C/2024/4493

12.7.2024

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta nel settore vitivinicolo ai sensi dell'articolo 97, paragrafo 4, primo comma, in combinato disposto con l'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2024/4493)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Data di presentazione della domanda: 16.5.2023

1. Richiedente e interesse legittimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen TORO (Consejo Regulador della denominazione d'origine Toro)

È composto da tutti i viticoltori e le cantine coinvolti nella produzione di vini della DOP Toro.

2. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

☐ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☐ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. Descrizione e motivi della modifica

1. AGGIUNTA DI UNA NUOVA CATEGORIA DI VINO

Descrizione:

il disciplinare di produzione della DOP Toro è modificato per includere una nuova categoria di vini, ossia la categoria 5 «Vini spumanti di qualità». Occorre pertanto descriverne le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e la sezione 3 del documento unico.

Tipo di modifica: Unione

Si tratta di una modifica dell'Unione, quale specificata all'articolo 105, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione:

l'aggiunta di varietà storicamente presenti nella zona, a seguito della precedente revisione del disciplinare di produzione, come Albillo Real e Moscatel de grano menudo, unitamente all'uso di Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta e Tinta de Toro, crea le condizioni adeguate per ottenere un vino/mosto di base caratteristico, ideale per la produzione di vini spumanti di qualità, caratterizzati da bollicine piccole e intense e un perlage persistente.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dall'analisi fisico-chimica e sensoriale dei vini spumanti prodotti secondo il metodo tradizionale nelle cantine della zona, ma commercializzati al di fuori della tutela della DOP Toro, emerge che tali vini spumanti di qualità sono freschi, equilibrati, dall'elevato volume al palato e con una buona integrazione degli aromi secondari derivanti dalla seconda fermentazione in bottiglia, mantenendo al contempo il profilo tradizionale dei vini Toro.

In sintesi, la volontà di mantenere le piantagioni storiche dei vitigni a bacca bianca e rossa nella zona (ora con tutte le varietà storiche), preservandone dunque la diversità genetica, insieme alla comprovata qualità e al successo commerciale di alcuni di questi vini sul mercato, giustificano l'elaborazione, da parte del Consejo Regulador, di norme per la loro tutela, come richiesto dal settore.

Inoltre l'aggiunta di una nuova categoria di vini rende necessaria una descrizione di tali vini, almeno delle loro proprietà fisiche e chimiche ai sensi dell'articolo 20 del regolamento (UE) 2019/34. Nella definizione di tali parametri si è tenuto conto delle suddette analisi effettuate sui vini spumanti di qualità commercializzati dalle cantine della zona e prodotti con varietà autorizzate ottenute da vigneti anche nella zona delimitata.

2. CONDIZIONI DI PRODUZIONE PER LA NUOVA CATEGORIA DI VINO

Descrizione:

sono state introdotte le condizioni di produzione specifiche per la nuova categoria di vino.

La modifica interessa la sezione 3, lettere b) e c), del disciplinare di produzione e la sezione 5.1 del documento unico.

Tipo di modifica: Unione

In linea con la spiegazione della tipologia di modifica fornita nella sezione 1, la presente modifica comporta l'aggiunta di una nuova categoria di vini ed è pertanto considerata soggetta all'articolo 105, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione:

è stato necessario aggiungere specifiche e requisiti relativi alla produzione dei vini spumanti di qualità, quali, ad esempio, la modifica del titolo alcolometrico probabile dell'uva da utilizzare per tale produzione. Inoltre il metodo tradizionale di invecchiamento sulle fecce per un periodo minimo di nove mesi è considerato l'unico metodo in grado di garantire la qualità dei vini da commercializzare. Infine è stato introdotto l'obbligo per la produzione di vini spumanti di qualità rosati di utilizzare almeno il 25 % di varietà rosse.

3. ESTENSIONE DEL LEGAME PER LA CATEGORIA 5. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Descrizione:

la categoria 5, vini spumanti di qualità, è stata inserita nelle sottosezioni b) Dati del prodotto e c) Nesso causale.

La modifica interessa la sezione 7 del disciplinare di produzione e la sezione 8 del documento unico.

Tipo di modifica: Unione

In linea con la spiegazione della tipologia di modifica fornita nella sezione 1, la presente modifica comporta l'aggiunta di una nuova categoria di vini ed è pertanto considerata soggetta all'articolo 105, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 (OCM unica).

Motivazione:

con l'inserimento di questa categoria si introduce un nuovo prodotto, un vino spumante di qualità che mantiene il profilo organolettico dei vini della zona, dall'elevato volume al palato, con frutti maturi, ma integrato dalle caratteristiche specifiche del metodo tradizionale. Per tale categoria è stato inserito un paragrafo a integrazione del nesso causale, in quanto le caratteristiche dei vini spumanti di qualità sono essenzialmente determinate dall'interazione tra fattori naturali e umani.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome o nomi**

Toro

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. VINO - VINI BIANCHI E ROSATI SECCHI

Vini bianchi

Aspetto: colore da giallo pallido a giallo dorato, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi fruttati e/o floreali e/o erbacei, di intensità da media a medio-elevata. Gusto: scarso volume al palato, persistenza da media a elevata, acidità da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

Vini bianchi fermentati in botte o con affinamento in botte

Aspetto: colore da giallo pallido a giallo dorato, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi fruttati e/o floreali e/o erbacei nonché aromi terziari tipici della botte; intensità da media a medio-elevata. Gusto: persistenza da media a elevata, acidità e volume (medio-elevati) al palato, con gli aromi terziari del legno in equilibrio con il vino.

Vini rosati

Aspetto: colore dal rosa pallido al rosa salmone, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi di frutta fresca (non matura) delle famiglie dei frutti rossi e/o neri, con intensità da media a medio-elevata. Gusto: scarso volume al palato, persistenza da media a elevata, acidità da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

(*) *I dati indicati di seguito nelle caratteristiche analitiche generali riguardano i vini con un tenore di zuccheri residui inferiore a 5 grammi per litro.* Se il tenore di zuccheri residui è pari o superiore a 5 grammi/litro, il limite massimo del tenore di anidride solforosa può raggiungere i 250 milligrammi per litro.

(**) In ogni caso, i parametri fisico-chimici previsti in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

2. VINO - VINI ROSSI SECCHI

Vini rossi giovani

Aspetto: colore da rosso amarena a rosso rubino, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi di frutti rossi e/o neri, di intensità da media a medio-elevata. Gusto: volume al palato da medio a elevato, persistenza da media a medio-elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

Vini rossi con affinamento in botte (ivi comprese le menzioni «Roble», «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»)

Aspetto: colore da rosso amarena a rosso mattone, senza particolato in sospensione. Olfatto: franco, con aromi di frutti rossi e/o neri e/o maturi, di intensità media; con in più aromi terziari tipici della botte di intensità da media a medio-elevata, a seconda dell'invecchiamento. Gusto: volume e persistenza da medi a elevati; equilibrio.

(*) In ogni caso, i parametri fisico-chimici *per i vini con un tenore di zuccheri residui inferiore a 5 grammi per litro* previsti in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12,5
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

3. VINI ABBOCCATI, AMABILI E DOLCI (BIANCHI, ROSATI E ROSSI)

Vini bianchi

Colore da giallo pallido a giallo dorato, senza particolato in sospensione. Sono franchi, con aromi fruttati e/o floreali e/o erbacei, di intensità da media a medio-elevata. Volume al palato: medio (nei vini abboccati), da medio a medio-elevato (nei vini amabili) ed elevato (nei vini dolci); persistenza da media a elevata; acidità: da media a medio-elevata (nei vini abboccati e amabili) e media (nei vini dolci); il rapporto tra alcol e acidità è equilibrato.

Vini rosati

Colore dal rosa pallido al rosa salmone, senza particolato in sospensione. Sono franchi, con aromi di frutta fresca (non matura) delle famiglie dei frutti rossi e/o neri, con intensità da media a elevata (nei vini abboccati) e da media a medio-elevata (nei vini amabili e dolci). Volume al palato: medio (nei vini abboccati), da medio a medio-elevato (nei vini amabili) ed elevato (nei vini dolci); persistenza: da media a elevata (nei vini abboccati e dolci) e da media a medio-elevata (nei vini amabili); acidità: da media a medio-elevata (nei vini abboccati e amabili) e media (nei vini dolci); il rapporto tra alcol e acidità è equilibrato.

Vini rossi

Colore da rosso amarena a rosso rubino, senza particolato in sospensione. All'olfatto sono franchi, con aromi di frutta delle famiglie dei frutti rossi e/o neri, con intensità da media a elevata (nei vini abboccati) e media (nei vini amabili e dolci). Volume al palato: medio (nei vini abboccati e amabili) ed elevato (nei vini dolci); persistenza da media a elevata e rapporto alcol/acidità equilibrato.

* In ogni caso, i parametri fisico-chimici previsti in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

4. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ PRODOTTO SECONDO IL METODO TRADIZIONALE (BIANCO, ROSATO E ROSSO)

Vino spumante di qualità prodotto secondo il metodo tradizionale, bianco

Aspetto: colore da giallo pallido a giallo dorato. Olfatto: aromi puliti, fruttati, con caratteristiche al palato specifiche della seconda fermentazione in bottiglia.

Vino spumante di qualità prodotto secondo il metodo tradizionale, rosato

Aspetto: colore da rosa pallido a rosa salmone. Olfatto: aromi puliti, fruttati, con caratteristiche al palato specifiche della seconda fermentazione in bottiglia.

Vino spumante di qualità prodotto secondo il metodo tradizionale, rosso

Aspetto: colore da rosso amarena a rosso mattone. Olfatto: aromi puliti, fruttati, con caratteristiche al palato specifiche della seconda fermentazione in bottiglia.

* In ogni caso, i parametri fisico-chimici previsti in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	10,83
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	180

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— Titolo alcolometrico probabile minimo dell'uva: 10,5 % vol, fatta eccezione per le partite di uve destinate alla produzione di vini abboccati, amabili e dolci, per le quali è di 9 % vol. Tali partite non possono essere utilizzate per la produzione di altri tipi di vino.

— Resa massima di estrazione: 72 l per 100 kg di uva.

I vini spumanti di qualità sono prodotti secondo il metodo tradizionale, conformemente alla normativa europea vigente.

Il vino spumante di qualità deve restare a contatto con le fecce per almeno nove mesi e nella stessa bottiglia in cui ha avuto luogo la seconda fermentazione.

— I vini dolci sono prodotti conservando una parte degli zuccheri naturali dell'uva, interrompendo la fermentazione alcolica con sistemi autorizzati dalla normativa applicabile, esclusa l'aggiunta di alcole.

2. Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

I vini bianchi sono prodotti esclusivamente con vitigni a bacca bianca (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo e Albillo Real).

I vini rosati sono prodotti con i vitigni a bacca rossa e bianca autorizzati (principali e secondari).

I vini rossi sono ottenuti esclusivamente dalle varietà Tinta de Toro e Garnacha Tinta e possono essere prodotti unicamente in due tipi: vini rossi con almeno l'85 % di Garnacha Tinta e vini rossi con almeno il 75 % di Tinta de Toro.

I vini spumanti di qualità rosati sono prodotti con almeno il 25 % di vitigni a bacca rossa.

3. Pratica colturale

— Densità minima di impianto: 500 ceppi/ha.

— L'allevamento delle viti può essere ad alberello o a spalliera.

— Non sono ammessi impianti misti che non consentano la vendemmia separata in base al vitigno.

b. *Rese massime*

1. Per le varietà Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real e Moscatel de Grano Menudo.

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. che corrispondono a una resa massima di:

64,80 ettolitri per ettaro

3. Per la varietà Tinta de Toro

7 500 chilogrammi di uve per ettaro

4. che corrispondono a una resa massima di:

54,00 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica della DOP Toro è situata all'estremità occidentale della Comunità autonoma di Castiglia e León, a sud-est della provincia di Zamora, e include parte delle comarche naturali di Tierra del Vino, Valle del Guareña e Tierra de Toro. Confina con le lande di Tierra del Pan e Tierra de Campos, su una superficie di 62 000 ettari di terreno.

Comprende i seguenti comuni:

provincia di Zamora:

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

provincia di Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero e le frazioni di Villaester de Arriba e Villaester de Abajo, che rientrano nel comune di Pedrosa del Rey.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

a. *Descrizione della zona geografica*

Fattori naturali

1. La zona presenta un terreno morbido dato dalla presenza del fiume Duero, del suo affluente Talanda e dei fiumi Guareña e Hornija, che lo modellano in valli e terrazzi. I vigneti si trovano ad altitudini comprese tra 620 e 840 m, con le altitudini maggiori nella parte sudoccidentale della zona delimitata.

2. Il suolo è costituito da sedimenti di arenaria, argilla e puddinga calcarea risalente al Pliocene, che sulla superficie creano terreni bruni e calcarei su materiale non consolidato. Si va dal suolo franco all'arenaria a grana grossa e fine, con tenori di calcare e marne detritiche risalenti al Miocene. Questi suoli risalgono all'era terziaria. La loro tessitura è generalmente franco-sabbiosa, con scarsa materia organica (< 1 %) e un pH che va da leggermente acido a neutro (6-7). Solo nella zona sudoccidentale vi è un pH più basico (circa 8), a basso contenuto di elementi oligodinamici, a eccezione del ferro.

3. La zona della DOP presenta un clima continentale estremo con influenze atlantiche. Si tratta di un clima semiarido e caratterizzato da una mancanza di umidità e frequenti gelate primaverili.

Fattori umani

1. I vini Toro e il fattore umano sono strettamente legati, in quanto, sulla base dell'esperienza secolare tramandata di generazione in generazione, le varietà sono state piantate in base al tipo di suolo:

   — Tinta de Toro: principalmente su suoli ghiaiosi in superficie e con sottosuolo argilloso;

   — Malvasía Castellana: principalmente su suoli più leggeri e sabbiosi;

   — Garnacha Tinta: su suoli sabbiosi, ad esempio la Malvasía;

   — Verdejo: adatta a tutti i tipi di suoli, preferibilmente leggeri e contenenti ghiaia e ciottoli;

   — Moscatel de Grano Menudo: su suoli poveri, franco-sabbiosi e ben drenati;

   — Albillo Real: generalmente su suoli sabbiosi e ghiaiosi.

2. Le caratteristiche intrinseche delle uve, e dunque dei vini, sono determinate da fattori quali l'età del vigneto, che per oltre il 50 % supera i 40 anni, gli attuali vigneti risalenti al periodo precedente la fillossera, la distanza di impianto generalmente di 3x3 m, la piantagione a quadrato, ad eccezione delle piantagioni molto vecchie e scaglionate, il fattore umano di conservazione del patrimonio viticolo, nonché la varietà autoctona Tinta de Toro.

3. Storicamente i viticoltori della zona hanno difeso la varietà autoctona Tinta de Toro, perfettamente adatta al suolo e al clima; i riferimenti a tale varietà risalgono al sesto secolo, nelle «Etymologiae» di Isidoro di Siviglia. È ampelograficamente e geneticamente simile alla varietà Tempranillo, ma è prodotta in quantità minore; è più tannica, ricca di potassio, meno acida, con una polpa leggermente antocianica alla maturazione ed è destinata alla produzione di vini più concentrati e potenti.

4. L'assenza di parassiti o malattie endemiche, a eccezione dell'oidio, che i viticoltori trattano naturalmente con lo zolfo, consente di evitare l'uso massiccio di prodotti fitosanitari, facendo sì che le uve siano praticamente biologiche.

b. *Dati del prodotto*

rispetto ad altri vini delle zone limitrofe prodotti con varietà simili, i vini della DOP Toro sono più strutturati, con una maggiore componente polifenolica e tannica. Sono meno acidi, caratterizzati da un pH più elevato, e, da un punto di vista sensoriale, da toni di frutta più matura.

Inoltre, a seconda della varietà con cui sono prodotti, i vini abboccati, amabili e dolci presentano un pronunciato gusto floreale o fruttato e una forte personalità al palato, tutti elementi legati alle specificità del terreno.

I vini spumanti di qualità presentano bollicine piccole e intense e un perlage persistente. Questi vini spumanti di qualità sono freschi, equilibrati, dall'elevato volume al palato e con una buona integrazione degli aromi secondari derivanti dalla seconda fermentazione in bottiglia.

c. *Descrizione del nesso causale*

fattori quali le condizioni climatiche descritte (inverni estremamente rigidi, soleggiamento elevato e temperature estreme), che limitano le rese produttive della vite, i diversi tipi di terreni (franco-sabbiosi), che determinano le varietà piantate dai viticoltori, il pH neutro, la scarsa materia organica e la presenza di ammendante organico introdotto dai viticoltori influiscono sull'aroma, sulla struttura e sul titolo alcolometrico (elevato) dei vini. Inoltre l'alto contenuto ferroso del suolo, unitamente all'età del vigneto, influisce sull'eccezionale quantità di materia colorante presente nei vini.

Inoltre tali condizioni naturali della zona di produzione, relative ai fattori naturali, e i fattori umani sopra descritti sono ideali per lo sviluppo del vigneto, in particolare nelle fasi precedenti la vendemmia, e favoriscono la maturazione delle diverse varietà autorizzate in momenti diversi, consentendo di ottenere buoni vini di base per la produzione di vini spumanti di qualità con titolo alcolometrico adeguato, sani e con acidità e pH bassi.

Inoltre, nel caso dei vini dolci e amabili, l'esperienza pluriennale nella produzione di questo tipo di vini nella DOP Toro ha testimoniato la capacità di ottenere tali vini nel rispetto dei più elevati standard qualitativi e assicurando il mantenimento del profilo organolettico classico dei vini tradizionali Toro. Questi vini esprimono appieno il carattere autentico dei vini Toro, arricchito dallo zucchero.

Nel caso dei vini spumanti, l'aggiunta nella precedente revisione del disciplinare di produzione di varietà storicamente presenti nella zona ma che erano state escluse, come l'Albillo Real e il Moscatel de grano menudo, ha reso possibile, in combinazione con le varietà principali (Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta e Tinta de Toro), di ottenere vini di base ideali per l'elaborazione di vini spumanti di qualità, in quanto questa combinazione di varietà consente la maturazione in momenti diversi, producendo vini bilanciati e sani con tenore alcolico appropriato e acidità bassa. L'esperienza pluriennale nella produzione di questo tipo di vini spumanti di qualità nella DOP Toro ha testimoniato la capacità di ottenere tali vini nel rispetto dei più elevati standard qualitativi e assicurando il mantenimento del legame con i vini tradizionali.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Il processo di produzione del vino comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini. Pertanto le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel presente disciplinare di produzione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. L'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP Toro è uno degli elementi essenziali per il raggiungimento delle caratteristiche definite nel disciplinare di produzione. Pertanto, e al fine di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, tale operazione deve essere effettuata nelle cantine degli impianti di imbottigliamento situati all'interno della zona di produzione.

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

nell'etichetta è possibile utilizzare la menzione tradizionale «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» (DENOMINAZIONE DI ORIGINE) o il suo acronimo «DO» anziché «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA).

Le etichette dei vini possono recare le menzioni «ROBLE» (INVECCHIATO IN BOTTE DI ROVERE) e «FERMENTADO EN BARRICA» (FERMENTATO IN BOTTE); per i vini rossi è possibile utilizzare le menzioni tradizionali «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», purché siano soddisfatte le condizioni previste dalla normativa applicabile.

Link al disciplinare del prodotto

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