C/2024/4493

12.7.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda tal-Unjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(4), l-ewwel subparagrafu flimkien mal-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2024/4493)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, jistgħu jippreżentaw, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1], proċedura ta' oppożizzjoni lill-Kummissjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI TAL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Data tal-applikazzjoni: 16.5.2023

1. Applikant u interess leġittimu

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "TORO" (Il-Bord Regolatorju għad-Denominazzjoni tal-Oriġini Toro)

Huwa magħmul mill-vitikulturi u mill-fabbriki tal-inbid kollha involuti fil-produzzjoni tal-inbid tad-DOP Toro.

2. Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i

☐ Isem il-prodott

☒ Kategorija tal-prodott tad-dwieli

☒ Rabta

☐ Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

1. INKLUŻJONI TA' KATEGORIJA ĠDIDA TA' NBEJJED

Deskrizzjoni:

L-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tad-DOP Toro hija emendata biex tinkludi kategorija ġdida ta' nbejjed, jiġifieri l-kategorija 5 "Inbejjed frizzanti ta' kwalità". Għalhekk iridu jiġu deskritti l-karatteristiċi fiżikokimiċi u organolettiċi tagħhom.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 3 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: tal-Unjoni

Din hija emenda tal-Unjoni, peress li hija tat-tip speċifikat fl-Artikolu 105(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġuni:

L-inklużjoni tal-varjetajiet tradizzjonalment preżenti fiż-żona fir-reviżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, bħall-Albillo Real u l-Moscatel de grano menudo, flimkien mal-użu tal-Verdejo, il-Malvasía Castellana, il-Garnacha Tinta u t-Tinta de Toro, toħloq kundizzjonijiet xierqa għall-kisba ta' nbid bażi/most distintiv li huwa ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità, li jagħti lil dawk l-inbejjed bżieżaq żgħar intensi u kuruna persistenti ta' bżieżaq.

[1] Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Analiżi fiżikokimika u sensorjali tal-inbejjed frizzanti prodotti bl-użu tal-metodu tradizzjonali fil-fabbriki tal-inbid taż-żona iżda kkummerċjalizzati barra mill-protezzjoni tad-DOP Toro turi li dawn l-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma friski, ibbilanċjati, b'palat sħiħ fil-ħalq u b'integrazzjoni tajba tal-aromi sekondarji li jirriżultaw mit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun, filwaqt li jinżamm ukoll il-profil tradizzjonali tal-inbejjed Toro.

Fil-qosor, ix-xewqa li jinżammu l-pjantaġġuni storiċi ta' dawn il-varjetajiet ta' għeneb abjad u aħmar fiż-żona (issa bil-varjetajiet storiċi kollha), u b'hekk tiġi ppreservata d-diversità ġenetika tagħhom, flimkien mal-kwalità ppruvata u s-suċċess kummerċjali ta' xi whud minn dawn l-inbejjed fis-suq, huma raġunijiet biex il-Kunsill Regolatorju jabbozza regoli li jkopruhom, kif mitlub mis-settur.

Barra minn hekk, iż-żieda ta' kategorija ġdida ta' nbejjed tagħmilha neċessarja li jiġu deskritti dawk l-inbejjed, tal-inqas il-proprjetajiet fiżiċi u kimiċi tagħhom kif stipulat fl-Artikolu 20 tar-Regolament (UE) 2019/34. Fid-definizzjoni ta' dawk il-parametri, tqiesu l-analiżijiet imsemmija hawn fuq imwettqa fuq l-inbejjed frizzanti ta' kwalità kkummerċjalizzati mill-fabbriki tal-inbid taż-żona u prodotti minn varjetajiet awtorizzati miksuba minn vinji fiż-żona demarkata wkoll.

2. KUNDIZZJONIJIET TAL-PRODUZZJONI GĦALL-KATEGORIJA L-ĠDIDA TAL-INBID

Deskrizzjoni:

Ġew introdotti l-kundizzjonijiet speċifiċi tal-produzzjoni għall-kategorija l-ġdida tal-inbid.

Din l-emenda tikkonċerna l-punti 3(b) u 3(c) tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 5.1 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: tal-Unjoni

F'konformità mal-ispjegazzjoni tat-tip ta' emenda pprovduta fit-Taqsima 1, din l-emenda tinvolvi l-inklużjoni ta' kategorija ġdida ta' nbejjed u għalhekk titqies li hija koperta mill-Artikolu 105(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġuni:

Kien meħtieġ li jiġu inklużi l-ispeċifikazzjonijiet u r-rekwiżiti għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità, bħal, pereżempju, l-emendar tal-qawwa alkoħolika probabbli għall-għeneb li għandu jintuża għal dik il-produzzjoni. Barra minn hekk, il-metodu tradizzjonali ta' tqaddim fuq il-karfa għal minimu ta' 9 xhur huwa kkunsidrat bħala l-uniku metodu li jiggarantixxi l-kwalità tal-inbejjed li għandhom jiġu kkummerċjalizzati. Fl-aħħar nett, ġie introdott l-obbligu li l-inbejjed frizzanti ta' kwalità rożè jiġu prodotti bl-użu ta' mill-inqas 25 % varjetajiet ħomor.

3. ŻIDIET MAR-RABTA GĦALL-KATEGORIJA 5. INBID FRIZZANTI TA' KWALITÀ

Deskrizzjoni:

Il-kategorija 5, inbejjed frizzanti ta' kwalità, ġiet inkluża fis-subtaqsimiet b) Dettalji tal-prodott u c) Rabta kawżali.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u l-punt 8 tad-Dokument Uniku.

Tip ta' emenda: tal-Unjoni

F'konformità mal-ispjegazzjoni tat-tip ta' emenda pprovduta fit-Taqsima 1, din l-emenda tinvolvi l-inklużjoni ta' kategorija ġdida ta' nbejjed u għalhekk titqies li hija koperta mill-Artikolu 105(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (OKS unika).

Raġuni:

L-inklużjoni ta' din il-kategorija tfisser li hemm prodott ġdid, inbid frizzanti ta' kwalità, li jżomm il-profil organolettiku tal-inbejjed taż-żona: b'palat sħiħ fil-ħalq bi frott misjur, iżda kkomplementat bil-karatteristiċi speċifiċi tal-metodu tradizzjonali. Ġie inkluż paragrafu biex jissupplimenta r-rabta kawżali għal din il-kategorija, peress li l-karatteristiċi tal-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma essenzjalment dovuti għall-interazzjoni ta' fatturi naturali u umani.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Toro

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodott tad-dwieli**

1. Inbid

5. Inbid frizzanti ta' kwalità

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. INBID – INBEJJED BOJOD U ROŻÈ XOTTI

Inbejjed bojod

Dehra viżiva: lewn isfar ċar sa isfar dehbi, mhux imdardar. Riħa: intensa b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew ta' ħaxix u b'intensità medja sa medja-għolja. Togħma: ħafifa, b'togħma li ddum ammont ta' ħin medju sa twil fil-ħalq, b'aċidità medja sa medja-għolja u bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Inbejjed bojod iffermentati fil-btieti jew imqaddma fil-btieti

Dehra viżiva: lewn isfar ċar sa isfar dehbi, mhux imdardar. Riħa: intensa b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew ta' ħaxix u aromi terzjarji li huma tipiċi tat-tqaddim fil-btieti. Intensità medja sa medja-għolja. Togħma: li ddum ammont ta' ħin medju sa twil fil-ħalq, aċidità medja sa għolja u korpożità medja sa robusta fil-ħalq. Aromi terzjarji bbilanċjati tal-injam.

Inbejjed rożè

Dehra viżiva: lewn roża ċar sa lewn is-salamun, mhux imdardar. Riħa: intensa, b'aromi friski (mhux misjura żżejjed) ta' frott aħmar u/jew iswed, b'intensità medja sa medja-għolja. Togħma: ħafifa, b'togħma li ddum ammont ta' ħin medju sa twil fil-ħalq, b'aċidità medja sa medja-għolja u bilanċ tajjeb bejn l-alkoħol u l-aċidità.

(*) *Id-data murija hawn taħt, taħt karatteristiċi analitiċi ġenerali, hija għal inbejjed b'inqas minn 5 grammi għal kull litru ta' zokkor residwu.* Jekk il-proporzjon ta' zokkor residwu fl-inbejjed ikun ta' 5 grammi għal kull litru jew aktar, l-ammont massimu ta' diossidu tal-kubrit li jista' jkun fihom huwa ta' 250 milligramma għal kull litru.

(**) Fi kwalunkwe każ, il-parametri fiżiċi u kimiċi stabbiliti f'din it-taqsima għandhom jikkonformaw mal-limiti massimi stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

2. INBID – INBEJJED ĦOMOR XOTTI

Inbid aħmar mhux imqaddem

Dehra viżiva: kulur aħmar minn lewn iċ-ċirasa sa lewn ir-rubin, mhux imdardar. Riħa: intensa, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed u b'intensità medja sa medja-għolja. Togħma: palat medju sa sħiħ fil-ħalq, b'finitura medja sa medja twila u b'bilanċ tajjeb ta' alkoħol u aċidità.

Inbid aħmar imqaddem fil-btieti (inkluż dak immarkat Roble [Ballut], Crianza, Reserva u Gran Reserva)

Dehra viżiva: kulur aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn it-terrakotta, mhux imdardar. Riħa: intensa, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed u/jew misjur u b'intensità medja. Aromi terzjarji tipiċi tat-tqaddim fil-btieti, b'intensità medja sa medja-għolja, skont it-tqaddim. Togħma: b'palat medju sa sħiħ u b'togħma li ddum ammont ta' ħin medju sa twil fil-ħalq u b'bilanċ tajjeb.

(*) Fi kwalunkwe każ, il-parametri fiżiċi u kimiċi, *għall-inbejjed b'inqas minn 5 grammi għal kull litru ta' zokkor residwu*, stabbiliti f'din it-taqsima għandhom jikkonformaw mal-limiti massimi stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	12,5
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	20
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	150

3. INBEJJED NOFSHOM MISJURIN, ĦELWIN MEZZANA U ĦELWIN (BOJOD, ROŻÈ U ĦOMOR)

Inbejjed bojod

Kulur isfar ċar sa dehbi, mhux imdardar. Intensi b'aromi ta' frott u/jew ta' fjuri u/jew ta' ħaxix u b'intensità medja sa medja-għolja. Korpożità: medja (inbejjed nofshom misjurin), medja sa medja-sħiħa (inbejjed ħelwin mezzana) u sħiħa (inbejjed ħelwin); togħma li ddum ammont medju sa twil fil-ħalq; aċidità: medja sa medja-għolja (inbejjed nofshom misjurin u ħelwin mezzana) u medja (inbejjed ħelwin); u bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Inbejjed rożè

Ta' lewn roża ċar sa lewn is-salamun, mhux imdardar, intensi, b'aromi friski ta' frott aħmar u/jew iswed (mhux misjur żżejjed), b'intensità medja sa għolja (inbejjed nofshom misjurin) u b'intensità medja sa medja-għolja (ħelwin mezzana u ħelwin). Korpożità: medja (inbejjed nofshom misjurin), medja sa medja-sħiħa (inbejjed ħelwin mezzana) u sħiħa (inbejjed ħelwin); togħma li tibqa' tintiegħem: medja sa twila (inbejjed nofshom misjurin u ħelwin) u medja sa medja-twila (inbejjed ħelwin mezzana); aċidità: bejn medja u medja għolja (inbejjed nofshom misjurin u ħelwin mezzana) u medja (inbejjed ħelwin); u bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità.

Inbejjed ħomor

Kulur aħmar minn lewn iċ-ċirasa sa lewn ir-rubin, mhux imdardar. Intensi, b'aromi ta' frott aħmar u/jew iswed, b'intensità medja sa għolja (inbejjed nofshom misjurin) u medja (inbejjed ħelwin mezzana u ħelwin). Korpożità: medja (inbejjed nofshom misjurin u ħelwin mezzana) u sħiħa (inbejjed ħelwin); b'togħma li ddum minn ammont medju sa twil fil-ħalq, bilanċ bejn l-alkoħol u l-aċidità.

* Fi kwalunkwe każ, il-parametri fiżiċi u kimiċi stabbiliti f'din it-taqsima għandhom jikkonformaw mal-limiti massimi stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	9
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	18
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	200

4. INBID FRIZZANTI TA' KWALITÀ PRODOTT BIL-METODU TRADIZZJONALI (ABJAD, ROŻÈ U AĦMAR)

Inbid frizzanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali, abjad:

Dehra viżiva: kulur isfar ċar sa isfar dehbi. Riħa: nadifa, ta' frott, b'karatteristiċi fil-ħalq speċifiċi għat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

Inbid frizzanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali, rożè:

Dehra viżiva: kulur roża ċar sa lewn is-salamun. Riħa: nadifa, ta' frott, b'karatteristiċi fil-ħalq speċifiċi għat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

Inbid frizzanti ta' kwalità prodott bil-metodu tradizzjonali, aħmar:

Dehra viżiva: kulur aħmar lewn iċ-ċirasa sa lewn il-fuħħar. Riħa: nadifa, ta' frott, b'karatteristiċi fil-ħalq speċifiċi għat-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

* Fi kwalunkwe każ, il-parametri fiżiċi u kimiċi stabbiliti f'din it-taqsima għandhom jikkonformaw mal-limiti massimi stabbiliti fir-regoli tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	-
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	11,5
Aċidità totali minima	3,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	10,83
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	180

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

— Qawwa alkoħolika minima probabbli tal-għeneb: 10,5 %, ħlief għall-għeneb maħsub għall-produzzjoni ta' nbejjed nofshom misjurin, ħelwin mezzana u ħelwin fejn din tkun 9 %. L-għeneb imsemmi hawn fuq ma jistax jintuża biex isir xi tip ieħor ta' nbid.

— Rendiment massimu: 72 litru għal kull 100 kilogramma ta' għeneb.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità jiġu prodotti bl-użu tal-metodu tradizzjonali, f'konformità mal-leġiżlazzjoni Ewropea fis-seħħ.

L-inbid frizzanti ta' kwalità jrid jibqa' f'kuntatt mal-karfa għal mill-inqas 9 xhur u fl-istess flixkun li fih tkun saret it-tieni fermentazzjoni.

— L-inbejjed ħelwin isiru billi jinżamm xi zokkor naturali fl-għeneb permezz tal-interruzzjoni tal-fermentazzjoni alkoħolika, bl-użu ta' metodi awtorizzati mil-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Dawn ma jinkludux iż-żieda tal-alkoħol.

2. Restrizzjoni fir-rigward tal-produzzjoni tal-inbid

L-inbejjed bojod huma prodotti esklużivament mill-varjetajiet tad-dwieli bojod (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo u Albillo Real).

L-inbejjed rożè jridu jkunu prodotti minn varjetajiet tad-dwieli ħomor u bojod awtorizzati (il-varjetajiet tad-dwieli ewlenin u sekondarji).

L-inbejjed ħomor iridu jkunu prodotti esklużivament mill-varjetajiet Tinta de Toro u Garnacha Tinta, bi produzzjoni limitata għal żewġ tipi ta' nbid aħmar: inbid aħmar magħmul minn minimu ta' 85 % għeneb Garnacha Tinta u nbid aħmar magħmul minn minimu ta' 75 % għeneb Tinta de Toro.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità rożè jridu jiġu prodotti minn mill-inqas 25 % ta' varjetajiet ta' għeneb aħmar.

3. Prattiki tal-kultivazzjoni

— Densità minima tat-tħawwil: 500 dielja/ettaru

— Id-dielja tista' titħarreġ bl-użu tal-metodi gobelet jew espalier.

— Il-pjantaġġuni mħallta li ma jippermettux ħsad separat għal kull varjetà ma humiex permessi.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Għall-varjetajiet Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real u Moscatel de Grano Menudo.

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. li jikkorrispondi għal rendiment massimu ta':

64,80 ettolitru għal kull ettaru

3. Għall-varjetà Tinta de Toro

7 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. li jikkorrispondi għal rendiment massimu ta':

54,00 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona ġeografika tad-DOP Toro tinsab fl-aktar parti fil-Punent tal-Komunità Awtonoma ta' Kastilja u León, fix-Xlokk tal-provinċja ta' Zamora, u tinkludi parti miż-żoni naturali ta' Tierra del Vino, Valle del Guareña u Tierra de Toro. Tmiss mal-pjanuri ta' Tierra del Pan u Tierra de Campos, li jkopru 62 000 ettaru ta' art.

Tinkludi l-muniċipalitajiet li ġejjin:

Fil-provinċja ta' Zamora:

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

Fil-Provinċja ta' Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, id-distretti ta' vitikultura ta' Villaester de Arriba u Villaester de Abajo u l-muniċipalità ta' Pedrosa del Rey.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

a. *Definizzjoni taż-żona ġeografika:*

Fatturi naturali.

1. Iż-żona għandha art moderata influwenzata mix-xmara Duero, mit-tributarju tagħha Talanda, u mix-xmajjar Guareña u Hornija, li jiffurmaw l-art f'widien u f'għelieqi mtarrġa. Il-vinji jinsabu f'altitudnijiet ta' bejn 620 u 840 m, bl-akbar altitudni fil-parti tal-Lbiċ taż-żona demarkata.

2. Il-ħamrija tikkonsisti f'sedimenti ta' ġebel ramli, tafal u ċagħaq ċatt kalkarju tal-Plijoċen, li fuq il-wiċċ joħolqu ħamrija kalkarja kannella li tinsab fuq materjal mhux ikkonsolidat. Ivarjaw minn trab ġulġlieni għal ġebel ramli bi grana kbira u fina b'livelli ta' ġebla tal-ġir u radam ta' ħamrija ffurmati matul il-Mijoċen. Din il-ħamrija hija mill-era terzjarja. Is-sawra tal-ħamrija hija ġeneralment trab ġulġlieni ramli, bi ftit materja organika (< 1 %), b'pH li jvarja minn kemxejn aċiduż għal 6–7 newtrali. Huwa biss fiż-żona tal-Lbiċ li hemm pH aktar bażiku ta' madwar 8, b'kontenut baxx ta' oligoelementi, minbarra l-ħadid.

3. Iż-żona tad-DOP għandha klima kontinentali estrema b'influwenzi Atlantiċi. Hija semiarida b'nuqqas ta' ndewwa u bi ġlata frekwenti fir-rebbiegħa.

Fatturi umani.

1. L-inbejjed Toro u l-fattur uman huma marbuta mill-qrib, peress li abbażi tal-esperjenza qadima mgħoddija minn ġenerazzjoni għal oħra, il-varjetajiet tħawlu skont it-tip ta' ħamrija:

   — Tinta de Toro: Prinċipalment fuq ħamrija li hija biż-żrar fuq il-wiċċ b'sottoswol tafli.

   — Malvasía Castellana: Prinċipalment għal ħamrija eħfef u aktar ramlija.

   — Garnacha Tinta: Fuq ħamrija ramlija, bħall-Malvasía.

   — Verdejo: Adattat għat-tipi kollha ta' ħamrija, jippreferi ħamrija ħafifa li fiha ż-żrar u ċ-ċagħaq.

   — Moscatel de Grano Menudo: Ħamrija fqira, trab ġulġlieni ramli li l-ilma joskula tajjeb minnha.

   — Albillo Real: Ġeneralment fuq ħamrija ramlija u biż-żrar.

2. L-età tal-vinja, b'aktar minn 50 % tagħha eqdem minn 40 sena, il-vinji eżistenti ta' qabel il-filossera, id-distanzi tat-tħawwil li huma ġeneralment 3x3 m, imħawla fi kwadri, ħlief il-pjantaġġuni antiki ħafna li huma spazjati, il-fattur uman tal-preservazzjoni tal-wirt tal-vitikultura, kif ukoll il-varjetà indiġena Tinta de Toro, jagħtu lill-għeneb, u b'hekk lill-inbejjed, il-karatteristiċi intrinsiċi tagħhom.

3. Il-vitikulturi taż-żona storikament iddefendew il-varjetà indiġena Tinta de Toro li hija perfettament adattata għall-ħamrija u l-klima, li għaliha hemm referenzi sa mis-seklu 6, jiġifieri fl-"Etimologías" ta' Isidoro de Sevilla. Huwa ampelografikament u ġenetikament simili għall-varjetà Tempranillo, iżda inqas minnu jiġi prodott, huwa aktar tanniku, rikk fil-potassju, inqas aċidu, b'polpa kemxejn antoċjanika meta jimmatura, u jipproduċi nbejjed aktar ikkonċentrati u qawwija.

4. In-nuqqas ta' mard jew pesti endemiċi, minbarra l-moffa f'għamla ta' trab, li l-vitikulturi jittrattaw b'mod naturali bl-użu tal-kubrit, jipprevjenu l-użu ta' prodotti għall-protezzjoni tal-pjanti tal-massa, u b'hekk l-għeneb isir prattikament organiku.

b. *Dettalji tal-prodott*

Meta mqabbla ma' nbejjed oħra ta' żoni ġirien b'varjetajiet simili, l-inbejjed tad-DOP Toro huma aktar strutturati, b'komponent akbar ta' polifenol u tanniku. Inqas aċidu u b'pH ogħla, bi sfumaturi ta' frott aktar misjur minn perspettiva sensorja.

Barra minn hekk, skont il-varjetà li minnha jiġu prodotti, l-inbejjed nofshom misjurin, ħelwin mezzana u ħelwin għandhom togħma qawwija ta' fjuri jew ta' frott u karattru qawwi fil-ħalq, marbut mat-territorju.

L-inbejjed frizzanti ta' kwalità għandhom bżieżaq żgħar qawwija u kuruna persistenti. Dawn l-inbejjed frizzanti ta' kwalità huma friski, ibbilanċjati, korpużi fil-ħalq u b'integrazzjoni tajba tal-aromi sekondarji li jirriżultaw mit-tieni fermentazzjoni fil-flixkun.

c. *Deskrizzjoni tar-rabta kawżali*

Il-kundizzjonijiet klimatiċi huma kesħin ħafna fix-xitwa b'ħafna sigħat ta' xemx u temperaturi estremi, li jillimitaw il-produttività tad-dwieli. It-tipi differenti ta' ħamrija (trab ġulġieni ramli) jiddeterminaw liema mill-varjetajiet se jħawlu l-vitikulturi. Dawn il-fatturi, il-pH newtrali, il-materja organika limitata u t-tejjieba tal-ħamrija miżjuda mill-vitikulturi jiddeterminaw l-aroma, l-istruttura u l-qawwa alkoħolika tal-inbejjed, li hija għolja. Barra minn hekk, il-kontenut għoli ta' ħadid tal-ħamrija, flimkien mal-età konsiderevoli tal-vinja, jikkontribwixxu għall-ammont impressjonanti ta' pigment f'dawn l-inbejjed.

Barra minn hekk, dawn il-kundizzjonijiet naturali taż-żona ta' produzzjoni relatati ma' fatturi naturali, u l-fatturi umani deskritti hawn fuq, huma ideali għall-iżvilupp tal-vinja, b'mod partikolari fil-fażijiet ta' qabel il-ħsad, li jinkoraġġixxu l-maturazzjoni tad-diversi varjetajiet awtorizzati fi żminijiet differenti, u b'hekk jipproduċu nbejjed bażi tajbin għall-produzzjoni ta' nbid frizzanti ta' kwalità ta' qawwa alkoħolika xierqa, aċidità baxxa, pH u saħħa tajba.

Barra minn hekk, għall-inbejjed ħelwin u ħelwin mezzana, is-snin ta' esperjenza fil-produzzjoni ta' dawn it-tipi ta' nbid fid-DOP Toro taw prova tal-kapaċità tal-produzzjoni tagħhom. L-inbejjed isiru skont l-aktar standards ta' kwalità stretti u jżommu l-profil organolettiku klassiku tal-inbejjed Toro tradizzjonali. Dawn l-inbejjed huma espressjoni eċċellenti tal-karattru awtentiku tal-inbejjed Toro, imsaħħaħ mill-kontenut taz-zokkor.

Fil-każ tal-inbejjed frizzanti, l-inklużjoni fir-reviżjoni preċedenti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tal-varjetajiet tradizzjonalment preżenti fiż-żona iżda li ma kinux koperti, bħall-Albillo Real u l-Moscatel de grano menudo, għamlitha possibbli, flimkien mal-varjetajiet ewlenin, il-Verdejo, il-Malvasía Castellana, il-Garnacha Tinta u t-Tinta de Toro, li jinkisbu nbejjed bażi ideali għall-produzzjoni ta' nbejjed frizzanti ta' kwalità, billi din il-kombinazzjoni ta' varjetajiet tippermetti s-sajran fi żminijiet differenti, filwaqt li tipproduċi nbejjed ibbilanċjati u tajbin għas-saħħa b'qawwa alkoħolika xierqa u aċidità baxxa. Is-snin ta' esperjenza fil-produzzjoni ta' dawn it-tipi ta' nbid frizzanti ta' kwalità fid-DOP Toro wrew il-kapaċità tal-produzzjoni tagħhom. L-inbejjed isiru skont l-istandards tal-kwalità l-aktar stretti u ż-żamma tar-rabta.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli(imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Imballaġġ fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Il-proċess tal-produzzjoni tal-inbid jinkludi l-ibbottiljar u t-tqaddim sussegwenti tal-inbejjed. Għalhekk, il-karatteristiċi organolettiċi u fiżikokimiċi deskritti f'din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jistgħu jiġu ggarantiti biss jekk l-operazzjonijiet kollha tal-immaniġġar tal-inbid iseħħu fiż-żona ta' produzzjoni. L-ibbottiljar tal-inbejjed koperti mid-DOP Toro huwa wieħed mill-fatturi kritiċi għall-kisba tal-karatteristiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. B'konsegwenza ta' dan, u bl-iskop li tiġi żgurata l-kwalità u tiġi pprovduta garanzija fir-rigward tal-oriġini u tal-kontroll, l-ibbottiljar irid isir fil-fabbriki tal-inbid li jinsabu fl-impjanti tal-ibbottiljar fiż-żona ta' produzzjoni.

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

It-terminu tradizzjonali "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" [DENOMINAZZJONI TA' ORIĠINI] u l-inizjali "D.O." jistgħu jintużaw fuq it-tikketta minflok "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA".

L-inbejjed jistgħu jinkludu r-referenzi "ROBLE" [BALLUT] u "FERMENTADO EN BARRICA" [IFFERMENTAT FIL-BTIETI] fuq it-tikketta tagħhom. L-inbejjed ħomor jistgħu jużaw it-termini tradizzjonali "CRIANZA", "RESERVA" u "GRAN RESERVA" sakemm jissodisfaw ir-rekwiżiti stipulati fil-leġiżlazzjoni fis-seħħ.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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