C/2024/4493

12.7.2024

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (4) primul paragraf coroborat cu articolul 105 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2024/4493)

În termen de 3 luni de la data prezentei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe ori o persoană fizică sau juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot depune o opoziție la Comisie, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Data cererii: 16.5.2023

1. Solicitantul și interesul legitim

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO” (Consiliul de reglementare pentru denumirea de origine „Toro”)

Acesta este alcătuit din toți viticultorii și toate unitățile de vinificație implicate în producția de vin cu DOP „Toro”.

2. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

☐ Denumirea produsului

☒ Categoria de produse viticole

☒ Legătura

☐ Restricții privind comercializarea

3. Descrierea și motivele modificării

1. INCLUDEREA UNEI NOI CATEGORII DE VINURI

Descriere:

Caietul de sarcini al produsului cu DOP „Toro” se modifică pentru a include o nouă categorie de vinuri, și anume categoria 5 „Vinuri spumante de calitate”. Caracteristicile lor fizico-chimice și organoleptice trebuie, prin urmare, descrise.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului și punctul 3 din documentul unic.

Tip de modificare: la nivelul Uniunii

Aceasta este o modificare la nivelul Uniunii, deoarece este tipul de modificare menționat la articolul 105 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (privind OCP unică).

Motiv:

Includerea în revizuirea anterioară a caietului de sarcini al produsului a soiurilor prezente în mod tradițional în areal, precum Albillo Real și Moscatel de Grano Menudo, împreună cu utilizarea soiurilor Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta și Tinta de Toro, creează condiții adecvate pentru obținerea unui vin/must de bază distinctiv care este ideal pentru producerea vinurilor spumante de calitate, conferindu-le acestora bule mici intense și o coroană persistentă.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O analiză fizico-chimică și senzorială a vinurilor spumante produse prin metoda tradițională în unitățile de vinificație din areal, dar comercializate în afara arealului protejat al DOP „Toro” arată că aceste vinuri spumante de calitate sunt proaspete, echilibrate, corpolente la degustare și cu o bună integrare a aromelor secundare rezultate din a doua fermentare în sticlă, păstrând totodată profilul tradițional al vinurilor Toro.

În rezumat, dorința de menținere a plantațiilor istorice alcătuite din aceste soiuri de struguri albi și roșii în areal (care includ acum toate soiurile istorice), păstrându-se astfel diversitatea lor genetică, împreună cu calitatea și succesul comercial dovedite ale unora dintre aceste vinuri pe piață, reprezintă motivele pentru care Consiliul de reglementare elaborează norme pentru a le proteja, astfel cum a solicitat sectorul respectiv.

De asemenea, adăugarea unei noi categorii de vinuri face necesară descrierea vinurilor în discuție, cel puțin a proprietăților lor fizice și chimice, astfel cum se prevede la articolul 20 din Regulamentul (UE) 2019/34. La definirea acestor parametri, s-a ținut seama de analizele sus-menționate, efectuate pentru vinurile spumante de calitate comercializate de unitățile de vinificație din areal și produse din soiuri autorizate obținute de pe plantațiile viticole aflate tot în arealul delimitat.

2. CONDIȚIILE DE PRODUCȚIE PENTRU NOUA CATEGORIE DE VIN

Descriere:

Au fost introduse condițiile specifice de producție pentru noua categorie de vin.

Această modificare vizează punctul 3 literele (b) și (c) din caietul de sarcini al produsului și punctul 5.1 din documentul unic.

Tip de modificare: la nivelul Uniunii

În conformitate cu explicațiile referitoare la tipul de modificare furnizate în secțiunea 1, această modificare presupune includerea unei noi categorii de vinuri și se consideră, prin urmare, că intră sub incidența articolului 105 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (privind OCP unică).

Motiv:

A fost necesară includerea specificațiilor și a cerințelor referitoare la producția de vinuri spumante de calitate, cum ar fi, de exemplu modificarea tăriei alcoolice probabile a strugurilor care urmează a fi folosiți pentru producția respectivă. În plus, metoda tradițională de învechire pe drojdie timp de cel puțin nouă luni este considerată singura metodă care garantează calitatea vinurilor destinate comercializării. În fine, a fost introdusă obligația referitoare la vinurile spumante de calitate roze de a fi produse în proporție de cel puțin 25 % din soiuri de struguri roșii.

3. COMPLETĂRI ADUSE LEGĂTURII PENTRU CATEGORIA 5. VIN SPUMANT DE CALITATE

Descriere:

Categoria 5, vinuri spumante de calitate, a fost inclusă la subpunctele b) Detalii despre produs și c) Legătura cauzală.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului și punctul 8 din documentul unic.

Tip de modificare: la nivelul Uniunii

În conformitate cu explicațiile referitoare la tipul de modificare furnizate în secțiunea 1, această modificare presupune includerea unei noi categorii de vinuri și se consideră, prin urmare, că intră sub incidența articolului 105 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 (privind OCP unică).

Motiv:

Includerea acestei categorii înseamnă că există un nou produs, vinul spumant de calitate, care păstrează profilul organoleptic al vinurilor din areal: corpolent la degustare, cu arome de fructe coapte, dar completat de caracteristicile specifice metodei tradiționale. A fost inclus un paragraf pentru a se completa legătura cauzală aferentă acestei categorii, întrucât caracteristicile vinurilor spumante de calitate se datorează, în principal, interacțiunii dintre factorii naturali și cei umani.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Toro

2. **Tip de indicație geografică**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoria de produse viticole**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. VIN – VINURI ALBE ȘI ROZE SECI

Vinuri albe

Aspect: de culoare galben-pal până la galben-auriu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note fructate și/sau florale și/sau ierboase și cu o intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: la degustare prezintă o corpolență redusă, un final mediu sau lung, aciditate medie sau medie-ridicată și un echilibru adecvat între alcool și aciditate.

Vinuri albe fermentate sau învechite în butoi

Aspect: de culoare galben-pal până la galben-auriu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note fructate și/sau florale și/sau ierboase; arome terțiare tipice învechirii în butoi. Intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: final mediu sau lung, aciditate medie-ridicată; la degustare prezintă o corpolență medie sau ridicată. Arome terțiare lemnoase, echilibrate.

Vinuri roze

Aspect: de culoare roz pal până la roz-somon; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre proaspete (care nu sunt prea coapte), de intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: la degustare prezintă o corpolență redusă, un final mediu sau lung, aciditate medie sau medie-ridicată și un echilibru adecvat între alcool și aciditate.

(*) *Datele indicate mai jos, în partea referitoare la caracteristicile analitice generale, se referă la vinurile cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 5 grame per litru*. Dacă proporția de zaharuri reziduale din vinuri este de 5 grame per litru sau mai mult, cantitatea maximă de dioxid de sulf pe care o pot conține este de 250 de miligrame per litru.

(**) În toate cazurile, parametrii fizici și chimici stabiliți în prezenta secțiune trebuie să respecte limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

2. VIN – VINURI ROȘII SECI

Vin roșu tânăr

Aspect: culoare roșu-cireașă până la roșu-rubiniu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre, de intensitate medie sau medie-ridicată. Gust: la degustare prezintă o corpolență medie până la ridicată, cu final mediu sau mediu-lung și un echilibru adecvat între alcool și aciditate.

Vin roșu învechit în butoi (inclusiv cel cu mențiunile „Roble", „Crianza", „Reserva" și „Gran Reserva" pe etichetă)

Aspect: culoare roșu-cireașă până la cărămiziu; fără particule în suspensie. Aromă: pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre și/sau de fructe coapte, de intensitate medie. Arome terțiare tipice învechirii în butoi, de intensitate medie sau medie-ridicată, în funcție de învechire. Gust: corpolență medie până la ridicată, cu final mediu sau lung și un echilibru adecvat.

(*) În toate cazurile, parametrii fizici și chimici *pentru vinurile cu un conținut de zaharuri reziduale mai mic de 5 grame per litru* stabiliți în prezenta secțiune respectă limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	12,5
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	20
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	150

3. VINURI DEMISECI, DEMIDULCI ȘI DULCI (ALBE, ROZE ȘI ROȘII)

Vinuri albe

De culoare galben pal până la galben-auriu; fără particule în suspensie. Aromă pregnantă, cu note fructate și/sau florale și/sau ierboase și cu o intensitate medie sau medie-ridicată. Corpolență: medie (vinuri demiseci), medie până la medie-ridicată (vinuri demidulci) și ridicată (vinuri dulci); final mediu sau lung; aciditate: medie sau medie-ridicată (vinuri demiseci și demidulci) și medie (vinuri dulci), precum și echilibru între alcool și aciditate.

Vinuri roze

De culoare roz pal până la roz-somon; fără particule în suspensie. Aromă pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre proaspete (care nu sunt prea coapte), de intensitate medie sau ridicată (vinuri demiseci) și medie sau medie-ridicată (vinuri demidulci și dulci). Corpolență: medie (vinuri demiseci), medie până la medie-ridicată (vinuri demidulci) și ridicată (vinuri dulci); final: mediu sau lung (vinuri demiseci și dulci) și mediu sau mediu-lung (vinuri demidulci); aciditate: medie sau medie-ridicată (vinuri demiseci și demidulci) și medie (vinuri dulci), precum și echilibru între alcool și aciditate.

Vinuri roșii

Culoare roșu-cireașă până la roșu-rubiniu; fără particule în suspensie. Aromă pregnantă, cu note de fructe roșii și/sau negre, de intensitate medie sau ridicată (vinuri demiseci) și medie (vinuri demidulci și dulci). Corpolență: medie (vinuri demiseci și vinuri demidulci) și ridicată (vinuri dulci); final mediu sau lung, echilibru între alcool și aciditate.

* În toate cazurile, parametrii fizici și chimici stabiliți în prezenta secțiune trebuie să respecte limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	9
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	18
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	200

4. VIN SPUMANT DE CALITATE PRODUS PRIN METODA TRADIȚIONALĂ (ALB, ROZE ȘI ROȘU)

Vin spumant de calitate alb produs prin metoda tradițională:

Aspect: de culoare galben-pal până la galben-auriu. Aromă: pură, fructată, cu caracteristici la degustare specifice celei de-a doua fermentări în sticlă.

Vin spumant de calitate roze produs prin metoda tradițională:

Aspect: de culoare roz pal până la roz-somon. Aromă: pură, fructată, cu caracteristici la degustare specifice celei de-a doua fermentări în sticlă.

Vin spumant de calitate roșu produs prin metoda tradițională:

Aspect: culoare roșu-cireașă până la cărămiziu. Aromă: pură, fructată, cu caracteristici la degustare specifice celei de-a doua fermentări în sticlă.

* În toate cazurile, parametrii fizici și chimici stabiliți în prezenta secțiune trebuie să respecte limitele stabilite în legislația Uniunii.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	-
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	11,5
Aciditatea totală minimă	3,5 grame pe litru, exprimată sub formă de acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru)	10,83
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame pe litru)	180

5. **Practici vitivinicole**

a. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

— Tăria alcoolică minimă probabilă a strugurilor: 10,5 %, cu excepția strugurilor destinați producției de vinuri demiseci, demidulci și dulci, în cazul cărora aceasta este de 9 %. Strugurii menționați anterior nu pot fi utilizați pentru producerea niciunui alt tip de vin.

— Randamentul maxim: 72 de litri la 100 de kilograme de struguri.

Vinurile spumante de calitate sunt produse prin metoda tradițională, în conformitate cu legislația europeană în vigoare.

Vinul spumant de calitate trebuie să rămână în contact cu drojdiile timp de cel puțin 9 luni în aceeași sticlă în care a avut loc a doua fermentare.

— Vinurile dulci se obțin prin păstrarea unei părți din zaharurile naturale din struguri prin întreruperea fermentației alcoolice, utilizându-se metodele autorizate de legislația în vigoare. Acestea nu includ un adaos de alcool.

2. Restricție referitoare la vinificare

Vinurile albe trebuie să fie produse exclusiv din soiuri albe (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo și Albillo Real).

Vinurile roze trebuie să fie produse din soiuri roșii și albe autorizate (soiuri principale și secundare).

Vinurile roșii trebuie să fie produse exclusiv din soiurile Tinta de Toro și Garnacha Tinta, producția fiind limitată la două tipuri de vinuri roșii: vin roșu obținut în proporție de cel puțin 85 % din struguri Garnacha Tinta și vin roșu obținut în proporție de cel puțin 75 % din struguri Tinta de Toro.

Vinurile spumante de calitate roze trebuie să fie produse în proporție de cel puțin 25 % din soiuri de struguri roșii.

3. Practică de cultivare

— Densitatea minimă de plantare: 500 de butuci/ha

— Vița-de-vie poate fi condusă prin sisteme de tip „gobelet” sau de susținere cu spaliere.

— Nu sunt admise plantațiile mixte care nu permit separarea soiurilor în momentul recoltării.

b. *Randamentele maxime*

1. Pentru soiurile Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real și Moscatel de Grano Menudo.

9 000 de kilograme de struguri la hectar;

2. ceea ce corespunde unui randament maxim de:

64,80 hectolitri la hectar

3. Pentru soiul Tinta de Toro

7 500 de kilograme de struguri la hectar;

4. ceea ce corespunde unui randament maxim de:

54,00 hectolitri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic al DOP „Toro” este situat în extremitatea vestică a Comunității Autonome Castilia și Leon, în sud-estul provinciei Zamora, și include o parte din zonele naturale Tierra del Vino, Valle del Guareña și Tierra de Toro. El se învecinează cu câmpiile Tierra del Pan și Tierra de Campos, acoperind 62 000 de hectare de teren.

Arealul cuprinde următoarele localități:

Provincia Zamora:

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

Provincia Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, domeniile Villaester de Arriba și Villaester de Abajo din localitatea Pedrosa del Rey.

7. **Soiul (soiurile) de struguri de vin**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

a. *Descrierea arealului geografic*

Factori naturali

1. Arealul are un teren cu relief blând, influențat de râul Duero, afluentul său Talanda și râurile Guareña și Hornija, care modelează terenul în văi și terase. Plantațiile viticole se află la altitudini cuprinse între 620 și 840 m, cea mai mare altitudine fiind în sud-vestul arealului delimitat.

2. Solul constă în sedimente de gresie, argilă și puding calcaros din Pliocen, care creează la suprafață un sol brun calcaros aflat deasupra unui material neconsolidat. Solurile variază de la lehm până la gresie cu granulație mare și fină, cu straturi de calcar și marnă detritică formată în Miocen. Aceste soluri datează din era terțiară. Textura solurilor este în general de lut nisipos, cu puține materii organice (< 1 %) și un pH de la ușor acid la neutru, de 6-7. Numai în zona de sud-vest este prezent un pH cu un caracter bazic mai pronunțat, de aproximativ 8, redus în microelemente, cu excepția fierului.

3. Arealul DOP este caracterizat de o climă continentală extremă, cu influențe atlantice. Este semiaridă, lipsită de umiditate și cu frecvente înghețuri de primăvară.

Factori umani

1. Vinurile Toro și factorul uman au fost strâns legate, întrucât, pe baza unei experiențe străvechi, transmise din generație în generație, soiurile au fost plantate în funcție de tipul de sol:

   — Tinta de Toro: în principal pe soluri pietroase la suprafață, cu subsol argilos.

   — Malvasía Castellana: în principal potrivit pentru soluri ușoare și mai nisipoase.

   — Garnacha Tinta: pe soluri nisipoase, ca și Malvasía.

   — Verdejo: potrivit pentru toate tipurile de sol, de preferință cele ușoare care conțin pietriș și prundiș.

   — Moscatel de Grano Menudo: pe soluri sărace, de lut nisipos bine drenat.

   — Albillo Real: în general pe soluri nisipoase și pietroase.

2. Vârsta plantației viticole, constituită în proporție de peste 50 % din plante cu vârsta de peste 40 de ani, plantațiile viticole datând dinainte de filoxera, distanțele de plantare care sunt de obicei de 3x3 m, cultivarea viței-de-vie în pătrate, cu excepția plantațiilor foarte vechi cultivate în model decalat, factorul uman care contribuie la păstrarea tradiției viticole, precum și soiul autohton Tinta de Toro conferă strugurilor, și prin urmare și vinurilor, caracteristicile intrinseci.

3. Viticultorii din areal au protejat, de-a lungul timpurilor, soiul autohton Tinta de Toro, perfect adecvat solului și climei, la care se fac referiri încă din secolul VI, și anume în scrierea „Etimologías” a lui Isidor din Sevilla. Din punct de vedere ampelografic și genetic, acest soi este similar cu Tempranillo, dar producția este mai mică, conținutul de tanin este mai ridicat, este mai bogat în potasiu, mai puțin acid, are o pulpă cu pigmentație ușor antocianică atunci când este coaptă și produce vinuri mai concentrate și mai puternice.

4. Datorită lipsei dăunătorilor sau a bolilor endemice, cu excepția făinării, pe care viticultorii o tratează natural cu sulf, nu se utilizează produse de protecție a plantelor în masă, ceea ce face ca strugurii să fie practic ecologici.

b. *Detalii despre produs*

În comparație cu alte vinuri din areale învecinate, care conțin soiuri similare, vinurile cu DOP „Toro” sunt mai structurate, cu un conținut mai ridicat de polifenoli și taninuri. Aceste vinuri sunt mai puțin acide și au un pH mai mare, iar din punct de vedere senzorial sunt caracterizate de tonuri de fructe mai coapte.

În plus, în funcție de soiul din care sunt produse, vinurile demiseci, demidulci și dulci au o aromă florală sau fructată puternică și pregnantă la degustare, care are legătură cu teritoriul (*terroir*).

Vinurile spumante de calitate au bule mici intense și o coroană persistentă. Aceste vinuri spumante de calitate sunt proaspete, echilibrate, corpolente la degustare și caracterizate de o bună integrare a aromelor secundare rezultate din a doua fermentare în sticlă.

c. *Descrierea legăturii cauzale*

Clima este extrem de rece iarna, cu multe ore de soare și temperaturi extreme, care limitează productivitatea viței-de-vie. Viticultorii decid ce soiuri să planteze în funcție de diferitele tipuri de sol (lut nisipos). Acești factori, pH-ul neutru, materia organică în cantitate redusă și amelioratorii de sol adăugați de viticultori determină aroma, structura și tăria alcoolică a vinurilor, care este ridicată. În plus, conținutul ridicat de fier al solului, combinat cu vârsta ridicată a plantației viticole, contribuie la cantitatea impresionantă de substanțe colorante din aceste vinuri.

De asemenea, aceste condiții naturale ale arealului de producție, legate de factori naturali, precum și factorii umani descriși mai sus sunt ideali pentru dezvoltarea plantației viticole, în special în etapele anterioare recoltării, favorizând coacerea diverselor soiuri autorizate în momente diferite și contribuind astfel la producerea unor vinuri de bază bune pentru obținerea unui vin spumant de calitate sănătos, cu o tărie alcoolică potrivită și o aciditate și un pH scăzute.

De asemenea, în cazul vinurilor dulci și demidulci, anii de experiență privind producerea acestor tipuri de vin în arealul DOP „Toro” au dovedit capacitatea de producție. Vinurile sunt produse în conformitate cu cele mai stricte standarde de calitate și cu menținerea profilului organoleptic clasic al vinurilor tradiționale „Toro”. Aceste vinuri sunt o expresie excelentă a caracterului autentic al vinurilor „Toro”, accentuat de conținutul de zahăr.

În cazul vinurilor spumante de calitate, includerea în revizuirea anterioară a caietului de sarcini al produsului a soiurilor care sunt prezente în mod tradițional în areal, dar nu au fost cuprinse, precum Albillo Real și Moscatel de Grano Menudo, a făcut posibil ca, în combinație cu soiurile principale Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta și Tinta de Toro, să se obțină vinuri de bază ideale pentru producerea unui vin spumant de calitate, deoarece, datorită acestei combinații de soiuri, coacere are loc în momente diferite, ceea ce duce la obținerea unor vinuri echilibrate și sănătoase, cu tăria alcoolică adecvată și aciditate scăzută. Anii de experiență dobândită în producerea acestor tipuri de vin spumant de calitate în arealul DOP „Toro” au dovedit capacitatea acestora de producție. Vinurile sunt elaborate în conformitate cu cele mai stricte standarde de calitate și cu menținerea legăturii.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Procesul de vinificație include îmbutelierea și învechirea ulterioară a vinurilor. Prin urmare, caracteristicile organoleptice și fizico-chimice descrise în prezentul caiet de sarcini al produsului pot fi garantate numai dacă toate operațiunile de manipulare a vinului se desfășoară în arealul de producție. Îmbutelierea vinurilor cu DOP „Toro” este unul dintre factorii esențiali pentru obținerea caracteristicilor stabilite în caietul de sarcini al produsului. În consecință și în vederea asigurării calității și a garanției cu privire la origine și control, îmbutelierea trebuie să aibă loc în unități de vinificație aflate în unități de îmbuteliere din arealul de producție.

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Mențiunea tradițională „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” (denumire de origine) și inițialele „D.O.” pot fi utilizate pe etichetă în locul mențiunii „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA”.

Vinurile pot include pe etichetă mențiunile „ROBLE” (stejar) și „FERMENTADO EN BARRICA” (fermentat în butoi). Vinurile roșii pot fi însoțite de mențiunile tradiționale „CRIANZA”, „RESERVA” și „GRAN RESERVA”, cu condiția să îndeplinească condițiile prevăzute în legislația în vigoare.

Link către caietul de sarcini

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