C/2024/4493

12.7.2024

Uverejnenie žiadosti o schválenie zmeny špecifikácie výrobku na úrovni Únie týkajúcej sa chráneného označenia pôvodu v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 97 ods. 4 prvého pododseku v spojení s článkom 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013

(C/2024/4493)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU NA ÚROVNI ÚNIE

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Dátum žiadosti: 16.5.2023

1. Žiadateľ a oprávnený záujem

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ [Regulačná rada pre označenie pôvodu „Toro“]

Tvoria ju všetci vinohradníci a vinárske podniky podieľajúce sa na výrobe vína s CHOP Toro.

2. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena (zmeny) týka (týkajú)

☐ Názov výrobku

☒ Kategória vinohradníckych/vinárskych výrobkov

☒ Súvislosť

☐ Obmedzenia uvádzania na trh

3. Opis a dôvody zmeny

1. ZAČLENENIE NOVEJ KATEGÓRIE VÍN

Opis:

Špecifikácia výrobku CHOP Toro sa mení tak, že zahŕňa novú kategóriu vín, t. j. kategóriu 5 „Akostné šumivé vína“. Preto treba opísať ich fyzikálno-chemické a organoleptické vlastnosti.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku a bodu 3 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: Únia

Ide o zmenu na úrovni Únie, keďže ide o zmenu typu stanoveného v článku 105 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Odôvodnenie:

Zahrnutie odrôd tradične prítomných v oblasti, ako sú Albillo Real a Moscatel de grano menudo do predchádzajúcej revízie špecifikácie výrobku, spolu s tým, že sa používajú odrody Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta a Tinta de Toro, vytvára vhodné podmienky na získanie charakteristického základného vína/muštu ideálneho na výrobu akostných šumivých vín, čo týmto vínam dodáva malé intenzívne bublinky a pretrvávajúcu korunku.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenie (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Z fyzikálno-chemickej a senzorickej analýzy šumivých vín vyrábaných tradičnou metódou vo vinárskych podnikoch v danej oblasti, ale uvádzaných na trh bez ochrany CHOP Toro, vyplýva, že tieto akostné šumivé vína sú svieže, vyvážené, v ústach telnaté a s dobrým začlenením druhotných aróm vyplývajúcich z druhotného kvasenia vo fľaši, pričom si však zachovávajú aj tradičný profil vín Toro.

Súhrnne možno konštatovať, že túžba zachovať historické výsadby týchto bielych a červených odrôd viniča v danej oblasti (teraz so všetkými historickými odrodami), čím sa zachová ich genetická diverzita a preukázaná kvalita, a komerčný úspech niektorých týchto vín na trhu, viedla regulačnú radu k návrhu pravidiel na ich zahrnutie, ako to požadoval sektor.

Navyše pri pridaní novej kategórie vín treba tieto vína opísať, a to prinajmenšom ich fyzikálne a chemické vlastnosti, ako sa stanovuje v článku 20 nariadenia (EÚ) 2019/34. Pri definovaní týchto parametrov sa zohľadnila uvedená analýza vykonaná v súvislosti s akostnými šumivými vínami uvádzanými na trh vinárskymi podnikmi v oblasti a vyrábanými zo schválených odrôd vypestovaných vo vinohradoch, ktoré sa takisto nachádzajú vo vymedzenej oblasti.

2. PODMIENKY VÝROBY V PRÍPADE NOVEJ KATEGÓRIE VÍNA

Opis:

Pre novú kategóriu vína sa zaviedli osobitné podmienky výroby.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. b) a c) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: Únia

V súlade s vysvetlením druhu zmeny poskytnutým v oddiele 1 sa táto zmena týka zahrnutia novej kategórie vín, a preto sa považuje za zmenu patriacu do rozsahu pôsobnosti článku 105 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Odôvodnenie:

Bolo potrebné zahrnúť špecifikácie a požiadavky na výrobu akostných šumivých vín, ako napríklad zmena pravdepodobného obsahu alkoholu v hroznách, ktoré sa používajú na túto výrobu. Navyše tradičná metóda vyzrievania na kaloch aspoň deväť mesiacov sa považuje za jedinú metódu, ktorá zaručuje akosť vín, ktoré sa majú uviesť na trh. A napokon sa zaviedla povinnosť, že na výrobu ružových akostných šumivých vín sa musí použiť aspoň 25 % modrých muštových odrôd.

3. DOPLNENIA SÚVISLOSTI PRE KATEGÓRIU 5 AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO

Opis:

Do pododdielov b) Údaje o výrobku a c) Príčinná súvislosť sa doplnila kategória 5, akostné šumivé vína

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a bodu 8 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: Únia

V súlade s vysvetlením druhu zmeny poskytnutým v oddiele 1 sa táto zmena týka zahrnutia novej kategórie vín, a preto sa považuje za zmenu patriacu do rozsahu pôsobnosti článku 105 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (jednotná SOT).

Odôvodnenie:

Začlenenie tejto kategórie znamená, že existuje nový výrobok, akostné šumivé víno, ktoré si zachováva organoleptický profil vín z vymedzenej oblasti: v ústach je telnaté, chuťou zrelého ovocia, je však doplnené osobitnými vlastnosťami, ktoré mu dodáva tradičná metóda. Na doplnenie príčinnej súvislosti sa pre túto kategóriu doplnil jeden odsek, keďže vlastnosti akostných šumivých vín sú v podstate dôsledkom vzájomného pôsobenia prírodných a ľudských faktorov.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Toro

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

4. **Opis vína (vín)**

1. VÍNO – SUCHÉ BIELE A RUŽOVÉ VÍNA

Biele vína

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Vôňa: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo trávnatými arómami a strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach jemne telnatá, so strednou až dlhou koncovkou, strednou až stredne vysokou kyslosťou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

Biele vína fermentované alebo vyzreté v sude

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Vôňa: výrazná s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo trávnatými arómami a terciárnymi arómami po vyzrievaní v sude. Stredná až stredne vysoká intenzita. Chuť: stredná až dlhá koncovka, stredne vysoká kyslosť a stredne telnatá až telnatá v ústach. Vyvážené terciárne arómy dreva.

Ružové vína

Vzhľad: bledoružová až lososovoružová, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami čerstvého (nie príliš zrelého) červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach jemne telnatá, so strednou až dlhou koncovkou, strednou až stredne vysokou kyslosťou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

(*) *Údaje uvedené ďalej v rámci všeobecných analytických vlastností sa týkajú vín s podielom zvyškového cukru menším ako 5 gramov na liter.* Ak je podiel zvyškových cukrov v týchto vínach 5 gramov na liter alebo viac, maximálne povolené množstvo oxidu siričitého je 250 miligramov na liter.

(**) Fyzikálne a chemické parametre stanovené v tomto oddiele musia byť v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

2. VÍNO – SUCHÉ ČERVENÉ VÍNA

Mladé červené víno

Vzhľad: čerešňová až rubínová farba, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami červeného a/alebo čierneho ovocia a strednou až stredne vysokou intenzitou. Chuť: v ústach stredne telnatá až telnatá, so strednou až stredne dlhou koncovkou a dobrou vyváženosťou alkoholu a kyslosti.

Červené víno vyzreté v sude [vrátane vín s označením „Roble" (dub), „Crianza", „Reserva" a „Gran Reserva"]

Vzhľad: čerešňová až terakotová farba, nezakalené. Vôňa: výrazná, s arómami červeného a/alebo čierneho a/alebo zrelého ovocia a strednou intenzitou. Terciárne arómy typické pre vyzrievanie v sude so strednou až stredne vysokou intenzitou v závislosti od zrenia. Chuť: stredne telnatá až telnatá so strednou až dlhou koncovkou a dobre vyvážená.

(*) Fyzikálne a chemické parametre *pre víno s obsahom zvyškového cukru menším ako 5 gramov na liter*, ktoré sú stanovené v tomto oddiele, musia byť v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	20
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

3. POLOSUCHÉ, POLOSLADKÉ A SLADKÉ VÍNA (BIELE, RUŽOVÉ A ČERVENÉ)

Biele vína

Bledožltá až zlatožltá farba, nezakalené. Výrazná vôňa s ovocnými a/alebo kvetinovými a/alebo trávnatými arómami a strednou až stredne vysokou intenzitou. Telo: stredné (polosuché vína), stredné až stredne plné (polosladké vína) a plné (sladké vína); stredná až dlhá koncovka; kyslosť: stredná až stredne vysoká (polosuché a polosladké vína) a stredná (sladké vína) a vyváženosť alkoholu a kyslosti.

Ružové vína

bledoružová až lososovoružová farba, nezakalené. Výrazné, s arómami čerstvého (neprezretého) červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až vysokou (polosuché vína) a strednou až stredne vysokou intenzitou (polosladké a sladké vína). Telo: stredné (polosuché vína), stredné až stredne plné (polosladké vína) a plné (sladké vína); koncovka: stredná až dlhá (polosuché a polosladké vína) a stredná až stredne dlhá (sladké vína); kyslosť: stredná až stredne vysoká (polosuché a polosladké vína) a stredná (sladké vína) a vyváženosť alkoholu a kyslosti.

Červené vína

Čerešňová až rubínová farba, nezakalené. Výrazné s arómami červeného a/alebo čierneho ovocia, so strednou až vysokou (polosuché vína) a strednou intenzitou (polosladké a sladké vína). Telo: stredné (polosuché a polosladké vína) a plné (sladké vína); stredná až dlhá koncovka, vyváženosť alkoholu a kyslosti.

* Fyzikálne a chemické parametre stanovené v tomto oddiele musia byť v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	18
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

4. AKOSTNÉ ŠUMIVÉ VÍNO VYRÁBANÉ TRADIČNOU METÓDOU (BIELE, RUŽOVÉ A ČERVENÉ)

Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou, biele:

Vzhľad: bledožltá až zlatožltá farba. Aróma: čistá, ovocná s chuťovými vlastnosťami špecifickými pre druhotné kvasenie vo fľaši.

Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou, ružové:

Vzhľad: bledoružová až lososovoružová farba. Aróma: čistá, ovocná s chuťovými vlastnosťami špecifickými pre druhotné kvasenie vo fľaši.

Akostné šumivé víno vyrábané tradičnou metódou, červené:

Vzhľad: čerešňová až terakotová farba. Aróma: čistá, ovocná s chuťovými vlastnosťami špecifickými pre druhotné kvasenie vo fľaši.

* Fyzikálne a chemické parametre stanovené v tomto oddiele musia byť v každom prípade v súlade s limitmi stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	10,83
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	180

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

— Minimálny pravdepodobný obsah alkoholu v hrozne: 10,5 % s výnimkou hrozna určeného na výrobu polosuchých, polosladkých a sladkých vín, u ktorých je to 9 %. Uvedené hrozno nemožno použiť na výrobu žiadneho iného druhu vína.

— Maximálny výnos: 72 litrov na 100 kilogramov hrozna.

Akostné šumivé vína sa vyrábajú tradičnou metódou v súlade s platnými európskymi právnymi predpismi.

Akostné šumivé víno musí zostať na kaloch aspoň deväť mesiacov a v tej istej fľaši, v ktorej došlo k druhotnému kvaseniu.

— Sladké vína sa vyrábajú zachovaním časti prirodzených cukrov v hrozne prerušením alkoholovej fermentácie s využitím metód povolených v platných právnych predpisoch. Tieto metódy nezahŕňajú pridávanie alkoholu.

2. Enologické obmedzenie

Biele vína sa musia vyrábať výlučne z bielych odrôd (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo a Albillo Real).

Ružové vína musia byť vyrobené z povolených modrých a bielych odrôd (hlavné a doplnkové odrody).

Červené vína sa musia vyrábať výlučne z odrôd Tinta de Toro a Garnacha Tinta, pričom výroba je obmedzená na dva druhy červených vín: červené víno vyrobené s minimálnym 85 % podielom hrozna Garnacha Tinta a červené víno vyrobené s minimálnym 75 % podielom hrozna Tinta de Toro.

Ružové akostné šumivé vína musia byť vyrobené aspoň z 25 % červených odrôd viniča.

3. Pestovateľský postup

— Minimálna hustota výsadby: 500 krov/hektár.

— Pri vedení viniča sa môže používať vedenie Gobelet alebo vedenie pomocou vinohradníckeho špaliera.

— Zmiešaná výsadba, pri ktorej nemožno uskutočniť oddelený zber jednotlivých odrôd, nie je povolená.

b) *Maximálne výnosy*

1. V prípade odrôd Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real a Moscatel de Grano Menudo

9 000 kilogramov hrozna na hektár

2. čo zodpovedá maximálnemu výnosu:

64,80 hektolitra na hektár

3. V prípade odrody Tinta de Toro

7 500 kilogramov hrozna na hektár

4. čo zodpovedá maximálnemu výnosu:

54,00 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť vymedzená pre CHOP Toro sa nachádza v najzápadnejšej časti autonómneho spoločenstva Kastília a León, juhovýchodne od provincie Zamora, a zahŕňa časť prírodných oblastí Tierra del Vino, Valle del Guareña a Tierra de Toro. Hraničí s planinami Tierra del Pan a Tierra de Campos a rozprestiera sa na ploche 62 000 hektárov.

Zahŕňa tieto obce:

V provincii Zamora:

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

V provincii Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vinohradnícke regióny Villaester de Arriba a Villaester de Abajo a obec Pedrosa del Rey.

7. **Muštové odrody**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis súvislostí**

a) *Informácie o zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory

1. Oblasť sa vyznačuje miernym terénom, na ktorý má vplyv rieka Douro, jej prítok Talanda a rieky Guareña a Hornija, ktoré tvarujú krajinu do údolí a terás. Vinohrady sa nachádzajú v nadmorskej výške od 620 do 840 m, pričom najvyššia nadmorská výška sa nachádza v juhozápadnej časti vymedzenej oblasti.

2. Pôdu tvoria usadeniny pieskovca, ílu a pliocénneho vápencového zlepenca, ktoré na povrchu vytvárajú hnedú vápenatú pôdu ležiacu na nespevnenom materiáli. Pohybujú sa od hlinitých až po hrubozrnné a jemnozrnné pieskovce s vrstvami vápencov a úlomkami slieňa, ktoré vznikli počas miocénu. Tieto pôdy pochádzajú z treťohôr. Štruktúra pôdy je vo všeobecnosti piesočnato-hlinitá s malým množstvom organickej hmoty (< 1 %), s pH v rozmedzí od miernej kyslosti po neutrálne 6 – 7. Len v juhozápadnej oblasti sa vyskytuje zásadnejšie pH s hodnotou okolo 8, s nízkym množstvom stopových prvkov s výnimkou železa.

3. Oblasť CHOP sa vyznačuje extrémnym kontinentálnym podnebím s vplyvom Atlantického oceánu. Je polosuchá s nedostatočnou vlhkosťou a častými jarnými mrazmi.

Ľudské faktory

1. Viniče Toro sú s ľudským faktorom úzko prepojené, keďže na základe dávnych skúseností odovzdávaných z generácie na generáciu sa rôzne odrody vysádzajú s ohľadom na druh pôdy:

   — Tinta de Toro: najmä na pôdach, ktoré sú na povrchu štrkovité, s ílovitým podložím.

   — Malvasía Castellana: najmä na ľahších a piesčitejších pôdach.

   — Garnacha tinta: na piesčitých pôdach, podobne ako Malvasía.

   — Verdejo: vhodná pre všetky druhy pôdy, uprednostňuje ľahké pôdy obsahujúce štrk a kamienky.

   — Moscatel de grano menudo: pôdy chudobné na živiny, dostatočne vysušená piesčito-hlinitá pôda.

   — Albillo real: vo všeobecnosti na piesčitých a štrkovitých pôdach.

2. Vek vinohradu, pričom vyše 50 % z nich je starších ako 40 rokov, vinohrady existujúce už v období pred objavením sa fyloxéry, hustota výsadby spravidla 3 x 3 m, štvorcová výsadba s výnimkou veľmi starých výsadieb, ktoré sú odsadené, ľudský faktor spočívajúci v uchovávaní vinohradníckeho dedičstva, ako aj pôvodná odroda Tinta de Toro, dávajú hroznu, a tým aj vínu, ich charakteristické vlastnosti.

3. Vinohradníci v tejto oblasti už odpradávna bránia pôvodnú odrodu Tinta de Toro, ktorá sa výborne hodí pre danú pôdu a podnebie, na čo možno nájsť odkazy už v 6. storočí, t. j. v diele „*Etymologías*“ Izidora Sevillského. Odroda je ampeleograficky a geneticky podobná odrode Tempranillo, ale pestuje sa jej menej, je viac trieslovinová, bohatá na draslík, menej kyslá, má mierne antokyánovú dužinu, keď je zrelá, a umožňuje výrobu koncentrovanejších a silnejších vín.

4. Neprítomnosť endemických škodcov alebo chorôb s výnimkou múčnatky viniča, s ktorou vinohradníci bojujú prirodzenými prostriedkami s využitím síry, zabraňuje používaniu prípravkov na masovú ochranu rastlín, vďaka čomu je hrozno prakticky organické.

b) *Údaje o výrobku*

V porovnaní s inými vínami zo susedných oblastí s podobnými odrodami sú vína s CHOP Toro štruktúrovanejšie a majú silnejšiu polyfenolovú a trieslovinovú zložku. Sú menej kyslé, majú vyššie pH a zo senzorického hľadiska obsahujú tóny zrelšieho ovocia.

Navyše v závislosti od odrody, z ktorej sa vyrábajú, majú polosuché, polosladké a sladké vína silnú kvetinovú alebo ovocnú arómu a výrazný chuťový charakter, ktoré súvisia s terroir.

Akostné šumivé vína sa vyznačujú malými intenzívnymi bublinkami a pretrvávajúcou korunkou. Tieto akostné šumivé vína sú svieže, vyvážené, v ústach jemne telnaté a s dobrým začlenením druhotných arómy, ktoré sú výsledkom druhotného kvasenia vo fľaši.

c) *Opis príčinnej súvislosti*

Klimatické podmienky sú v zime mimoriadne chladné s veľkým počtom hodín slnečného svitu a extrémnymi teplotami, ktoré obmedzujú výnos viniča. Rôzne druhy pôdy (piesčito-hlinitá pôda) určujú, ktorú z odrôd vinohradníci vysádzajú. Tieto faktory, neutrálne pH, obmedzený obsah organickej hmoty a pôdne kondicionéry, ktoré vinohradníci pridávajú, ovplyvňujú aromatický profil a štruktúru vín a ich vysoký obsah alkoholu. Okrem toho vysoký obsah železa v pôde a vysoký vek vinohradov prispievajú k tomu, že tieto vína majú mimoriadne vysoký obsah farbív.

Navyše sú tieto prirodzené podmienky výrobnej oblasti, ktoré súvisia s prírodnými faktormi a ľudskými faktormi opísanými vyššie, ideálne na rast vinohradov, a to najmä vo fázach predchádzajúcich zberu úrody, vďaka čomu rôzne schválené odrody dozrievajú v rôznych časoch, na základe čoho sa môžu vyrábať dobré základné vína na výrobu akostného šumivého vína s vhodným obsahom alkoholu, nízkou kyslosťou, pH a dobrým zdravím.

Navyše, pokiaľ ide o sladké a polosladké vína, roky skúseností s výrobou týchto vín v oblasti s CHOP „Toro“ poukazujú na ich výrobnú kapacitu. Tieto vína sa vyrábajú podľa najprísnejších noriem kvality a zachovávajú si klasický organoleptický profil tradičných vín s označením „Toro“. Tieto vína sú znamenitým vyjadrením autentického charakteru vín „Toro“ posilneného obsahom cukru.

Pokiaľ ide o šumivé vína, začlenenie odrôd, ktoré sú v danej oblasti tradične prítomné, ako sú Albillo Real a Moscatel de grano menudo, do predchádzajúcej revízie špecifikácie výrobku, ktorá ich však predtým nazhŕňala, umožnilo v kombinácii s hlavnými odrodami Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta a Tinta de Toro získať ideálne základné vína na výrobu akostného šumivého vína, keďže vďaka tejto kombinácii odrôd je možné postupné dozrievanie a výroba vyvážených a zdravých vín s primeraným obsahom alkoholu a nízkou kyslosťou. Roky skúseností s výrobou týchto druhov akostného šumivého vína v rámci CHOP Toro preukázali ich výrobnú kapacitu. Vína sa vyrábajú v súlade s najprísnejšími normami kvality a zachovaním súvislosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Proces výroby vína zahŕňa fľašovanie a následné dozrievanie vín. Organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii výrobku teda možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky jednotlivé kroky manipulácie s vínom uskutočňujú v oblasti výroby. Fľašovanie vín s CHOP Toro je jedným z rozhodujúcich faktorov, vďaka ktorým víno získa vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku. Preto sa v záujme zachovania kvality, zaručenia pôvodu a zabezpečenia kontroly na túto operáciu musí použiť fľašovacia linka vo vinárskom podniku, ktorý sa nachádza vo výrobnej oblasti.

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na etikete sa namiesto slov „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (CHRÁNENÉ OZNAČENIE PÔVODU) môže používať tradičný pojem „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (OZNAČENIE PÔVODU) a iniciálky „D.O.“.

Na etiketách týchto vín možno uviesť údaje „ROBLE“ (DUB) a „FERMENADO EN BARRICA“ (KVASENÉ V SUDE). V prípade červených vín možno používať tradičné pojmy „CRIANZA“, „RESERVA“ a „GRAN RESERVA“ za predpokladu, že spĺňajú podmienky stanovené v platných právnych predpisoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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