C/2024/4493

12.7.2024.

Ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 4. punkta pirmo daļu saistībā ar 105. pantu

(C/2024/4493)

Trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Pieteikuma iesniegšanas datums: 16.5.2023.

1. Pieteikuma iesniedzējs un tā likumīgās intereses

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "TORO" (Cilmes vietas nosaukuma "Toro" regulatīvā padome).

To veido visi vīnkopji un vīndarītavas, kas iesaistītas ar ACVN "Toro" apzīmētā vīna ražošanā.

2. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

☐ Produkta nosaukums

☒ Vīnkopības produkta kategorija

☒ Saikne

☐ Tirdzniecības ierobežojumi

3. Grozījuma apraksts un pamatojums

1. JAUNAS VĪNA KATEGORIJAS IEKĻAUŠANA

Apraksts

Ar ACVN "Toro" apzīmētā produkta specifikācija tiek grozīta, lai tajā iekļautu jaunu vīna kategoriju, t. i., 5. kategoriju "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns". Tāpēc ir jāapraksta šā vīna fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu un vienotā dokumenta 3. punktu.

Grozījuma veids: Savienība

Šis ir Savienības grozījums, jo tas ir tāds, kā norādīts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punkta b) apakšpunktā.

Pamatojums

Iekļaujot tādas šķirnes kā "Albillo Real" un "Moscatel de grano menudo", kas šajā apgabalā tradicionāli sastopamas produkta specifikācijas iepriekšējās pārskatīšanas laikā, un kopā ar tām izmantojot šķirnes "Verdejo", "Malvasía Castellana", "Garnacha Tinta" un "Tinta de Toro", tiek radīti piemēroti apstākļi tādu īpašu bāzes vīnu/misas ieguvei, kas ir ideāli piemēroti kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanai un nodrošina šiem vīniem sīkus intensīvus burbulīšus un noturīgu putu "kronīti".

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

To dzirkstošo vīnu fizikālķīmiskā un organoleptiskā analīze, kuri ražoti apgabala vīndarītavās, izmantojot tradicionālo metodi, bet kurus tirgo ārpus ar ACVN "Toro" apzīmētā produkta aizsardzības apgabala, liecina, ka šie kvalitatīvie dzirkstošie vīni ir svaigi, līdzsvaroti, ar pilnmiesīgu garšu un labi iekļautiem sekundārajiem aromātiem, kas rodas, vīnus otrēji raudzējot pudelē, vienlaikus saglabājoties arī vīnu "Toro" tradicionālajam profilam.

Rezumējot, vēlme saglabāt minēto balto un sarkano vīnogu šķirņu vēsturiskos stādījumus šajā apgabalā (tagad ar visām vēsturiskajām šķirnēm), tādējādi saglabājot to ģenētisko daudzveidību, kā arī pierādīto kvalitāti un dažu šo vīnu komerciālos panākumus tirgū, ir pamats tam, lai regulatīvā padome izstrādātu noteikumus, kas aptver minētās šķirnes, kā to lūdz nozare.

Turklāt, tā kā ir pievienota jauna vīnu kategorija, ir jāapraksta pie tās piederošie vīni — vismaz to fizikālās un ķīmiskās īpašības, kā noteikts Regulas (ES) 2019/34 20. pantā. Nosakot šos parametrus, ir ņemtas vērā iepriekš minētās analīzes, kas veiktas attiecībā uz kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem, kurus tirgo apgabala vīndarītavas un kuri ražoti no atļautām šķirnēm, kas iegūtas noteiktā apgabala vīndārzos.

2. JAUNĀS KATEGORIJAS VĪNA RAŽOŠANAS NOSACĪJUMI

Apraksts

Ir ieviesti jaunās kategorijas vīna ražošanas īpašie nosacījumi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta b) un c) apakšpunktu un vienotā dokumenta 5.1. punktu.

Grozījuma veids: Savienības grozījums

Saskaņā ar 1. iedaļā sniegto skaidrojumu par grozījuma veidu šis grozījums ietver jaunas vīnu kategorijas iekļaušanu, un tāpēc tiek uzskatīts, ka uz to attiecas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punkta b) apakšpunkts.

Pamatojums

Bija jāiekļauj raksturlielumi un prasības attiecībā uz kvalitatīvu dzirkstošo vīnu ražošanu, piemēram, mainot to ražošanā izmantojamo vīnogu iespējamo spirta satura rādītāju. Turklāt tradicionālā metode — izturēšana uz nogulsnēm vismaz deviņus mēnešus — tiek uzskatīta par vienīgo metodi, kas garantē tirgojamo vīnu kvalitāti. Visbeidzot, ir ieviests pienākums kvalitatīvu dzirkstošo sārtvīnu ražošanā izmantot vismaz 25 % sarkano vīnogu šķirņu.

3. PAPILDINĀJUMI IEDAĻĀ PAR SAIKNI ATTIECĪBĀ UZ 5. KATEGORIJU "KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS"

Apraksts

5. kategorija "Kvalitatīvs dzirkstošais vīns" ir iekļauta b) apakšpunktā "Sīkāka informācija par produktu" un c) apakšpunktā "Cēloniskās saiknes apraksts".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta 8. punktu.

Grozījuma veids: Savienības grozījums

Saskaņā ar 1. iedaļā sniegto skaidrojumu par grozījuma veidu šis grozījums ietver jaunas vīnu kategorijas iekļaušanu, un tāpēc tiek uzskatīts, ka uz to attiecas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punkta b) apakšpunkts.

Pamatojums

Šīs kategorijas iekļaušana nozīmē to, ka ir jauns produkts — kvalitatīvs dzirkstošais vīns —, kas saglabā apgabala vīnu organoleptisko profilu: tam ir pilnmiesīga garša, kas atgādina gatavus augļus, un to papildina specifiskas īpašības, kuras tam piešķir tradicionālā metode. Ir iekļauta rindkopa, kas papildina šīs kategorijas cēloniskās saiknes aprakstu, jo kvalitatīvu dzirkstošo vīnu īpašības galvenokārt nosaka dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbība.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Toro

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. VĪNS — SAUSIE BALTVĪNI UN SĀRTVĪNI

Baltvīni

Izskats: gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, nav duļķaini. Aromāts: spēcīgs, ar augļu un/vai ziedu, un/vai zālaugu aromātiem un ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: viegli piesātināta garša, vidēja līdz ilga pēcgarša, vidējs līdz vidēji augsts skābuma līmenis un labi līdzsvarots spirta saturs un skābums.

Mucā raudzēti vai mucā izturēti baltvīni

Izskats: gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, nav duļķaini. Aromāts: spēcīgs, ar augļu un/vai ziedu, un/vai zālaugu aromātiem un trešējiem aromātiem, kas raksturīgi izturēšanas procesam mucās. Vidēja līdz vidēji augsta intensitāte. Garša: vidēja līdz ilga pēcgarša, vidēji augsts skābuma līmenis un vidēji izteikta līdz pilnmiesīga garša. Līdzsvaroti trešējie koksnes aromāti.

Sārtvīni

Izskats: gaiši sārtā līdz lašsārtā krāsā, nav duļķaini. Aromāts: spēcīgs, ar svaigu (ne pārmērīgi nobriedušu) sarkano un/vai melno augļu aromātiem, ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: viegli piesātināta garša, vidēja līdz ilga pēcgarša, vidējs līdz vidēji augsts skābuma līmenis un labi līdzsvarots spirta saturs un skābums.

(*) *Turpmāk norādītie vispārīgo analītisko īpašību dati attiecas uz vīniem, kuros atlikumcukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru.* Ja atlikumcukuru proporcija vīnos ir 5 grami uz litru vai vairāk, maksimālais sēra dioksīda daudzums, ko tie var saturēt, ir 250 miligrami uz litru.

** Šajā iedaļā noteiktie fizikālie un ķīmiskie parametri katrā ziņā atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. VĪNS — SAUSIE SARKANVĪNI

Jauns sarkanvīns

Izskats: ķiršu sarkanā līdz rubīnsarkanā krāsā, nav duļķaini. Aromāts: spēcīgs, ar sarkano un/vai melno augļu aromāta niansēm un ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Garša: vidēji izteikta līdz pilnmiesīga garša, vidēja līdz vidēji ilga pēcgarša un labi līdzsvarots spirta saturs un skābums.

Mucā izturēts sarkanvīns (ieskaitot sarkanvīnu ar norādēm "Roble" [ozols], "Crianza", "Reserva" un "Gran Reserva")

Izskats: ķiršu sarkanā līdz terakotas krāsā, nav duļķains. Aromāts: spēcīgs, ar sarkano un/vai melno, un/vai nobriedušu augļu aromāta niansēm un ar vidēju intensitāti. Trešējie aromāti, kas raksturīgi izturēšanas procesam mucās, ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti — atkarībā no izturēšanas. Garša: vidēji izteikta līdz pilnmiesīga, ar vidēju līdz ilgu pēcgaršu un labi līdzsvarota.

(*) Šajā iedaļā noteiktie fizikālie un ķīmiskie parametri (*attiecībā uz vīniem, kuru atlikumcukuru saturs ir mazāks nekā 5 grami uz litru*), katrā ziņā atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	12,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

3. PUSSAUSIE, PUSSALDIE UN SALDIE VĪNI (BALTVĪNI, SĀRTVĪNI UN SARKANVĪNI)

Baltvīni

Gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, nav duļķaini. Spēcīgs aromāts, ar augļu un/vai ziedu, un/vai zālaugu aromātiem un ar vidēju līdz vidēji augstu intensitāti. Miesīgums: vidēji miesīgi (pussausie vīni), vidēji miesīgi līdz vidēji pilnmiesīgi (pussaldie vīni) vai pilnmiesīgi (saldie vīni); vidēja līdz ilga pēcgarša; skābums: vidējs līdz vidēji augsts (pussausajiem un pussaldajiem vīniem) vai vidējs (saldajiem vīniem); līdzsvarots spirta saturs un skābuma līmenis.

Sārtvīni

Gaiši sārtā līdz lašsārtā krāsā, nav duļķaini. Spēcīgs aromāts ar svaigu (ne pārmērīgi nobriedušu) sarkano un/vai melno augļu aromāta niansēm, ar vidēju līdz augstu intensitāti (pussausajiem vīniem) vai vidēju līdz vidēji augstu intensitāti (pussaldajiem un saldajiem vīniem). Miesīgums: vidēji miesīgi (pussausie vīni), vidēji miesīgi līdz vidēji pilnmiesīgi (pussaldie vīni) vai pilnmiesīgi (saldie vīni); pēcgarša: vidēja līdz ilga (pussausajiem un saldajiem vīniem) vai vidēja līdz vidēji ilga (pussaldajiem vīniem); skābums: vidējs līdz vidēji augsts (pussausajiem un pussaldajiem vīniem) vai vidējs (saldajiem vīniem); līdzsvarots spirta saturs un skābuma līmenis.

Sarkanvīni

Ķiršu sarkanā līdz rubīnsarkanā krāsā, nav duļķaini. Spēcīgs aromāts ar sarkano un/vai melno augļu aromāta niansēm, ar vidēju līdz augstu intensitāti (pussausajiem vīniem) vai vidēju intensitāti (pussaldajiem un saldajiem vīniem). Miesīgums: vidēji miesīgi (pussausie un pussaldie vīni) vai pilnmiesīgi (saldie vīni); vidēja līdz ilga pēcgarša, līdzsvarots spirta saturs un skābuma līmenis.

* Šajā iedaļā noteiktie fizikālie un ķīmiskie parametri katrā ziņā atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

4. KVALITATĪVS DZIRKSTOŠAIS VĪNS, KAS RAŽOTS, IZMANTOJOT TRADICIONĀLO METODI (BALTVĪNS, SĀRTVĪNS UN SARKANVĪNS)

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas ražots, izmantojot tradicionālo metodi, — baltvīns

Izskats: gaiši dzeltenā līdz zeltainā krāsā. Smarža: tīrs, augļains, garšā jūtamas īpašības, kas specifiskas otrējai raudzēšanai pudelē.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas ražots, izmantojot tradicionālo metodi, — sārtvīns

Izskats: gaiši sārtā līdz laša krāsā. Smarža: tīrs, augļains, garšā jūtamas īpašības, kas specifiskas otrējai raudzēšanai pudelē.

Kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kas ražots, izmantojot tradicionālo metodi, — sarkanvīns

Izskats: ķiršu sarkanā līdz terakotas krāsā. Smarža: tīrs, augļains, garšā jūtamas īpašības, kas specifiskas otrējai raudzēšanai pudelē.

* Šajā iedaļā noteiktie fizikālie un ķīmiskie parametri katrā ziņā atbilst ES noteikumos paredzētajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	10,83
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	180

5. **Vīndarības metodes**

a. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

— Vīnogu minimālais iespējamais spirta saturs: 10,5 %, izņemot vīnogas, kas paredzētas pussauso, pussaldo un saldo vīnu ražošanai, — tām šis rādītājs ir 9 %. Iepriekš minētās vīnogas nedrīkst izmantot neviena cita veida vīna ražošanai.

— Maksimālais ražas iznākums: 72 litri no 100 kilogramiem vīnogu.

Kvalitatīvus dzirkstošos vīnus ražo, izmantojot tradicionālo metodi, saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas tiesību aktiem.

Kvalitatīvam dzirkstošajam vīnam jāpaliek saskarē ar nogulsnēm vismaz 9 mēnešus tajā pašā pudelē, kurā notikusi otrējā rūgšana.

— Saldie vīni tiek pagatavoti, saglabājot daļu vīnogās klātesošo dabisko cukuru, un to panāk, pārtraucot spirta rūgšanu ar metodēm, kas atļautas spēkā esošajos tiesību aktos. Tās neietver spirta pievienošanu.

2. Ierobežojumi attiecībā uz vīndarību

Baltvīni jāražo tikai no balto vīnogu šķirnēm ("Malvasía Castellana", Verdejo', "Moscatel de Grano Menudo" un "Albillo Real").

Sārtvīni jāražo no atļautajām sarkano un balto vīnogu šķirnēm (galvenajām un sekundārajām šķirnēm).

Sarkanvīni jāražo tikai no šķirņu "Tinta de Toro" un "Garnacha Tinta" vīnogām, un ražošana ir ierobežota līdz šādu divu veidu sarkanvīnu ražošanai: sarkanvīns no vismaz 85 % "Garnacha Tinta" vīnogu un sarkanvīns no vismaz 75 % "Tinta de Toro" vīnogu.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem sārtvīniem jābūt ražotiem no vismaz 25 % sarkano vīnogu šķirņu.

3. Audzēšanas metode

— Stādījumu minimālā biezība: 500 vīnkoku uz hektāru.

— Vīnogulāju vainagu var veidot kausveidā vai uz špalerām.

— Jaukti stādījumi, kuros nevar novākt katras šķirnes ražu atsevišķi, nav atļauti.

b. *Maksimālās ražas*

1. Šķirnes "Garnacha Tinta", "Malvasía Castellana" ("Doña Blanca"), "Verdejo", "Albillo Real" un "Moscatel de Grano Menudo":

9 000 kg vīnogu no hektāra.

2. Tas atbilst šādam maksimālajam ražas iznākumam:

64,80 hl no hektāra.

3. Šķirne "Tinta de Toro":

7 500 kg vīnogu no hektāra.

4. Tas atbilst šādam maksimālajam ražas iznākumam:

54,00 hl no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

ACVN "Toro" ģeogrāfiskais apgabals atrodas Kastīlijas un Leonas autonomās kopienas tālākajā rietumu daļā, Samoras [*Zamora*] provinces dienvidaustrumos, kā arī ietver daļu no dabas teritorijām *Tierra del Vino, Valle del Guareña* un *Tierra de Toro*. Tas robežojas ar līdzenumiem *Tierra del Pan* un *Tierra de Campos* un aptver 62 000 hektāru zemes.

Tas ietver turpmāk minēto pašvaldību teritorijas.

Samoras provincē:

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

Valjadolidas [*Valladolid*] provincē:

San Román de Hornija, *Villafranca del Duero*, vīnkopības rajoni *Villaester de Arriba* un *Villaster de Abajo* un pašvaldības *Pedrosa del Rey* teritorija.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"ALBILLO REAL"

"DOÑA BLANCA" — "MALVASÍA CASTELLANA"

"GARNACHA TINTA"

"MOSCATEL DE GRANO MENUDO"

"TEMPRANILLO" — "TINTA DE TORO"

"VERDEJO"

8. **Saiknes apraksts**

a. *Ģeogrāfiskā apgabala apraksts*

Dabas faktori

1. Apgabalā ir mērens reljefs, ko ietekmē *Duero* upe un tās pieteka *Talanda*, kā arī *Guareña* un *Hornija* upes, kuras veido ielejas un terases. Vīndārzi atrodas 620–840 m augstumā virs jūras līmeņa, un lielākais augstums ir noteiktā apgabala dienvidrietumu daļā.

2. Augsne sastāv no smilšakmens, māla un kaļķaina pliocēna konglomerāta nogulumiem, kas veido brūnu kaļķainas augsnes virskārtu, zem kuras ir nesacietējis materiāls. Šis materiāls ir no smilšmāla līdz lielgraudainam un smalkgraudainam smilšakmenim, kas satur miocēnā veidojušos kaļķakmeni un detrītisku merģeli. Minētās augsnes ir veidojušās terciārā. Konsistences ziņā augsnes parasti ir smilšmālainas, ar nelielu organiskās vielas daudzumu (< 1 %), un to pH ir no viegli skāba līdz neitrālam jeb 6–7. Tikai apgabala dienvidrietumu daļā pamata pH ir augstāks, t. i., aptuveni 8, bet tajā ir maz mikroelementu, izņemot dzelzi.

3. Ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā valda izteikti kontinentāls klimats un jūtama Atlantijas okeāna ietekme. Klimats ir semiarīds, vērojams mitruma trūkums un biežas pavasara salnas.

Cilvēkfaktori

1. Vīni "Toro" ir cieši saistīti ar cilvēkfaktoru, jo, pamatojoties uz mūžseno pieredzi, kas nodota no paaudzes paaudzē, atbilstoši augsnes veidam ir iestādītas šādas šķirnes:

   — "Tinta de Toro" — galvenokārt augsnēs, kurām ir grantaina virskārta ar māla apakškārtu,

   — "Malvasía Castellana" — galvenokārt vieglākās un smilšainākās augsnēs,

   — "Garnacha Tinta" — smilšainās augsnēs, tāpat kā "Malvasía",

   — "Verdejo" — piemērota visu veidu augsnēm, bet vislabāk — vieglām augsnēm, kuras satur granti un oļus,

   — "Moscatel de Grano Menudo" — nabadzīgās augsnēs, labi drenētā smilšmālā,

   — "Albillo Real" — parasti smilšainās un grantainās augsnēs.

2. Vīnogu un līdz ar to vīnu raksturīgās īpašības ietekmē vīndārzu vecums (vairāk nekā 50 % vīndārzu ir vecāki par 40 gadiem), vīndārzi, kuri ierīkoti pirms filoksēras izplatības, stādīšanas attālumi, kas parasti ir 3 x 3 m, stādījumu izvietošana kvadrātveidā, izņemot ļoti vecus stādījumus, kuros ir zigzagveida izvietojums, ar vīnkopības mantojuma saglabāšanu saistītais cilvēkfaktors, kā arī vietējā šķirne "Tinta de Toro".

3. Apgabala vīnkopji vēsturiski ir aizstāvējuši vietējo šķirni "Tinta de Toro", kas ir perfekti piemērota augsnei un klimatam un kas minēta jau 6. gadsimtā, t. i., Isidoro de Sevilla darbā "Etimologías". Ampelogrāfiski un ģenētiski tā līdzinās šķirnei "Tempranillo", bet tiek audzēta mazākā apmērā, tās vīnogas ir piesātinātākas tanīniem, bagātas ar kāliju, mazāk skābas, gatavu vīnogu mīkstums satur nedaudz antociānu, un no šīs šķirnes vīnogām iegūtie vīni ir koncentrētāki un stiprāki.

4. Tā kā apgabalā nav endēmisku kaitīgo organismu vai slimību, izņemot vīnogu īsto miltrasu, ko vīnkopji dabiski apkaro ar sēru, nav jāizmanto daudz augu aizsardzības līdzekļu, tādējādi vīnogas praktiski ir bioloģiskas.

b. *Sīkāka informācija par produktu*

Salīdzinot ar citiem vīniem, ko iegūst blakusesošajos apgabalos, kuros audzē līdzīgas šķirnes, ar ACVN "Toro" apzīmētie vīni ir strukturētāki un satur vairāk polifenolu un tanīnu. Organoleptiskā ziņā tie ir mazāk skābi, tiem ir augstāks pH un raksturīgas gatavu augļu nianses.

Turklāt atkarībā no šķirnes, no kuras vīni ražoti, pussausajiem, pussaldajiem un saldajiem vīniem piemīt stipra ziedu vai augļu smarža, kā arī spēcīga garša, kas saistīta ar apgabala augsnes un klimatisko apstākļu kopumu.

Kvalitatīviem dzirkstošajiem vīniem raksturīgi smalki intensīvi burbulīši un noturīgs putu "kronītis". Šie kvalitatīvie dzirkstošie vīni ir svaigi, līdzsvaroti, ar pilnmiesīgu garšu, un tajos ir labi iekļāvušies sekundārie aromāti, kas radušies, vīnam otrēji rūgstot pudelē.

c. *Cēloniskās saiknes apraksts*

Klimatiskie apstākļi — ārkārtīgais aukstums ziemā, daudzās saules gaismas stundas un ekstremālās temperatūras — ierobežo vīnogulāju ražīgumu. Dažādie augsnes tipi (smilšmāls) nosaka, kuras no šķirnēm vīnkopji stāda. Šie faktori, neitrāls pH, ierobežots organisko vielu daudzums un augsnes ielabotāji, ko vīnkopji pievieno, nosaka vīnu aromātu, struktūru un augsto spirta saturu. Turklāt augstais dzelzs saturs augsnē un ievērojamais vīndārzu vecums nodrošina pārsteidzošo pigmenta daudzumu šajos vīnos.

Turklāt minētie ražošanas apgabala dabas apstākļi, kas saistīti ar dabas faktoriem, un iepriekš aprakstītie cilvēkfaktori ir ideāli vīndārzu attīstībai, jo īpaši laikā pirms ražas novākšanas, jo tie veicina dažādu atļauto šķirņu nogatavošanos dažādos laikos, tādējādi nodrošinot labus bāzes vīnus, no kuriem gatavot kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kam ir piemērots spirta saturs, zems skābums un pH un kas ir veselīgs.

Papildus tam pieredze, kas gūta gadu gaitā, ražojot saldos un pussaldos vīnus ar ACVN "Toro" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā, ir apliecinājusi šo vīnu ražošanas spējas. Vīni tiek gatavoti, ievērojot visstingrākos kvalitātes standartus un saglabājot tradicionālo vīnu "Toro" klasisko organoleptisko profilu. Šajos vīnos izcili izpaužas vīnu "Toro" autentiskais raksturs, ko pastiprina cukuru saturs.

Attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem – iepriekš pārskatītajā specifikācijā iekļaujot šķirnes "Albillo Real" un "Moscatel de grano menudo", kas tradicionāli sastopamas attiecīgajā apgabalā, bet līdz šim specifikācijā neaptvertas, un apvienojot tās ar galvenajām šķirnēm "Verdejo", "Malvasía Castellana", "Garnacha Tinta" un "Tinta de Toro", tika radīti apstākļi, kuros ir iespējams iegūt ideālus bāzes vīnus kvalitatīva dzirkstošā vīna ražošanai, jo šī šķirņu kombinācija ļauj vīnogām nogatavoties dažādos laikposmos un tādējādi iegūt līdzsvarotus un veselīgus vīnus ar atbilstošu spirta saturu un zemu skābumu. Gadiem ilgā pieredze ar ACVN "Toro" apzīmēta kvalitatīva dzirkstošā vīna veidu ražošanā ir pierādījusi to ražošanas spējas. Vīnus gatavo, ievērojot visstingrākos kvalitātes standartus un saglabājot saikni.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības procesā ietilpst vīnu pildīšana pudelēs un tai sekojoša izturēšana. Tāpēc šajā produkta specifikācijā aprakstītās organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības var tikt garantētas tikai tad, ja ar vīnu rīkojas tikai ražošanas apgabalā. Ar ACVN "Toro" apzīmēto vīnu iepildīšana pudelēs ir viens no faktoriem, kas ir būtisks, lai panāktu produkta specifikācijā izklāstītās īpašības. Tādējādi, lai nodrošinātu kvalitāti un garantiju attiecībā uz izcelsmi un kontroli, iepildīšanai pudelēs jānotiek vīndarītavās pudeļu pildīšanas cehos, kas atrodas ražošanas apgabalā.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

apzīmējuma "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" [AIZSARGĀTS CILMES VIETAS NOSAUKUMS] vietā uz etiķetes var izmantot tradicionālo apzīmējumu "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" [CILMES VIETAS NOSAUKUMS] un iniciāļus "D.O.".

Vīnu marķējumā var būt norādes "ROBLE" [OZOLS] un "FERMENTADO EN BARRICA" [RAUDZĒTS MUCĀ]. Sarkanvīniem, kas atbilst spēkā esošajos tiesību aktos izklāstītajiem nosacījumiem, drīkst izmantot tradicionālos apzīmējumus "CRIANZA", "RESERVA" un "GRAN RESERVA".

Saite uz produkta specifikāciju

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