C/2024/4493

12.7.2024

Objava vloge za odobritev spremembe specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla v vinskem sektorju na ravni Unije v skladu s členom 97(4), prvi pododstavek, v povezavi s členom 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2024/4493)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi sprožijo postopek ugovora pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Datum vloge: 16. maj 2023

1. Vložnik in zakoniti interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ (regulativni svet za označbo porekla „Toro“)

Sestavljajo ga vsi vinogradniki in vinske kleti, ki sodelujejo pri proizvodnji vina z ZOP „Toro“.

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo

1. VKLJUČITEV NOVE KATEGORIJE VIN

Opis

Specifikacija proizvoda ZOP „Toro“ se spremeni tako, da vključuje novo kategorijo vin, tj. kategorijo 5 kakovostna peneča vina. Zato je treba opisati njihove fizikalno-kemijske in organoleptične lastnosti.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda in točko 3 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: na ravni Unije

Gre za spremembo na ravni Unije, saj je take vrste, kot je določena v členu 105(2)(b) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Ko so bile pri prejšnji spremembi specifikacije proizvoda vključene sorte, ki se tradicionalno gojijo na tem območju, kot sta albillo real in moscatel de grano menudo, so bile ob uporabi sort verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta in tinta de toro ustvarjene ustrezne razmere za pridobivanje ločenega osnovnega vina/mošta, odličnega za proizvodnjo kakovostnih penečih vin, ki razvijejo drobne živahne mehurčke in obstojno peno.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Fizikalno-kemijska in senzorična analiza penečih vin, proizvedenih po tradicionalni metodi v vinskih kleteh na tem območju, ki pa se tržijo brez ZOP „Toro“, kaže, da so ta kakovostna peneča vina sveža, uravnotežena, polna v ustih in z dobro povezanimi sekundarnimi aromami, ki nastanejo pri sekundarnem vrenju v steklenici, hkrati pa ohranjajo tradicionalni profil vin „Toro“.

Skratka, želja po ohranitvi zgodovinskih vinogradov teh belih in rdečih sort vinske trte na tem območju (zdaj z vsemi zgodovinskimi sortami), da bi se ohranila njihova genska raznovrstnost, ter dokazana kakovost in tržni uspeh nekaterih od teh vin so razlogi za to, da je regulativni svet pripravil osnutek pravil zanje, kot je predlagala panoga.

Poleg tega je treba ob vključitvi nove kategorije vin ta vina opisati vsaj z njihovimi fizikalnimi in kemijskimi lastnostmi iz člena 20 Uredbe (EU) 2019/34. Pri opredelitvi teh parametrov so bile upoštevane prej navedene analize kakovostnih penečih vin, ki jih tržijo vinske kleti na tem območju in so proizvedena iz dovoljenih sort, pridelanih v vinogradih na razmejenem območju.

2. PROIZVODNI POGOJI ZA NOVO KATEGORIJO VINA

Opis

Uvedeni so bili posebni proizvodni pogoji za novo kategorijo vina.

Ta sprememba se nanaša na točki 3(b) in 3(c) specifikacije proizvoda ter točko 5.1 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: na ravni Unije

V skladu s pojasnilom o vrsti spremembe iz oddelka 1 ta sprememba zajema vključitev nove kategorije vin in se zato šteje, da spada v področje uporabe člena 105(2)(b) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Vključiti je treba specifikacije in zahteve za proizvodnjo kakovostnih penečih vin, kot je sprememba deleža potencialnega alkohola za grozdje, ki se bo uporabljalo za ta postopek. Poleg tega se tradicionalna metoda staranja na drožeh, ki traja najmanj devet mesecev, šteje za edino metodo, ki zagotavlja kakovost vin, ki se bodo tržila. Uvedena je bila tudi obveznost, da se pri proizvodnji kakovostnih penečih vin rosé uporabi vsaj 25 % rdečih sort.

3. DOPOLNITEV POVEZAVE ZA KATEGORIJO 5. KAKOVOSTNO PENEČE VINO

Opis

Kategorija 5 kakovostno peneče vino je bila vključena v pododdelka (b) Podatki o proizvodu in (c) Vzročna povezava.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: na ravni Unije

V skladu s pojasnilom o vrsti spremembe iz oddelka 1 ta sprememba zajema vključitev nove kategorije vin in se zato šteje, da spada v področje uporabe člena 105(2)(b) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o enotni SUT).

Razlog

Vključitev te kategorije pomeni, da obstaja nov proizvod, kakovostno peneče vino, ki ohranja organoleptični profil vin s tega območja: polno v ustih z aromo zrelega sadja, vendar dopolnjeno s posebnimi značilnostmi tradicionalne metode. Vključen je odstavek, ki dopolnjuje vzročno povezavo za to kategorijo, saj so značilnosti kakovostnih penečih vin predvsem posledica medsebojnega vpliva naravnih in človeških dejavnikov.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Toro

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

1. VINO – SUHO BELO IN ROSÉ VINO

Bela vina

Videz: so svetlo do zlato rumene barve in niso motna. Vonj: odkrit s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami in srednje do zmerno intenziven. Okus: lahkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednje do zmerno visoko vsebnostjo kislin ter dobro uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

Bela vina, ki vrejo v sodu barik ali so starana v sodih barik

Videz: so svetlo do zlato rumene barve in niso motna. Vonj: odkrit s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami ter terciarnimi aromami, značilnimi za staranje v sodih barik, srednje do zmerno intenziven. Okus: srednje močnega do krepkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednje visoko vsebnostjo kislin; uravnotežene terciarne arome lesa.

Vina rosé

Videz: so bledo do lososovo rožnate barve in niso motna. Vonj: odkrit s svežimi aromami (ne prezrelega) rdečega in/ali črnega jagodičja, srednje do zmerno intenziven. Okus: lahkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom in srednje do zmerno visoko vsebnostjo kislin ter dobro uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

(*) *Spodaj navedeni podatki v okviru splošnih analitskih lastnosti se nanašajo na vina z manj kot 5 grami ostanka sladkorja na liter.* Za vina z vsebnostjo ostanka sladkorja najmanj 5 gramov na liter je zgornja meja vsebnosti skupnega žveplovega dioksida 250 miligramov na liter.

(**) V vseh primerih so fizikalno-kemijski parametri, opredeljeni v tem oddelku, skladni z omejitvami, določenimi z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

2. VINO – SUHO RDEČE VINO

Mlada rdeča vina

Videz: so češnjevo do rubinasto rdeče barve in niso motna. Vonj: odkrit z aromami rdečega in/ali črnega jagodičja in srednje do zmerno intenziven. Okus: srednje močnega do krepkega telesa s srednje do zmerno dolgim pookusom ter dobro uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

Rdeča vina, starana v sodih barik (vključno z izrazi „roble" (nega v hrastovem sodu), „crianza", „reserva" in „gran reserva")

Videz: so češnjevo do opečnato rdeče barve in niso motna. Vonj: odkrit in srednje intenziven z aromami rdečega in/ali črnega in/ali zrelega jagodičja; srednje do zmerno intenziven, odvisno od staranja, s terciarnimi aromami, značilnimi za staranje v sodih barik. Okus: srednje močnega do krepkega telesa s srednje dolgim do dolgim pookusom, dobro uravnotežen.

(*) Fizikalni in kemijski parametri *za vina z manj kot 5 grami ostanka sladkorja na liter*, opredeljeni v tem oddelku, so v vseh primerih skladni z omejitvami, določenimi v EU zakonodaji.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	20
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

3. POLSUHO, POLSLADKO IN SLADKO VINO (BELO, ROSÉ IN RDEČE)

Bela vina

So svetlo do zlato rumene barve in niso motna. Imajo odkrit vonj s sadnimi in/ali cvetličnimi in/ali travnatimi aromami, ki je srednje do zmerno intenziven. Telo: srednje močno (polsuha vina), srednje močno do krepko (polsladka vina) in krepko (sladka vina); srednje dolg do dolg pookus; vsebnost kislin: srednje do zmerno visoka (polsuha in polsladka vina) in srednje visoka (sladka vina); uravnoteženost med alkoholom in kislinami.

Vina rosé

So bledo do lososovo rožnate barve in niso motna. Imajo odkrit vonj, s svežimi aromami (ne prezrelega) rdečega in/ali črnega jagodičja, srednje do močno intenziven (polsuha vina) in srednje do zmerno intenziven (polsladka in sladka vina). Telo: srednje močno (polsuha vina), srednje močno do krepko (polsladka vina) in krepko (sladka vina); pookus: srednje dolg do dolg (polsuha in sladka vina) ter srednje do zmerno dolg (polsladka vina); vsebnost kislin: srednje do zmerno visoka (polsuha in polsladka vina) in srednje visoka (sladka vina); uravnoteženost med alkoholom in kislinami.

Rdeča vina

So češnjevo do rubinasto rdeče barve in niso motna. Imajo odkrit vonj, z aromami rdečega in/ali črnega jagodičja, srednje do močno intenziven (polsuha vina) in srednje intenziven (polsladka in sladka vina). Telo: srednje močno (polsuha in polsladka vina) in krepko (sladka vina), s srednje dolgim do dolgim pookusom ter uravnoteženostjo med alkoholom in kislinami.

* V vseh primerih so fizikalno-kemijski parametri, opredeljeni v tem oddelku, skladni z omejitvami, določenimi z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	18
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

4. KAKOVOSTNO PENEČE VINO, PROIZVEDENO PO TRADICIONALNI METODI (BELO, ROSÉ IN RDEČE)

Kakovostna peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, bela

Videz: je bledo rumene do zlate barve. Aroma: čista, sadna, z značilnostmi, ki izhajajo iz sekundarnega vrenja v steklenici.

Kakovostna peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, rosé

Videz: je bledo do lososovo rožnate barve. Aroma: čista, sadna, z značilnostmi, ki izhajajo iz sekundarnega vrenja v steklenici.

Kakovostna peneča vina, proizvedena po tradicionalni metodi, rdeča

Videz: je češnjevo do opečnato rdeče barve. Aroma: čista, sadna, z značilnostmi, ki izhajajo iz sekundarnega vrenja v steklenici.

* V vseh primerih so fizikalno-kemijski parametri, opredeljeni v tem oddelku, skladni z omejitvami, določenimi z zakonodajo Unije.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	10,83
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	180

5. **Enološki postopki**

(a) *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopek

— Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju: 10,5 %, razen v grozdju za pridelavo polsuhih, polsladkih in sladkih vin, pri katerem znaša 9 %. Navedenega grozdja ni mogoče uporabiti za pridelavo drugih vrst vina.

— Največji donos: 72 l na 100 kg grozdja.

Kakovostna peneča vina se pridelujejo po tradicionalni metodi v skladu z veljavno evropsko zakonodajo.

Kakovostno peneče vino mora ostati v stiku z drožmi najmanj devet mesecev in v isti steklenici, v kateri je potekalo sekundarno vrenje.

— Sladka vina se pridelujejo z ohranjanjem dela naravnih sladkorjev v grozdju s prekinitvijo alkoholnega vrenja in uporabo metod, ki jih dovoljuje veljavna zakonodaja, razen dodajanja alkohola.

2. Omejitve pri pridelavi

Bela vina se pridelujejo izključno iz belih sort vinske trte (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo in albillo real).

Vina rosé se pridelujejo iz dovoljenih rdečih in belih sort vinske trte (glavne in stranske sorte vinske trte).

Rdeča vina se pridelujejo izključno iz sort tinta de toro in garnacha tinta, pri čemer je proizvodnja omejena na dve vrsti rdečega vina: rdeče vino, pridelano iz najmanj 85 % sorte garnacha tinta, in rdeče vino, pridelano iz najmanj 75 % sorte tinta de toro.

Kakovostna peneča vina rosé se pridelujejo iz najmanj 25 % grozdja iz rdečih sort vinske trte.

3. Pridelovalna praksa

— Najmanjša gostota zasaditve: 500 trsov na hektar.

— Trsi so lahko oblikovani v kotlasto gojitveno obliko ali v špalir.

— Mešane zasaditve, v katerih med trgatvijo ni mogoče razlikovati med različnimi sortami, niso dovoljene.

(b) *Največji donosi*

1. Za sorte garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real in moscatel de grano menudo:

9 000 kilogramov grozdja na hektar,

2. kar ustreza največjemu donosu:

64,80 hektolitra na hektar.

3. Za sorto tinta de toro:

7 500 kilogramov grozdja na hektar,

4. kar ustreza največjemu donosu:

54,00 hektolitra na hektar.

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje ZOP „Toro“ leži na skrajnem zahodu avtonomne skupnosti Kastilja in Leon, na jugovzhodu pokrajine Zamora, ter vključuje dele naravnih okolišev Tierra del Vino, Valle del Guareña in Tierra de Toro. Meji na ravninski območji Tierra del Pan in Tierra de Campos ter obsega 62 000 hektarjev.

Vključuje naslednje občine:

v pokrajini Zamora:

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

v pokrajini Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vinorodna kraja Villaester de Arriba in Villaester de Abajo v občini Pedrosa del Rey.

7. **Sorte vinske trte**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis povezav**

(a) *Opis geografskega območja*

Naravni dejavniki

1. Območje ima blag teren, na katerega vplivajo reka Duero, njen pritok Talanda ter reki Guareña in Hornija, ki so pokrajino oblikovale v doline in terase. Vinogradi so na nadmorski višini med 620 in 840 m, pri čemer je najvišja nadmorska višina na jugozahodnem delu razmejenega območja.

2. Tla so sestavljena iz usedlin peščenjaka, gline in pliocenskega apnenčastega konglomerata, ki na površini tvorijo rjava apnenčasta tla, ležeča na neutrjenem materialu. Segajo od ilovnatega do grobozrnatega in drobnozrnatega peščenjaka z vsebnostjo apnenca in detritičnega laporja, ki sta nastala v miocenu. Ta tla izvirajo iz terciarja. Tla imajo večinoma teksturo peščene ilovice z malo organske snovi (< 1 %), pH pa sega od rahlo kislega do nevtralnega 6–7. Samo na jugozahodu je vrednost pH bolj bazična, približno 8, vsebnost elementov v sledovih je nizka, razen železa.

3. Za območje ZOP je značilno skrajno celinsko podnebje z atlantskimi vplivi. Je polsušno, s pomanjkanjem vlage in pogostimi spomladanskimi zmrzalmi.

Človeški dejavniki

1. Vina „Toro“ so tesno povezana s človeškimi dejavniki, saj so bile sorte na podlagi starih izkušenj, ki se prenašajo iz roda v rod, zasajene glede na vrsto tal:

   — tinta de toro: predvsem na tleh s prodnato površino in glineno podlago,

   — malvasía castellana: predvsem na lažjih in bolj peščenih tleh,

   — garnacha tinta: na peščenih tleh, tako kot malvasía,

   — verdejo: primerna za vse vrste tal, pri čemer bolje uspeva na lahkih tleh, ki vsebujejo prod in prodnike,

   — moscatel de grano menudo: revna tla, dobro odcedna peščena ilovica,

   — albillo real: na splošno na peščenih in prodnatih tleh.

2. Značilnosti grozdja in s tem vin so posledica starosti vinogradov, saj jih je več kot 50 % starejših od 40 let, obstoja vinogradov iz časa pred pojavom trtne uši, zasaditvenih razdalj, ki so običajno 3 x 3 m, s kvadratno zasaditvijo, razen zelo starih vinogradov, ki so bili zasajeni trikotno, človeškega dejavnika ohranjanja vinogradniške dediščine in avtohtone sorte tinta de toro.

3. Vinogradniki tega območja so že v preteklosti zagovarjali avtohtono sorto tinta de toro, ki je povsem prilagojena tlom in podnebju; zapisi o tem segajo daleč nazaj v 6. stoletje, npr. v enciklopediji Izidorja Seviljskega *Etymologiae*. Ampelografsko in gensko je podobna sorti tempranillo, vendar se prideluje manj, je bolj bogata s tanini in kalijem, vsebuje manj kislin, zrelo grozdje ima rahlo antociansko pulpo ter daje bolj koncentrirana in močnejša vina.

4. Ker nima endemičnih škodljivcev ali bolezni, razen pepelovke, ki jo vinogradniki naravno zatirajo z žveplom, se je mogoče izogniti množični uporabi fitofarmacevtskih sredstev, zaradi česar je grozdje tako rekoč ekološko.

(b) *Podatki o proizvodu*

V primerjavi z drugimi vini s sosednjih območij s podobnimi sortami so vina z ZOP „Toro“ bolj strukturirana in imajo višjo vsebnost polifenolov in taninov. Vsebujejo manj kislin in imajo večjo vrednost pH, s senzoričnega vidika pa so zanje značilni note po zrelejšem sadju.

Poleg tega imajo polsuha, polsladka in sladka vina, odvisno od sorte vinske trte, iz katere so pridelana, izrazito cvetlično ali sadno aromo ter značajen okus, ki je povezan z rastiščem.

Kakovostna peneča vina imajo drobne intenzivne mehurčke in obstojno peno. Ta kakovostna peneča vina so sveža, uravnotežena, polna v ustih in z dobro povezanimi sekundarnimi aromami, ki nastanejo pri sekundarnem vrenju v steklenici.

(c) *Opis vzročne povezave*

Zaradi podnebnih razmer, za katere je značilno zelo mrzlo podnebje pozimi, veliko število sončnih ur in skrajne temperature, so donosi vinske trte omejeni. Vinogradniki sorte za sajenje izbirajo glede na različne vrste tal (peščena ilovica). Ti dejavniki, tj. nevtralna vrednost pH, omejena vsebnost organskih snovi in izboljševalci tal, ki jih dodajajo vinogradniki, vplivajo na aromatičnost, strukturo in veliki delež alkohola v vinu. Poleg tega visoka vsebnost železa v tleh skupaj s precejšnjo starostjo vinograda vpliva na izjemno količino barvil v teh vinih.

Te naravne razmere območja pridelave, povezane z naravnimi dejavniki, in prej opisani človeški dejavniki so idealne za razvoj vinograda, zlasti v korakih pred trgatvijo, ker so različne dovoljene sorte ugodne za postopno zorenje, kar omogoča pridelavo osnovnih vin, ki so primerna za proizvodnjo kakovostnega, zdravega penečega vina z ustreznim deležem alkohola, nizko vsebnostjo kislin in nizkim pH.

Poleg tega je proizvodna zmogljivost za sladka in polsladka vina dokazana z dolgoletnimi izkušnjami z njihovo proizvodnjo na območju ZOP „Toro“. Vina se pridelujejo po najstrožjih standardih kakovosti in ohranjajo klasični organoleptični profil tradicionalnih vin „Toro“. Odlično izražajo avtentični značaj vin „Toro“, okrepljen z vsebnostjo sladkorja.

Kar zadeva peneča vina, ko so bile pri prejšnji spremembi specifikacije proizvoda dodane sorte, ki se tradicionalno gojijo na tem območju, vendar prej niso bile vključene, kot sta albillo real in moscatel de grano menudo, je to ob uporabi glavnih sort verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta in tinta de toro omogočilo pridobivanje idealnih osnovnih vin za proizvodnjo kakovostnega penečega vina, saj ta izbor sort zori ob različnih časih ter daje uravnotežena in zdrava vin z ustreznim deležem alkohola in nizko vsebnostjo kislin. Proizvodna zmogljivost za tovrstna kakovostna peneča vina je dokazana z dolgoletnimi izkušnjami z njihovo proizvodnjo na območju ZOP „Toro“. Vina se pridelujejo v skladu z najstrožjimi standardi kakovosti in ob ohranjanju povezave.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Postopek proizvodnje vin vključuje stekleničenje in nato zorenje vin. Zato se lahko organoleptične in fizikalno-kemijske lastnosti iz te specifikacije proizvoda zagotovijo le, če vsi postopki ravnanja z vinom potekajo na območju proizvodnje. Stekleničenje vin z ZOP „Toro“ je ena od bistvenih faz, da lahko vina pridobijo lastnosti, opredeljene v specifikaciji proizvoda. Zato se stekleničenje zaradi zagotovitve kakovosti ter jamstva glede porekla in nadzora izvede v polnilnicah vinskih kleti na območju proizvodnje.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Namesto izraza „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA“ (zaščitena označba porekla) se lahko na etiketi uporabita tradicionalni izraz „DENOMINACIÓN DE ORIGEN“ (označba porekla) in začetnici „D.O.“.

Na etiketah vin se lahko uporabita izraza „ROBLE“ (nega v hrastovem sodu) in „FERMENTADO EN BARRICA“ (vrenje v sodu barik), pri rdečih vinih pa se lahko dodajo tudi tradicionalni izrazi „CRIANZA“, „RESERVA“ in „GRAN RESERVA“, če so izpolnjeni pogoji za uporabo, določeni v veljavni zakonodaji.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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