C/2024/4493

2024 7 12

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2024/4493)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Paraiškos pateikimo data – 2023 5 16

1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ (Kilmės vietos nuorodos „Toro“ reguliavimo taryba).

Tarybos nariai – visi vynuogių augintojai ir vyno daryklos, užsiimantys SKVN „Toro“ vyno gamyba.

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

☐ Produkto pavadinimas

☒ Vynuogių produkto kategorija

☒ Ryšys su geografine vietove

☐ Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. NAUJŲ VYNO KATEGORIJŲ ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Iš dalies keičiama SKVN „Toro“ produkto specifikacija, įtraukiant naują vynų kategoriją, t. y. 5 kategoriją „Rūšiniai putojantys vynai“. Todėl būtina aprašyti jų fizines, chemines ir juslines savybes.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 2 straipsnis ir bendrojo dokumento 3 punktas.

Pakeitimo rūšis – Sąjungos.

Tai yra Sąjungos lygmens pakeitimas, nes jis atitinka Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (vieno bendro žemės ūkio rinkų organizavimo) 105 straipsnio 2 dalies b punkte nurodytą rūšį.

Pagrindimas

Į ankstesnę produkto specifikacijos peržiūrą įtraukus tradiciškai vietovėje paplitusias veisles, pvz., „Albillo Real“ ir „Moscatel de grano menudo“, kartu naudojant „Verdejo“, „Malvasía Castellana“, „Garnacha Tinta“ ir „Tinta de Toro“ veislių vynuoges, sudaromos tinkamos sąlygos gaminti išskirtinį bazinį vyną ir (arba) misą, kuri idealiai tinka rūšiniams putojantiems vynams gaminti, suteikdama tiems vynams nedidelį, bet intensyvų burbuliukų susidarymą ir ilgai išsilaikančią putą.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Putojančių vynų, pagamintų taikant tradicinį metodą vietovės vyno daryklose, bet parduodamų už SKVN „Toro“ apsaugos ribų, fizikinė ir cheminė bei juslinė analizė rodo, kad šie rūšiniai putojantys vynai yra gaivaus, subalansuoto, sodraus skonio su gerai integruotais antriniais aromatais, susidariusiais antrinės fermentacijos buteliuose metu, taip pat yra išlaikę tradicinį „Toro“ vynų pobūdį.

Apibendrinant pažymėtina, kad noras išsaugoti istorines šių baltųjų ir raudonųjų vynuogių veislių sodinius vietovėje (dabar – kartu su visomis istorinėmis veislėmis) ir taip išsaugoti jų genetinę įvairovę, kartu su įrodyta kai kurių iš šių vynų kokybe ir komercine sėkme rinkoje, suteikia pagrindą Reguliavimo tarybai parengti taisykles, pagal kurias jie būtų įtraukti, kaip prašė sektoriaus atstovai.

Be to, įtraukus naują vynų kategoriją, iškyla poreikis tuos vynus apibūdinti (bent jau fizines ir chemines jų savybes, kaip nustatyta Reglamento (ES) 2019/34 20 straipsnyje). Nustatant tuos parametrus buvo atsižvelgiama į pirmiau minėtus rūšinių putojančių vynų, kuriais prekiauja vietovės vyno daryklos ir kurie gaminami iš leidžiamų veislių, išaugintų ir nustatytoje vietovėje esančiuose vynuogynuose, tyrimus.

2. NAUJOS VYNO KATEGORIJOS GAMYBOS SĄLYGOS

Aprašymas

Nustatytos specialios naujos vyno kategorijos gamybos sąlygos.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 punkto b ir c papunkčiais ir bendrojo dokumento 5.1 punktu.

Pakeitimo rūšis – Sąjungos

Atsižvelgiant į 1 skirsnyje pateiktą pakeitimo tipo paaiškinimą, šiuo pakeitimu įtraukiama nauja vynų kategorija, todėl laikoma, kad jam taikomas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (Bendras BRO) 105 straipsnio 2 dalies b punktas.

Pagrindimas

Tapo būtina įtraukti rūšinių putojančių vynų gamybos specifikacijas ir reikalavimus, pavyzdžiui, pakeisti galimą alkoholio koncentraciją vynuogėms, kurios bus naudojamos tokiai gamybai. Be to, tradicinis mažiausiai devynių mėnesių brandinimo su nuosėdomis metodas laikomas vieninteliu metodu, užtikrinančiu parduodamų vynų kokybę. Galiausiai, nustatytas įpareigojimas rožinius rūšinius putojančius vynus gaminti naudojant ne mažiau kaip 25 % raudonųjų veislių vynuogių.

3. NUORODOS Į 5 KATEGORIJĄ PAPILDYMAI. RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS

Aprašymas

5 kategorija „Rūšiniai putojantys vynai“ įtraukta į b) poskirsnį „Produkto duomenys“ ir c) poskirsnį „Priežastinis ryšys“.

Dėl šio pakeitimo keičiamas produkto specifikacijos 7 straipsnis ir bendrojo dokumento 8 punktas.

Pakeitimo rūšis – Sąjungos

Atsižvelgiant į 1 skirsnyje pateiktą pakeitimo tipo paaiškinimą, šiuo pakeitimu įtraukiama nauja vynų kategorija, todėl laikoma, kad jam taikomas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 (Bendras BRO) 105 straipsnio 2 dalies b punktas.

Pagrindimas

Šios kategorijos įtraukimas reiškia, kad atsirado naujas, vietovės vynų juslines savybes išlaikantis produktas – rūšinis putojantis vynas: sodraus ir prinokusių vaisių skonio, praturtinto specifinėmis tradicinio metodo suteikiamomis savybėmis. Įtraukta pastraipa, papildanti priežastinį su šia kategorija susijusį ryšį, nes rūšinių putojančių vynų savybes iš esmės lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių sąveika.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Toro

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. SAUSI BALTIEJI IR ROŽINIAI VYNAI

Baltieji vynai

Spalva – nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su juntamais vaisiškais ir (arba) gėlių, ir (arba) žolių aromatais, vidutiniškai arba daugiau nei vidutiniškai intensyvus. Skonis – nelabai ryškus, su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo, su tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

Statinėse fermentuoti arba statinėse brandinti baltieji vynai

Spalva – nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, juntami vaisiški ir (arba) gėlių, ir (arba) žolių aromatai, bei brandinimui statinėse būdingi tretiniai aromatai, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, vidutiniškai didelio rūgštingumo ir vidutiniškai arba labai sodrus, su tinkamai subalansuotais tretiniais medžio poskoniais.

Rožiniai vynai

Spalva – nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su šviežių (nepernokusių) raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatu, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – nelabai ryškus, su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo, su tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

(*) *Toliau bendrose analitinėse charakteristikose pateikti duomenys yra susiję su vynais, kurių liekamojo cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l.* Jei vynuose liekamojo cukraus kiekis yra 5 g/l arba daugiau, didžiausias sieros dioksido kiekis siekia 250 mg/l.

(**) Bet kuriuo atveju šiame skirsnyje nustatyti fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. SAUSI RAUDONIEJI VYNAI

Jauni raudonieji vynai

Spalva – nuo vyšnių raudonumo iki rubino raudonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatu, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Skonis – vidutiniškai arba labai sodrus, vidutiniškai ilgai arba vidutiniškai ir ilgai išliekančio poskonio, su tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

Statinėse brandinti raudonieji vynai (įskaitant nuorodomis „Roble“ (brandintas ąžuolo statinėse), „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“ žymimus vynus)

Spalva – nuo vyšnių raudonumo iki čerpių raudonos, be matomų priemaišų. Aromatas – ryškus, su vidutinio intensyvumo raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatu, ir (arba) sunokusių uogų aromatu. Be to, juntami statinėse brandintiems vynams būdingi tretiniai aromatai, kurių intensyvumas vidutinis arba vidutiniškai didelis, atsižvelgiant į brandinimą. Skonis – vidutiniškai arba labai sodrus, vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančio poskonio, tinkamai subalansuotas.

(*) Bet kuriuo atveju šiame skirsnyje *vynams, kurių liekamojo cukraus kiekis yra mažesnis nei 5 g/l*, nustatyti fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

3. PUSIAU SAUSI, PUSIAU SALDŪS IR SALDŪS VYNAI (BALTIEJI, ROŽINIAI IR RAUDONIEJI)

Baltieji vynai

nuo šviesiai geltonos iki aukso geltonos spalvos, be matomų priemaišų. Jų aromatas grynas, juntami vaisiški ir (arba) gėlių, ir (arba) žolių aromatai, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo. Savybės – vidutiniškai sodrūs (būdinga pusiau sausiems vynams), vidutiniškai sodrūs arba vidutiniškai ir labai sodrūs (būdinga pusiau saldiems vynams) ir sodrūs (būdinga pusiau saldiems vynams); vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančio poskonio; rūgštingumas – vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo (būdinga pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams) ir vidutinio rūgštingumo (būdinga saldiems vynams); subalansuotas alkoholio ir rūgštingumo santykis.

Rožiniai vynai

Rožiniai vynai – nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu spalvos, ryškaus pobūdžio. Jiems būdingas grynas šviežių (nepernokusių) raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatas, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo (būdinga pusiau sausiems vynams) ir nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo (būdinga pusiau saldiems ir saldiems vynams). Savybės – vidutiniškai sodrūs (būdinga pusiau sausiems vynams), vidutiniškai sodrūs arba vidutiniškai ir labai sodrūs (būdinga pusiau saldiems vynams) ir sodrūs (būdinga pusiau saldiems vynams); poskonis – vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekantis (būdinga pusiau sausiems ir saldiems vynams) ir vidutiniškai ilgai arba vidutiniškai ir ilgai išliekančio poskonio (būdinga pusiau saldiems vynams); rūgštingumas – vidutinio arba vidutiniškai didelio rūgštingumo (būdinga pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams) ir vidutinio rūgštingumo (būdinga saldiems vynams); subalansuotas alkoholio ir rūgštingumo santykis.

Raudonieji vynai

nuo vyšnių raudonumo iki rubino raudonos spalvos, be matomų priemaišų. Jiems būdingas grynas raudonųjų ir (arba) juodųjų uogų aromatas, nuo vidutinio iki vidutiniškai didelio intensyvumo (būdinga pusiau sausiems vynams) ir vidutinio intensyvumo (būdinga pusiau saldiems ir saldiems vynams). Savybės – vidutiniškai sodrūs (būdinga pusiau sausiems ir pusiau saldiems vynams) ir labai sodrūs (būdinga saldiems vynams); su vidutiniškai ilgai arba ilgai išliekančiu poskoniu, tinkama alkoholio ir rūgštingumo santykio pusiausvyra.

* Bet kuriuo atveju šiame skirsnyje nustatyti fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	18
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

4. RŪŠINIS PUTOJANTIS VYNAS, GAMINAMAS TAIKANT TRADICINĮ METODĄ (BALTASIS, ROŽINIS IR RAUDONASIS)

Rūšinis putojantis vynas, gaminamas taikant tradicinį metodą, baltasis

Išvaizda: nuo blyškiai geltonos iki aukso geltonos spalvos. Aromatas – aiškus, vaisiškas, pasižymintis skonio savybėmis, būdingomis antrajai fermentacijai butelyje.

Rūšinis putojantis vynas, gaminamas taikant tradicinį metodą, rožinis

Išvaizda – nuo šviesiai rausvos iki lašišos spalvos. Aromatas – aiškus, vaisiškas, pasižymintis skonio savybėmis, būdingomis antrajai fermentacijai butelyje.

Rūšinis putojantis vynas, gaminamas taikant tradicinį metodą, raudonasis

Išvaizda – nuo vyšnių raudonumo iki čerpių raudonos. Aromatas – aiškus, vaisiškas, pasižymintis skonio savybėmis, būdingomis antrajai fermentacijai butelyje.

* Bet kuriuo atveju šiame skirsnyje nustatyti fiziniai ir cheminiai parametrai atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	–
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	10,83
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	180

5. **Vyno gamybos metodai**

a. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

— Mažiausia galima vynuogių alkoholio koncentracija – 10,5 proc., išskyrus vynuoges, skirtas pusiau sausiems, pusiau saldiems ir saldiems vynams gaminti, kurių mažiausia galima alkoholio koncentracija siekia 9 proc. Minėtos vynuogės negali būti naudojamos jokios kitos rūšies vynui gaminti.

— Didžiausia išeiga – 72 l iš 100 kg vynuogių.

Rūšiniai putojantys vynai gaminami taikant tradicinį metodą pagal galiojančius Europos teisės aktus.

Rūšinis putojantis vynas bent devynis mėnesius turi liestis su nuosėdomis tame pačiame butelyje, kuriame vyko antroji fermentacija.

— Saldūs vynai gaminami išlaikant dalį natūralaus vynuogėse esančio cukraus, nutraukiant alkoholio fermentaciją, taikant galiojančiais teisės aktais leidžiamus metodus. Pagal šiuos metodus alkoholio papildomai neįpilama.

2. Vyno gamybai taikomi apribojimai

Baltieji vynai turi būti gaminami tik iš baltųjų vynuogių veislių („Malvasía Castellana“, „Verdejo“, „Moscatel de Grano Menudo“ ir „Albillo Real“) vynuogių.

Rožiniai vynai turi būti gaminami iš leidžiamų (pagrindinių ir antrinių) raudonųjų ir baltųjų vynuogių veislių vynuogių.

Raudonieji vynai turi būti gaminami tik iš vynuogių veislių „Tinta de Toro“ ir „Garnacha Tinta“ vynuogių. Turi būti gaminami tik dviejų rūšių raudonieji vynai: vynas, kuriame vynuogių veislės „Garnacha Tinta“ vynuogės sudaro ne mažiau kaip 85 proc. vynuogių, ir vynas, kuriame vynuogių veislės „Tinta de Toro“ vynuogės sudaro ne mažiau kaip 75 proc. vynuogių.

Rožiniai rūšiniai putojantys vynai turi būti gaminami iš ne mažiau kaip 25 % raudonųjų vynuogių veislių.

3. Auginimo praktika

— Mažiausias sodinimo tankumas – 500 sodinių viename hektare.

— Sodiniai gali būti genimi taurės forma arba rišami prie atramų.

— Neleidžiama auginti mišrių vynuogynų, kuriuose nuimant vynuogių derlių būtų neįmanoma atskirti įvairių vynuogių veislių vynuogių.

b. *Didžiausia išeiga*

1. Veislės: „Garnacha Tinta“, „Malvasía Castellana“ („Doña Blanca“), „Verdejo“, „Albillo Real“ ir „Moscatel de Grano Menudo“.

9 000 kg vynuogių iš hektaro

2. kuri atitinka šią didžiausią išeigą:

64,80 hektolitro iš hektaro

3. Veislės „Tinta de Toro“

7 500 kg vynuogių iš hektaro

4. kuri atitinka šią didžiausią išeigą:

54,00 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Toro“ geografinė vietovė yra labiausiai į vakarus nutolusiame Kastilijos ir Leono autonominės srities pakraštyje, Samoros provincijos pietryčiuose. Ji apima dalį gamtinių Tiera del Vino, Gvarenjos slėnio ir Tiera de Toro rajonų. Vietovė yra greta Tiera del Pano ir Tiera de Kamposo gamtinių rajonų ir apima 62 000 ha plotą.

Vietovė apima šias savivaldybes:

Samoros provincijoje:

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

Valjadolido provincijoje:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, Pedrosa del Rey (pastarosios savivaldybės kaimai, kuriuose auginamos vyninės vynuogės: Villaester de Arriba, Villaester de Abajo).

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„ALBILLO REAL“

„DOÑA BLANCA“ – „MALVASÍA CASTELLANA“

„GARNACHA TINTA“

„MOSCATEL DE GRANO MENUDO“

„TEMPRANILLO“ – „TINTA DE TORO“

„VERDEJO“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

a. *Geografinės vietovės apibūdinimas*

Gamtiniai veiksniai

1. Šiai vietovei būdingas tolygus reljefas, kuriam įtaką daro Duero upė, jos intakas – Talanda, Gvarenjos ir Hornijos upės, sukuriančios slėnių ir terasų kraštovaizdį. Vynuogynai yra 620–840 m aukštyje, aukščiausiai esantys vynuogynai – nustatytos vietovės pietvakarinėje dalyje.

2. Dirvožemį sudaro smiltainio, molio ir plioceno kalkingo akmens nuosėdos, dėl kurių paviršiuje susidaro rudasis kalkingas dirvožemis, gulintis ant nekonsoliduotos medžiagos. Nuosėdos gali būti nuo priemolio iki stambių ir smulkių smiltainio uolienų su mioceno laikotarpio kalkakmenio ir detritinio mergelio priemaišomis. Šių tipo dirvožemis yra terciaro eros. Dirvožemio tekstūra paprastai yra smėlingo priemolio su nedideliu kiekiu organinių medžiagų (< 1 %), kurio pH svyruoja nuo šiek tiek rūgštinės iki neutralios 6–7. Tik pietvakarių vietovėje dirvožemio pH yra labiau nusistovėjęs – maždaug 8, su nedideliu kiekiu mikroelementų, išskyrus geležį.

3. SKVN vietovė pasižymi ekstremaliu žemyniniu klimatu, kuriam įtaką daro Atlanto vandenynas. Jis yra pusiau sausas, su drėgmės stoka ir dažnomis pavasarinėmis šalnomis.

Žmogiškieji veiksniai

1. Toro vynai ir žmogiškasis veiksnys yra glaudžiai susiję, nes, remiantis iš kartos į kartą įgyta patirtimi, veislės buvo sodinamos pagal dirvožemio tipą:

   — „Tinta de Toro“ – daugiausia žvyrinio paviršiaus dirvožemiuose, turinčiuose molingą podirvį;

   — „Malvasía Castellana“ – daugiausia lengvesniuose ir smiltingesniuose dirvožemiuose;

   — „Garnacha Tinta“ – smėlinguose dirvožemiuose, pvz. tinkančiuose veislei „Malvasía“;

   — „Verdejo“– gali būti sodinama visų rūšių dirvožemiuose, tačiau jai labiau tinka lengvi dirvožemiai su žvyru ir akmenukais;

   — „Moscatel de Grano Menudo“– skurdžiame dirvožemyje, gerai nusausintame smėlingame priemolyje;

   — „Albillo Real“– paprastai smėlinguose ir žvyringuose dirvožemiuose.

2. Vynuogyno, kuriame daugiau kaip 50 % vynmedžių yra senesni nei 40 metų amžiaus, esami ikifillokseriniai vynuogynai, kuriuose sodinimo atstumas paprastai yra 3x3 m, susodinti kvadratais, išskyrus labai senus sodinius, kurie susodinti pakopomis, žmogiškasis vynuogių auginimo paveldo išsaugojimo veiksnys ir vietinė veislė „Tinta de Toro“ suteikia vynuogėms, taigi ir vynams būdingas savybes.

3. Nuo seno vietovės vyndariai saugojo vietinę „Tinta de Toro“ vynuogių veislę, kuri yra puikiai prisitaikiusi prie dirvožemio ir klimato: nuorodų apie ją randama dar VI a., pvz. Šv. Izidoriaus iš Sevilijos enciklopedijoje „Etimologías“. Ši veislė yra ampelografiškai ir genetiškai panaši į „Tempranillo“ veislę, tačiau iš jos gaminama mažiau, „Tempranillo“ vynuogėse yra daugiau taninų, gausu kalio, mažiau rūgšties, o sunokusių vaisių minkštimas yra šiek tiek antocianinis: iš tokių vynuogių pagaminami labiau koncentruoti ir stipresni vynai.

4. Tai, kad šių vynuogių nepuola endeminiai kenkėjai ar ligos, išskyrus miltligę, su kuria vyndariai kovoja natūraliu būdu – naudodami sierą, padeda išvengti masinių augalų apsaugos produktų, todėl vynuogės praktiškai yra ekologiškos.

b. *Informacija apie produktą*

Palyginti su kitais kaimyninėse vietovėse iš panašių veislių pagamintais vynais, SKVN „Toro“ žymimi vynai yra labiau struktūruoti, juose yra daugiau polifenolių ir taninų. Jie yra ne tokie rūgštūs, didesnio pH, jusliniu požiūriu – juntamas labiau prisirpusių uogų aromatas.

Be to, priklausomai nuo veislės, iš kurios vynas gaminamas, pusiau sausi, pusiau saldūs ir saldūs vynai pasižymi stipriu gėlių arba vaisių skoniu, ragaujant juntamas aštresnis, su vietove sietinas skonis.

Rūšiniai putojantys vynai yra su nedideliais intensyviai putojančiais burbuliukais ir ilgai išsilaikančia puta. Šie rūšiniai putojantys vynai yra gaivaus, subalansuoto, sodraus skonio su gerai integruotais antriniais aromatais, susidariusiais antrinės fermentacijos buteliuose metu.

c. *Priežastinio ryšio aprašymas*

Dėl aprašytų klimato sąlygų (labai šalto oro žiemą, didelio saulėtumo ir ekstremalios temperatūros) ribojamas vynmedžių produktyvumas. Vynuogių augintojai nusprendžia, kokias vynuogių veisles sodinti, atsižvelgdami į tai, kad dirvožemis (priesmėlis) yra įvairių tipų. Šie veiksniai, taip pat neutralus pH, nedidelis kiekis organinių medžiagų dirvožemyje, augintojų naudojamos dirvožemį gerinančios medžiagos turi įtakos aromatų susidarymui, vynų struktūrai ir didelei alkoholio koncentracijai vynuose. O didelis geležies kiekis dirvožemyje ir nemažas vynuogyno amžius lemia išskirtinai didelį dažančiųjų medžiagų kiekį vynuose.

Be to, šios natūralios gamtos veiksnių ir pirmiau aprašytų žmogiškųjų veiksnių nulemtos gamybos vietovės sąlygos yra idealios vynuogyno vystymuisi, ypač laikotarpiu iki derliaus nuėmimo: jos skatina įvairias leidžiamų auginti veislių vynuoges sunokti skirtingu laiku ir taip pagaminti gerus bazinius vynus, iš kurių galima gaminti tinkamos alkoholio koncentracijos, mažo rūgštingumo, pH ir sveiką rūšinį putojantį vyną.

Be to, saldžių ir pusiau saldžių vynų gamybos patirtis, sukaupta per daugelį metų gaminant šių rūšių vyną SKVN „Toro“ vietovėje, įrodė jų gamybos pajėgumą. Vynai gaminami laikantis griežčiausių kokybės standartų ir išlaikant klasikinius juslinius tradicinių vynų „Toro“ požymius. Šiais vynais puikiai atskleidžiamos autentiškos vynų „Toro“ savybės, kurias sustiprina cukraus kiekis.

Kalbant apie putojančius vynus, į ankstesnę produkto specifikacijos peržiūrą įtraukus vynuogių veisles, kurios tradiciškai auginamos toje vietovėje, bet nebuvo įtrauktos, pavyzdžiui, „Albillo Real“ ir „Moscatel de grano menudo“, tapo įmanoma kartu su pagrindinėmis veislėmis „Verdejo“, „Malvasía Castellana“, „Garnacha Tinta“ ir „Tinta de Toro“, gauti idealius bazinius vynus rūšiniam putojančiam vynui gaminti, nes taikant šį veislių derinį vynuoges galima nokinti skirtingu laiku ir pagaminti subalansuotą ir sveiką vyną, pasižymintį tinkama alkoholio koncentracija ir nedideliu rūgštingumu. Remiantis šių rūšių rūšinio putojančio vyno gamybos su SKVN „Toro“ patirtimi, jo gamybos pajėgumai yra tinkami. Vynai gaminami laikantis griežčiausių kokybės standartų ir išlaikant ryšį.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Vyno gamybos procesas apima vyno išpilstymo į butelius ir brandinimo etapus, tad šioje produkto specifikacijoje aprašytos juslinės ir fizinės bei cheminės savybės gali būti užtikrinamos tik tuo atveju, jei visi vyno apdorojimo etapai vykdomi gamybos vietovėje. Taigi, atsižvelgiant į tai, kad SKVN „Toro“ žymimų vynų išpilstymas į butelius yra vienas iš pagrindinių etapų, leidžiančių užtikrinti produkto specifikacijoje aprašytas savybes, šis etapas turi būti vykdomas gamybos vietovėje esančių išpilstymo į butelius patalpų rūsiuose, nes taip išsaugoma vynų kokybė, užtikrinama jų kilmė ir tinkamas patikrinimas.

Teisinė sistema

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomų sąlygų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Etiketėse vietoj nuorodos „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA) gali būti pateikiama tradicinė nuoroda „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (KILMĖS VIETOS NUORODA) ir inicialai „D.O.“

Vynų etiketėse gali būti pateikiamos nuorodos „ROBLE“ (BRANDINTAS ĄŽUOLO STATINĖSE) ir „FERMENTADO EN BARRICA“ (STATINĖSE FERMENTUOTAS VYNAS), o raudonųjų vynų etiketėse – tradicinės nuorodos „CRIANZA“, „RESERVA“ ir „GRAN RESERVA“, jeigu laikomasi galiojančiuose teisės aktuose nustatytų šių nuorodų naudojimo sąlygų.

Produkto specifikacijos nuoroda

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