

A módosítás típusának az 1. szakaszban szereplő magyarázatával összhangban ez a módosítás a termékleírásnak egy új borkategóriával való kiegészítését vonja maga után, és ezért az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikke (2) bekezdése b) pontjának hatálya alá tartozónak tekintendő.

Indokolás:

E kategória felvétele azt jelenti, hogy létrejött egy új termék, a minőségi pezsgő, amely megőrzi a terület borainak érzékszervi profilját: a szájban testes érzetet keltő pezsgő az érett gyümölcsök aromáival, amelyek azonban kiegészülnek a hagyományos módszer sajátos jellemzőivel. A szöveg kiegészült egy bekezdéssel, amely kiegészíti az e kategória esetében fennálló ok-okozati összefüggés leírását, mivel a minőségi pezsgők jellemzői alapvetően a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásának tudhatók be.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Toro

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

4. **A bor(ok) leírása**

1. BOR – SZÁRAZ FEHÉR- ÉS ROZÉ BOROK

Fehérborok

Küllem: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és közepes-közepesen nagy intenzitással. Íz: a szájban könnyű bor érzetét kelti, közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-közepesen magas savtartalom és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Hordóban erjesztett vagy hordóban érlelt borok

Küllem: halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és a hordós érlelési folyamatra jellemző harmadlagos aromákkal. Közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-magas savtartalom, a szájban közepesen testes-testes érzet. Kiegyensúlyozott harmadlagos fás aromák.

Rozé borok

Küllem: halványrózsaszínűtől lazacrózsaszínig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, friss (nem túl érett) piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: a szájban könnyű bor érzetét kelti, közepes-hosszan tartó lecsengés, közepes-közepesen magas savtartalom és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

(*) *Az alábbi, az általános analitikai jellemzők alatt feltüntetett adatok azokra a borokra vonatkoznak, amelyek maradékcukortartalma kevesebb mint 5 g/l.* Ha a bor legalább 5 g/l maradékcukrot tartalmaz, a kén-dioxid-tartalom elérheti a 250 mg/litert.

(**) Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

2. BOR – SZÁRAZ VÖRÖSBOROK

Fiatal vörösbor

Küllem: cseresznyepirostól rubinvörösig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, piros és/vagy fekete bogyós gyümölcsökre emlékeztető aromák és közepes-közepesen nagy intenzitás. Íz: közepesen testes-testes a szájban, közepesen hosszan-hosszan tartó lecsengés és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Hordóban érlelt vörösbor (beleértve a „Roble" [Tölgy], „Crianza", „Reserva" és „Gran Reserva" megjelöléseket is)

Küllem: cseresznyepirostól terrakottáig terjedő szín, nem zavaros. Illat: határozott, piros és/vagy fekete bogyós és/vagy érett gyümölcsök aromáival és közepes intenzitással. A hordós érlelési folyamatra jellemző harmadlagos aromák, az érleléstől függően közepes-közepesen nagy intenzitással. Íz: közepesen testes-testes, közepesen hosszan-hosszan tartó lecsengés, kiegyensúlyozottság.

(*) Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek, *a kevesebb mint 5 g/l maradékcukor-tartalmú borok esetében* minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	20
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

3. FÉLSZÁRAZ, FÉLÉDES ÉS ÉDES BOROK (FEHÉR, ROZÉ ÉS VÖRÖS)

Fehérborok

Halványsárgától aranysárgáig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, gyümölcsös és/vagy virágos és/vagy füves aromákkal és közepes-közepesen nagy intenzitással. Testesség: közepesen testes (félszáraz borok), közepesen testes-testes (félédes borok) és testes (édes borok); közepes-hosszan tartó lecsengés; savasság: közepes-közepesen magas (félszáraz és félédes borok) és közepes (édes borok); és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Rozé borok

Halványrózsaszínűtől lazacrózsaszínig terjedő szín, nem zavaros. határozott, friss (nem túl érett) piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-nagy intenzitás (félszáraz borok) és közepes-közepesen nagy intenzitás (félédes és édes borok). Testesség: közepesen testes (félszáraz borok), közepesen testes-testes (félédes borok) és testes (édes borok); lecsengés: közepes-hosszan tartó (félszáraz és félédes borok) és közepes-közepesen hosszan tartó (édes borok); savasság: közepes-közepesen magas (félszáraz és félédes borok) és közepes (édes borok); és kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

Vörösborok

Cseresznyepirostól rubinvörösig terjedő szín, nem zavaros. Határozott, piros bogyós és/vagy fekete bogyós gyümölcsök aromái, közepes-nagy intenzitás (félszáraz borok) és közepes intenzitás (félédes és édes borok). Testesség: közepesen testes (félszáraz és félédes borok) és testes (édes borok); közepes-hosszan tartó lecsengés, kiegyensúlyozott alkohol- és savtartalom.

* Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	18
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

4. HAGYOMÁNYOS MÓDSZERREL ELŐÁLLÍTOTT MINŐSÉGI PEZSGŐ (FEHÉR, ROZÉ ÉS VÖRÖS)

Hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő, fehér:

Küllem: halványsárgától az aranysárgáig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös, a palackban történő második erjesztésből eredő jellemzőkkel.

Hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő, rozé:

Küllem: halvány rózsaszíntől lazacrózsaszínig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös, a palackban történő második erjesztésből eredő jellemzőkkel.

Hagyományos módszerrel előállított minőségi pezsgő, vörös:

Küllem: cseresznyepirostól terrakottáig terjedő szín. Illat: tiszta, gyümölcsös, a palackban történő második erjesztésből eredő jellemzőkkel.

* Az ebben a szakaszban meghatározott fizikai-kémiai paramétereknek minden esetben meg kell felelniük az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	–
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	10,83
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	180

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

1. Különleges borászati eljárás

— A szőlő minimális valószínűsíthető alkoholtartalma: 10,5 %, kivéve a félszáraz, félédes és édes borok előállítására szánt szőlő esetében, ahol 9 %. Az említett szőlő más fajta bor előállítására nem használható.

— Maximális hozam: 72 liter/100 kg szőlő.

A minőségi pezsgőket a hatályos európai jogszabályoknak megfelelően hagyományos módszerrel állítják elő.

A minőségi pezsgőnek legalább 9 hónapig érintkeznie kell a seprővel, ugyanabban a palackban, amelyben a második erjesztésre sor került.

— Az édes borok úgy készülnek, hogy a szőlő természetes cukortartalmának egy részét a hatályos jogszabályok által engedélyezett módszerekkel az alkoholos erjedés megszakítása révén visszatartják. Az alkohol hozzáadása nem tartozik ezen módszerek közé.

2. A borkészítésre vonatkozó korlátozás

A fehérborok kizárólag fehér fajtákból (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo és Albillo Real) készülhetnek.

A rozé borok az engedélyezett (elsődleges és másodlagos) vörös és fehér szőlőfajtákból készülhetnek.

A vörösborok kizárólag a Tinta de Toro és Garnacha Tinta fajtákból készülhetnek, az előállítás két vörös típusra korlátozódik: legalább 85 %-ban Garnacha Tinta szőlőből készült vörösbor és legalább 75 %-ban Tinta de Toro szőlőből készült vörösbor.

A rozé minőségi pezsgőknek legalább 25 %-ban vörös szőlőfajtákból kell készülniük.

3. Művelési gyakorlat

— Minimális ültetési sűrűség: 500 tőke/ha.

— A szőlőtőkék lehetnek bokor- vagy kordonművelésűek.

— Nem fogadható el olyan vegyes ültetvény, amely nem teszi lehetővé a fajtánként történő külön szüretelést.

b) *Maximális hozamok*

1. A Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real és Moscatel de Grano Menudo fajták esetében.

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. amely a következő maximális hozamnak felel meg:

64,80 hektoliter hektáronként

3. A Tinta de Toro fajta esetében

7 500 kilogramm szőlő hektáronként

4. amely a következő maximális hozamnak felel meg:

54,00 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A Toro oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területe Kasztília és León autonóm közösség nyugati szélén helyezkedik el, Zamora tartománytól délkeletre, és Tierra del Vino, Valle del Guareña és Tierra de Toro természeti területeket foglalja magában. A Tierra del Pan és a Tierra de Campos lappal szomszédos, összesen 62 000 hektárt lefedő terület.

A következő településeket foglalja magában:

Zamora tartományban:

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

Valladolid tartományban:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, valamint Villaester de Arriba és Villaester de Abajo szőlőtermő körzetei és Pedrosa del Rey település.

7. **Borszőlőfajták**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

a) *A földrajzi terület leírása*

Természeti tényezők.

1. A területnek enyhe domborzata van, amelyet a Duero folyó, mellékfolyója, a Talanda, valamint a Guareña és a Hornija folyók alakítanak, amelyek a területet völgyekre és teraszokra osztják. A szőlőültetvények 620 és 840 méter közötti tengerszint feletti magasságban, a körülhatárolt terület délnyugati részén pedig a legnagyobb tengerszint feletti magasságban helyezkednek el.

2. A talaj homokkő, agyag és pliocén eredetű mésztartalmú kavicsos kőzet üledékeiből áll, amelyek felszínén laza anyagon fekvő barna meszes talaj alakult ki. A talaj a vályogtól a nagy- és finomszemcsés homokkőig terjed, amelyben megtalálható a miocén korszakban képződött mészkő és törmelékes márga. Ezek a talajok a harmadkorból származnak. A talajok textúrája általában homokos vályog, kevés szervesanyag-tartalommal (<1 %), és az enyhén savastól a semleges 6–7-ig terjedő pH-értékkel. Csak a délnyugati területen található lúgosabb, körülbelül 8-as pH-értékű talaj, amely a vas kivételével kevés nyomelemet tartalmaz.

3. Az OEM területe szélsőséges kontinentális éghajlatú, atlanti-óceáni hatásokkal. Az éghajlat félszáraz, a területre nedvességhiány és gyakori tavaszi fagyok jellemzőek.

Emberi tényezők.

1. A Toro borok és az emberi tényező szorosan összekapcsolódtak, mivel a nemzedékről nemzedékre öröklődő régi tapasztalatok alapján a fajtákat a talajtípus szerint ültették:

   — Tinta de Toro: főként a kavicsos felszínű, agyagos altalajjal rendelkező talajokon.

   — Malvasía Castellana: főként a könnyebb és homokosabb talajokon.

   — Garnacha Tinta: homokos talajokon, mint a Malvasía.

   — Verdejo: minden talajtípusra ültethető, leginkább a szemcsés és kavicsos könnyű talajokat kedveli.

   — Moscatel de Grano Menudo: gyenge talajokon, valamint jó vízelvezető-képességű homokos vályogtalajokon.

   — Albillo Real: általában homokos és kavicsos talajokon.

2. A szőlőültetvények életkora (több mint 50 %-uk több mint 40 éves), a filoxéravész előtt ültetett meglévő szőlőültetvények, az általában 3x3 méteres ültetési távolságok, a négyzet alakban ültetett szőlőtőkék, a nagyon régi, lépcsőzetes ültetvények kivételével, a bortermelési örökség megőrzésének emberi tényezője, valamint a Tinta de Toro őshonos fajta kölcsönzi a szőlőnek és ezáltal a boroknak az egyedi jellemzőiket.

3. A terület szőlőtermesztői hagyományosan védik a talajhoz és az éghajlathoz tökéletesen alkalmazkodó őshonos Tinta de Toro fajtát, amelyre már a VI. századból is fellelhetők utalások, például Isidoro de Sevilla „Etimologías" művében. Ampelográfiai és genetikai szempontból e fajta hasonló a Tempranillo fajtához, de a Tinta de Toróból kevesebbet termelnek, tanninosabb, káliumban gazdag, kevésbé savas, érett állapotban enyhén antociános gyümölcsvelőt tartalmaz, és koncentráltabb és erősebb borokat eredményez.

4. Az endémiás kártevők vagy betegségek hiánya – kivéve a lisztharmatot, amelyet a szőlőtermesztők természetes módon, kénnel kezelnek – nem teszi szükségessé a növényvédő szerek nagy mennyiségben történő használatát, ezért a szőlő gyakorlatilag ökológiai termelésből származónak minősül.

b) *Termékadatok*

A hasonló fajtákat termesztő szomszédos területekről származó borokhoz képest a Toro OEM borok strukturáltabbak, nagyobb polifenol- és tannintartalommal. E borok kevésbé savasak és magasabb a pH-értékük, érzékszervi szempontból érettebb gyümölcsös jegyekkel rendelkeznek.

Ezenkívül a félszáraz, félédes és édes borok – attól függően, hogy milyen fajtából készülnek – erőteljesen virágos vagy gyümölcsös ízűek, a terroirhoz kapcsolódó, határozott karakterrel.

A minőségi pezsgők kis intenzív buborékokkal és tartós habbal rendelkeznek. Ezek a minőségi pezsgők frissek, kiegyensúlyozottak, testesek, és jól integrálódnak bennük a palackban történő második erjesztésből származó másodlagos aromák.

c) *Az ok-okozati összefüggés leírása*

Az éghajlat télen rendkívül hideg, sok napsütéses óra és szélsőséges hőmérsékletek mellett, ami korlátozza a szőlő termelékenységét. A különböző talajtípusok (homokos agyag) határozzák meg, hogy a szőlőtermesztők melyik szőlőfajtát termesztik. Ezek a tényezők, a semleges pH-érték, a korlátozott szervesanyag-tartalom és a szőlőtermesztők által hozzáadott talajjavító szerek határozzák meg a borok aromáját, struktúráját és magas alkoholtartalmát. Ezenfelül a talaj magas vastartalma és a szőlőültetvények magas életkora mind hatással vannak a térség borainak kiemelten magas pigmenttartalmára.

Ezenkívül a termőterület természeti tényezőkkel összefüggő természeti adottságai és a fentiekben ismertetett emberi tényezők ideálisak a szőlőültetvény fejlődéséhez, különösen a szüretet megelőző szakaszokban, elősegítik a különböző engedélyezett fajták különböző időpontokban történő érését, aminek eredményeképpen jó alapborok állíthatók elő a megfelelő alkoholtartalmú, alacsony savtartalmú, pH-értékű és jó egészségi állapotú minőségi pezsgők készítéséhez.

Ezenkívül az édes és félédes borok esetében a Toro OEM-ben az ilyen típusú borok előállításában szerzett sokéves tapasztalat bizonyította a termelési kapacitást. A borok a legszigorúbb minőségi előírásoknak megfelelően készülnek, és megőrzik a hagyományos Toro borok klasszikus érzékszervi profilját. Ezek a borok kitűnően kifejezik a Toro borok autentikus jellegét, amelyet a cukortartalom még tovább fokoz.

A pezsgők esetében azzal, hogy a termékleírás előző felülvizsgálata során a termékleírásba felvették a területen hagyományosan jelen lévő, de a termékleírásban még nem szereplő fajtákat – mint például az Albillo Real és a Moscatel de grano menudo – a fő fajták – Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta és Tinta de Toro – mellé, lehetővé tették a minőségi pezsgő készítéséhez ideális alapborok előállítását, mivel a szőlőfajták ötvözése különböző időpontokban történő éréshez vezet, valamint megfelelő alkoholtartalommal és alacsony savtartalommal rendelkező, kiegyensúlyozott és egészséges borok előállítását eredményezi. Az ilyen típusú minőségi pezsgőknek a Toro OEM területén történő előállításában évek óta szerzett tapasztalatok igazolták e fajták termelési kapacitását. A borokat a legszigorúbb minőségi előírásoknak megfelelően és a kapcsolat fenntartása mellett állítják elő.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A borkészítési folyamat részét képezi a borok palackozása és ezt követő érlelése. Ezért a termékleírásban ismertetett érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha a bor kezelésével kapcsolatos valamennyi művelet elvégzésére az előállítási területen kerül sor. A „Toro” OEM borok palackozása a termékleírásban meghatározott jellemzők elérése szempontjából kritikus fontosságú tényezők egyike. Következésképpen a minőség biztosítása, valamint a származás és az ellenőrzés szavatolása érdekében a palackozást az előállítási területen található borászatok palackozó üzemeiben kell végezni.

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” [OLTALOM ALATT ÁLLÓ EREDETMEGJELÖLÉS] helyett a „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” [EREDETMEGJELÖLÉS] hagyományos kifejezés és a „D.O.” rövidítés is feltüntethető a címkén.

A borok címkéjén feltüntethetők a „ROBLE” [TÖLGY] és a „FERMENTADO EN BARRICA” [HORDÓBAN ERJESZTETT] kifejezések. A vörösborok címkéjén feltüntethetők a hagyományos „CRIANZA”, „RESERVA” és „GRAN RESERVA” kifejezések, amennyiben azok megfelelnek a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételeknek.

A termékleíráshoz vezető link

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