C/2024/4493

12.7.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging op Unieniveau van een productdossier voor een beschermde oorsprongsbenaming in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, eerste alinea, juncto artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2024/4493)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Toro”

PDO-ES-A0886-AM06

Datum van aanvraag: 16.5.2023

1. Aanvrager en rechtmatig belang

Consejo Regulador de la Denominación de Origen “TORO” (regelgevende raad voor de oorsprongsbenaming “Toro”)

Deze raad bestaat uit alle wijnbouwers en wijnhuizen die betrokken zijn bij de productie van wijn met de BOB “Toro”.

2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

☐ Naam van het product

☒ Categorie wijnbouwproduct

☒ Verband

☐ Beperkingen op het in de handel brengen

3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging

1. OPNEMEN VAN EEN NIEUWE WIJNCATEGORIE

Beschrijving:

Het productdossier voor de BOB “Toro” wordt gewijzigd om er een nieuwe wijncategorie in op te nemen, namelijk categorie 5, “Mousserende kwaliteitswijnen”. Hun fysisch-chemische en organoleptische kenmerken moeten daarom worden beschreven.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en op punt 3 van het enig document.

Soort wijziging: op Unieniveau

De wijziging valt onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale GMO) en is dus een wijziging op Unieniveau.

Motivering:

Het opnemen in de vorige herziening van het productdossier van druivenrassen die van oudsher in het gebied voorkomen, zoals albillo real en moscatel de grano menudo, samen met het gebruik van verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta en tinta de toro, creëert geschikte omstandigheden voor het verkrijgen van een onderscheidende basiswijn/most die ideaal is voor het produceren van mousserende kwaliteitswijnen, waardoor die wijnen kleine intense bubbels krijgen en een schuimlaagje dat lang aanwezig blijft.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Een fysisch-chemische en sensorische analyse van de mousserende wijnen die door de wijnhuizen in dit gebied volgens de traditionele methode worden geproduceerd, maar die buiten de bescherming van de BOB "Toro" op de markt worden gebracht, laat zien dat deze mousserende kwaliteitswijnen fris, evenwichtig en vol in de mond zijn en dat zij worden gekenmerkt door een goede integratie van de secundaire aroma's als gevolg van de tweede gisting op de fles, terwijl ze ook het traditionele profiel van Toro-wijnen behouden.

Kortom, de wens om de historische wijngaarden waar deze witte en blauwe druivenrassen worden verbouwd in het gebied te behouden (nu met alle historische druivenrassen) en zo hun genetische diversiteit te behouden, en ook de bewezen kwaliteit en het commerciële succes van sommige van deze wijnen op de markt, zijn redenen voor de regelgevende raad om, op verzoek van de sector, hiervoor regels op te stellen.

Bovendien is het door de toevoeging van een nieuwe wijncategorie noodzakelijk om die wijnen te beschrijven — althans hun fysische en chemische eigenschappen — zoals bepaald in artikel 20 van Verordening (EU) 2019/34. Bij het definiëren van deze parameters is rekening gehouden met de bovengenoemde analyses die zijn uitgevoerd op mousserende kwaliteitswijnen die door de wijnhuizen van het gebied op de markt worden gebracht en die worden geproduceerd met toegestane druivenrassen, afkomstig van wijngaarden die ook in het afgebakende gebied liggen.

2. PRODUCTIEVOORWAARDEN VOOR DE NIEUWE WIJNCATEGORIE

Beschrijving:

De specifieke productievoorwaarden voor de nieuwe wijncategorie zijn ingevoerd.

Deze wijziging betreft punt 3, b) en c), van het productdossier en punt 5.1 van het enig document.

Soort wijziging: op Unieniveau

In overeenstemming met de uitleg van de aard van de wijziging in afdeling 1, omvat deze wijziging de opname van een nieuwe wijncategorie en wordt deze daarom geacht te vallen onder artikel 105, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale GMO).

Motivering:

Het was noodzakelijk de specificaties en eisen voor de productie van mousserende kwaliteitswijnen op te nemen, zoals bijvoorbeeld de wijziging van het waarschijnlijke alcoholgehalte van de voor die productie te gebruiken druiven. Bovendien wordt de traditionele methode van rijping op de moer gedurende minimaal negen maanden beschouwd als de enige methode die de kwaliteit van de op de markt te brengen wijnen garandeert. Ten slotte is de verplichting ingevoerd om rosé mousserende kwaliteitswijnen te produceren met ten minste 25 % blauwe druivenrassen.

3. TOEVOEGINGEN AAN HET VERBAND VOOR CATEGORIE 5, MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN

Beschrijving:

Categorie 5, mousserende kwaliteitswijnen, is opgenomen in de onderafdelingen b), Productgegevens, en c), Causaal verband.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 8 van het enig document.

Soort wijziging: op Unieniveau

In overeenstemming met de uitleg van de aard van de wijziging in afdeling 1, omvat deze wijziging de opname van een nieuwe wijncategorie en wordt deze daarom geacht te vallen onder artikel 105, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale GMO).

Motivering:

De opname van deze categorie betekent dat er een nieuw product is, namelijk mousserende kwaliteitswijn, dat het organoleptische profiel van de wijnen van het gebied behoudt: vol in de mond, met een aroma van rijpe vruchten, maar aangevuld met de specifieke kenmerken van de traditionele methode. Er is een alinea opgenomen om het causaal verband voor deze categorie aan te vullen, omdat de kenmerken van de mousserende kwaliteitswijnen in wezen te danken zijn aan de interactie van natuurlijke en menselijke factoren.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen**

Toro

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WIJN — DROGE WITTE EN ROSÉWIJNEN

Witte wijnen

Uiterlijk: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuiver, fruitige en/of florale en/of kruidachtige aroma's met een gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: dunne body, middellange tot lange persistentie, gemiddelde tot middelhoge zuurgraad en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Op vat gegiste of op vat gerijpte witte wijnen

Uiterlijk: lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuiver, fruitige en/of florale en/of kruidachtige aroma's, tertiaire aroma's die eigen zijn aan de rijping op vaten. Gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: middellange tot lange persistentie, zuurte en body in de mond (middelhoog), tertiaire aroma's van het hout die in balans zijn.

Roséwijnen

Uiterlijk: lichtroze tot zalmroze kleur, zonder zwevende deeltjes. Aroma: zuiver, aroma's van verse (niet-rijpe) rode of zwarte vruchten, gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: dunne body, middellange tot lange persistentie, gemiddelde tot middelhoge zuurgraad en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

(*) *De onderstaande gegevens onder algemene analytische kenmerken zijn voor wijnen met minder dan 5 gram per liter restsuikers.* Als het restsuikergehalte van de wijnen 5 gram per liter of meer bedraagt, mogen ze een maximaal gehalte aan zwaveldioxide van 250 milligram per liter bevatten.

(**) De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken moeten in ieder geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

2. WIJN — DROGE RODE WIJNEN

Jonge rode wijn

Uiterlijk: kersenrode tot robijnrode kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuivere aroma's van rood en/of zwart fruit van gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Smaak: hebben deze wijnen een gemiddelde tot volle body, een gemiddelde tot middellange persistentie en een goede balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Op vat gerijpte rode wijnen (met inbegrip van de wijnen met de aanduiding "roble" [eik], "crianza", "reserva" en "gran reserva")

Uiterlijk: kersenrode tot roodbruine kleur, zonder zwevende deeltjes. Geur: zuivere aroma's van rood en/of zwart en/of rijp fruit van gemiddelde intensiteit. Daarnaast ook tertiaire aroma's die eigen zijn aan de rijping op vaten en die naargelang van de duur van de rijping een gemiddelde tot middelhoge intensiteit vertonen. Smaak: gemiddelde tot volle body en gemiddelde tot lange persistentie, in balans.

(*) De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken, *voor wijnen met minder dan 5 gram per liter restsuikers*, moeten in ieder geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	20
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

3. HALFDROGE, HALFZOETE EN ZOETE WIJNEN (WIT, ROSÉ EN ROOD)

Witte wijnen

Lichtgeel tot goudgeel van kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, fruitige en/of florale en/of kruidachtige aroma's met een gemiddelde tot middelhoge intensiteit. Body: gemiddeld (halfdroge wijnen), gemiddeld tot middelvol (halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); gemiddelde tot lange persistentie; zuurgraad: gemiddeld tot middelhoog (halfdroge en halfzoete wijnen) en gemiddeld (zoete wijnen); balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Roséwijnen

Lichtroze tot zalmroze van kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, aroma's van frisse (niet-rijpe) rode of zwarte vruchten, intensiteit gemiddeld tot hoog (halfdroge wijnen) en gemiddeld tot middelhoog (halfzoet en zoet). Body: gemiddeld (halfdroge wijnen), gemiddeld tot middelvol (halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); persistentie: gemiddeld tot lang (halfdroge en zoete wijnen) en gemiddeld tot middellang (halfzoete wijnen); zuurgraad: gemiddeld tot middelhoog (halfdroge en halfzoete wijnen) en gemiddeld (zoete wijnen); en balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Rode wijnen

Kersenrode tot robijnrode kleur, zonder zwevende deeltjes. Zuiver, met aroma's van rood en/of zwart fruit, intensiteit gemiddeld tot hoog (halfdroge wijnen) en gemiddeld (halfzoete en zoete wijnen). Body: gemiddeld (halfdroge en halfzoete wijnen) en vol (zoete wijnen); middellange tot lange persistentie, balans tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

* De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken moeten in ieder geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	18
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

4. MOUSSERENDE KWALITEITSWIJN GEPRODUCEERD VOLGENS DE TRADITIONELE METHODE (WITTE, ROSÉ- EN RODE WIJN)

Mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode — witte wijn:

Uiterlijk: lichtgele tot goudgele kleur. Geur: zuiver, fruitig, met kenmerken in de mond die specifiek zijn voor een tweede gisting op de fles.

Mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode — roséwijn.

Uiterlijk: lichtroze tot zalmroze van kleur. Geur: zuiver, fruitig, met kenmerken in de mond die specifiek zijn voor een tweede gisting op de fles.

Mousserende kwaliteitswijn geproduceerd volgens de traditionele methode — rode wijn:

Uiterlijk: kersenrode tot roodbruine kleur. Geur: zuiver, fruitig, met kenmerken in de mond die specifiek zijn voor een tweede gisting op de fles.

* De in dit deel bepaalde fysisch-chemische kenmerken moeten in ieder geval voldoen aan de in de EU-regelgeving vastgestelde grenswaarden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10,83
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Specifieke oenologische procedés*

1. Specifiek oenologisch procedé

— Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druiven: 10,5 %, met uitzondering van druiven die bestemd zijn voor de productie van halfdroge, halfzoete en zoete wijnen, waarvoor het 9 % bedraagt, mits die druiven niet worden gebruikt voor de bereiding van andere soorten wijn.

— Maximumopbrengst: 72 liter per 100 kg druiven.

Mousserende kwaliteitswijn worden geproduceerd volgens de traditionele methode, in overeenstemming met de geldende Europese wetgeving.

De mousserende kwaliteitswijn moet minstens negen maanden in contact blijven met de most en in dezelfde fles waarin de tweede gisting plaatsvond.

— Zoete wijnen worden bereid door de alcoholische gisting te onderbreken om een deel van de natuurlijke suikers in de druiven te laten, volgens methoden die in overeenstemming zijn met de geldende wetgeving, met uitzondering van de toevoeging van alcohol.

2. Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

De witte wijnen worden uitsluitend bereid uit witte druivenrassen (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo en albillo real).

De roséwijnen worden bereid uit de toegestane blauwe en witte rassen (primaire en secundaire rassen).

De rode wijnen worden uitsluitend bereid uit de rassen tinta de toro en garnacha tinta. Er worden slechts twee soorten rode wijn geproduceerd: rode wijn met ten minste 85 % garnacha tinta en rode wijn met ten minste 75 % tinta de toro.

Rosé mousserende kwaliteitswijnen moeten worden geproduceerd met ten minste 25 % blauwe druivenrassen.

3. Teeltwijze

— Minimale beplantingsdichtheid: 500 wijnstokken/hectare.

— De wijnstokken worden geleid in gobelet- of spaliervorm.

— Gemengde aanplant waarbij niet elk ras afzonderlijk kan worden geoogst, is verboden.

b. *Maximumopbrengsten*

1. Voor de druivenrassen garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real en moscatel de grano menudo:

9 000 kilogram druiven per hectare

2. wat overeenkomt met een maximumopbrengst van:

64,80 hectoliter per hectare.

3. Voor het druivenras tinta de toro:

7 500 kilogram druiven per hectare

4. wat overeenkomt met een maximumopbrengst van:

54,00 hectoliter per hectare.

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het geografische gebied van de BOB "Toro" ligt in het uiterste westen van de autonome gemeenschap Castilië en León, ten zuidoosten van de provincie Zamora, en omvat een deel van de natuurgebieden Tierra del Vino, Valle del Guareña en Tierra de Toro. Het grenst aan de vlakten van Tierra del Pan en Tierra de Campos en beslaat 62 000 hectare.

Het omvat de volgende gemeenten:

in de provincie Zamora:

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

in de provincie Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, de kavels van Villaester de Arriba en Villaester de Abajo, en de gemeente Pedrosa del Rey.

7. **Wijndruivenras(sen)**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA — MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO — TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

a. *Beschrijving van het geografisch gebied*

Natuurlijke factoren

1 — Het gebied wordt gekenmerkt door een glooiend terrein dat wordt beïnvloed door de rivier de Duero, de zijrivier de Talanda en de rivieren de Guareña en de Hornija, die valleien en terrassen hebben gevormd in het landschap. De wijngaarden liggen op hoogten tussen 620 en 840 m, waarbij de hoogstgelegen wijngaard zich in het zuidwestelijke deel van het afgebakende gebied bevindt.

2 — De bodem bestaat uit sedimenten van zandsteen, klei en kalkhoudende puddingsteen uit het plioceen, wat aan de oppervlakte een bruine kalkhoudende grond oplevert die op niet-geconsolideerd materiaal ligt. De bodemsoorten variëren van leem tot groot- en fijnkorrelig zandsteen, met lagen kalksteen en detritische mergel, gevormd tijdens het mioceen. Deze bodemsoorten komen uit het tertiaire tijdperk. De textuur van de bodem is over het algemeen zandige leem, met weinig organische stof (< 1 %) en met een pH variërend van licht zuur tot neutraal (6-7). Alleen in het zuidwestelijke gebied is de pH eerder basisch (ongeveer 8), met een laag gehalte aan sporenelementen, behalve ijzer.

3 — Het gebied van de BOB heeft een extreem continentaal klimaat met Atlantische invloeden. Het is een semi-aride gebied met gebrek aan vocht en regelmatige vorst in het voorjaar.

Menselijke factoren

1 — "Toro"-wijnen en de menselijke factor zijn nauw met elkaar verbonden, omdat op basis van eeuwenlange ervaring, kennis die van generatie op generatie wordt doorgegeven, druivenrassen zijn aangeplant die passen bij de grondsoort:

— tinta de toro: voornamelijk op grond die aan de oppervlakte grindachtig is, met een onderlaag van klei;

— malvasía castellana: voornamelijk op lichtere en zandigere gronden;

— garnacha tinta: op zanderige gronden, zoals malvasía;

— verdejo: geschikt voor alle bodemsoorten, bij voorkeur lichte grond met grind en kiezels;

— moscatel de grano menudo: arme grond, zanderige leemgrond met goede afwatering;

— albillo real: over het algemeen op zand- en grindgronden.

2 — De leeftijd van de wijngaarden (meer dan 50 % is meer dan veertig jaar oud), de wijngaarden die al bestonden voor de invasie van de druifluis (phylloxera), de plantafstand (over het algemeen 3x3 m), de vierkante beplanting (behalve bij zeer oude wijngaarden met gespreide beplanting), de menselijke factor van het behoud van het wijnbouwerfgoed, evenals het inheemse druivenras tinta de toro, geven de druiven, en dus de wijnen, hun intrinsieke kenmerken.

3 — De wijnbouwers in het gebied hebben door de geschiedenis heen het inheemse druivenras tinta de toro, dat uitermate geschikt is voor de grond en het klimaat, beschermd; er wordt al in de zesde eeuw naar dit ras verwezen, namelijk in Isidoro de Sevilla's "Etimologías". Dit ras is ampelografisch en genetisch vergelijkbaar met het tempranillo-ras, maar er wordt minder van geproduceerd, het bevat meer tannine, is rijk aan kalium, is minder zuur, en bevat een pulp van lichte anthocyanen wanneer de druif rijp is. Deze druif levert meer geconcentreerde en krachtige wijnen op.

4 — De afwezigheid van endemische plagen of ziekten, behalve meeldauw, die de wijnbouwers op natuurlijke wijze bestrijden met zwavel, zorgt ervoor dat massaal gebruik van gewasbeschermingsmiddelen kan worden voorkomen, waardoor de druiven praktisch biologisch van aard zijn.

b. *Productgegevens*

In vergelijking met andere wijnen van naburige gebieden met vergelijkbare druivenrassen, zijn de wijnen van de BOB "Toro" meer gestructureerd, met een grotere polyfenol- en tanninecomponent. De wijn is minder zuur en heeft een hogere pH, met vanuit een zintuiglijk perspectief tonen van rijper fruit.

Bovendien hebben de halfdroge, halfzoete en zoete wijnen, afhankelijk van het druivenras waarvan zij worden geproduceerd, een krachtig floraal of fruitig aroma en een gedurfd karakter in de mond, gekoppeld aan het terroir.

De mousserende kwaliteitswijnen hebben kleine intense bubbels en een schuimlaagje dat lang aanwezig blijft. Deze mousserende kwaliteitswijnen zijn fris, evenwichtig en vol in de mond en worden gekenmerkt door een goede integratie van de secundaire aroma's als gevolg van de tweede gisting op de fles.

c. *Beschrijving van het (de) verband(en)*

De klimatologische omstandigheden (extreme koude in de winter, een hoog aantal uren zonneschijn en extreme temperaturen) beperken de productiviteit van de wijnstok. De verschillende bodemsoorten zijn van het type zandige leem (aanplant van het druivenras afhankelijk van het bodemtype), hebben een neutrale pH-waarde en bevatten weinig organisch materiaal, waardoor de wijnbouwers gebruikmaken van bodemverbeteraars. Deze factoren — de neutrale pH, beperkte hoeveelheid organisch materiaal en de door de wijnbouwers aangebrachte bodemverbeteraars — zijn bepalend voor de aroma's, de structuur en het hoge alcoholgehalte van de wijnen. Bovendien leidt het hoge ijzergehalte van de bodem in combinatie met de hoge leeftijd van de wijngaarden tot de opmerkelijk hoge hoeveelheid kleurstoffen die deze wijnen bevatten.

Daarnaast zijn deze natuurlijke omstandigheden van het productiegebied met betrekking tot natuurlijke factoren, en de hierboven beschreven menselijke factoren, ideaal voor de ontwikkeling van de wijngaard, met name in de fasen voorafgaand aan de oogst; de verschillende toegestane druivenrassen worden gestimuleerd om op verschillende momenten te rijpen, waardoor goede basiswijnen worden geproduceerd voor het maken van mousserende kwaliteitswijnen met een passend alcoholgehalte, een lage zuurgraad, pH en een goede gezondheid.

Voorts is uit jarenlange ervaring met de productie van zoete en halfzoete wijnen in het gebied van de BOB "Toro" gebleken dat zij geschikt zijn voor de productie van wijnen volgens de strengste kwaliteitsnormen, zonder afbreuk te doen aan de klassieke organoleptische kenmerken van de traditionele "Toro"-wijnen. Het authentieke karakter van de "Toro"-wijnen wordt door deze wijnen uitstekend tot uitdrukking gebracht en nog versterkt dankzij het suikergehalte.

In het geval van mousserende wijnen heeft de opname bij de laatste herziening van het productdossier van druivenrassen die van oudsher in het gebied voorkomen maar nog niet waren opgenomen, zoals albillo real en moscatel de grano menudo, het mogelijk gemaakt in combinatie met de belangrijkste rassen verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta en tinta de toro, ideale basiswijnen te verkrijgen voor de bereiding van mousserende kwaliteitswijn, aangezien deze combinatie van rassen rijping op verschillende tijdstippen mogelijk maakt, wat evenwichtige en gezonde wijnen met een passend alcoholgehalte en een lage zuurgraad oplevert. Uit jarenlange ervaring met de productie van deze soorten mousserende kwaliteitswijnen in het gebied van de BOB "Toro" is gebleken dat zij geschikt zijn voor de productie van deze wijnen. De wijnen worden gemaakt volgens de strengste kwaliteitsnormen en met behoud van het verband.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en de daaropvolgende rijping van de wijnen. Daarom kunnen de in het productdossier beschreven organoleptische en fysisch-chemische kenmerken alleen worden gewaarborgd als alle behandelingen van de wijn in het productiegebied plaatsvinden. Het bottelen van de wijnen met de BOB "Toro" is een van de factoren die van cruciaal belang zijn om de in het productdossier vermelde kenmerken te verkrijgen. Daarom, en met het oog op de waarborging van de kwaliteit en oorsprong en met het oog op de controle moet de botteling gebeuren in de wijnhuizen bij de bottelarijen die in het productiegebied zijn gevestigd.

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

De traditionele aanduiding "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" [oorsprongsbenaming] of het acroniem "D.O." mag op het etiket worden gebruikt in plaats van "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA" [beschermde oorsprongsbenaming].

Op de etikettering van de wijnen mogen de vermeldingen "ROBLE" [eik] en "FERMENTADO EN BARRICA" [gegist in het vat] worden gebruikt. Voor de rode wijnen mogen de traditionele aanduidingen "CRIANZA", "RESERVA" en "GRAN RESERVA" worden gebruikt, op voorwaarde dat is voldaan aan de in de geldende wetgeving vastgelegde voorwaarden.

Link naar het productdossier

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