C/2024/4493
12.7.2024

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en unionsändring av en produktspecifikation för en skyddad ursprungsbeteckning inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.4 första stycket jämförd med artikel 105 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(C/2024/4493)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Datum för ansökan: 16.5.2023

1. Sökande och berättigat intresse

Consejo Regulador de la Denominación de Origen ”TORO” (kontrollorganet för ursprungsbeteckningen ”Toro”)

Kontrollorganet består av alla vinodlare och vinerier som är verksamma inom framställning av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen Toro.

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

☐ Produktens namn

☒ Kategori av vinprodukt

☒ Samband

☐ Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen

1. TILLÄGG AV EN NY VINKATEGORI

Beskrivning:

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen Toro ändras genom tillägg av en ny vinkategori, dvs. kategori 5 ”Mousserande kvalitetsviner”. Vinernas fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper måste därför beskrivas.

Denna ändring rör artikel 2 i produktspecifikationen och punkt 3 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: Unionen

Detta är en unionsändring, eftersom den är av den typ som anges i artikel 105.2 b i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering:

De traditionella druvsorter i området som i den tidigare översynen lagts till i produktspecifikationen, såsom albillo real och moscatel de grano menudo, i kombination med användningen av verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta och tinta de toro, ger bra basviner/druvmust för framställning av mousserande kvalitetsviner med små intensiva bubblor och fint skum.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

En fysikalisk-kemisk och sensorisk analys av de mousserande viner som framställs med den traditionella metoden i regionens vinerier men saluförs utan den skyddade ursprungsbeteckningen Toro visar att dessa mousserande kvalitetsviner är friska, balanserade och fylliga med välintegrerade sekundära aromer som följer av den andra jäsningen på flaska, samtidigt som vinernas traditionella profil bibehålls.

Viljan att bevara de historiska odlingarna för dessa gröna och blå druvsorter i området (som nu omfattar alla historiska druvsorter) och på så vis bevara deras genetiska mångfald, i kombination med den konstaterade kvaliteten på och kommersiella framgången för vissa av dessa viner på marknaden, utgör skäl för kontrollorganet att utarbeta regler som omfattar dessa, något som efterfrågats av sektorn.

Tillägget av en ny vinkategori gör det dessutom nödvändigt att beskriva dessa viner, åtminstone deras fysikaliska och kemiska egenskaper i enlighet med artikel 20 i förordning (EU) 2019/34. Vid fastställandet av dessa parametrar har hänsyn tagits till ovannämnda analyser av mousserande kvalitetsviner som saluförs av områdets vinerier och som framställts av godkända druvsorter från vingårdar som också ligger i det avgränsade området.

2. PRODUKTIONSVILLKOR FÖR DEN NYA VINKATEGORIN

Beskrivning:

Särskilda produktionsvillkor för den nya vinkategorin har lagts till.

Denna ändring gäller punkt 3 b och c i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: Unionen

I linje med förklaringen av typen av ändring i avsnitt 1 innebär denna ändring att en ny vinkategori läggs till och anses därför omfattas av artikel 105.2 b i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering:

Det har varit nödvändigt att lägga till specifikationer och krav för framställning av mousserande kvalitetsviner, till exempel ändring av den sannolika alkoholhalten för de druvor som ska användas för framställningen. Dessutom anses den traditionella metoden med lagring på jästfällning i minst nio månader vara den enda metod som garanterar kvaliteten på de viner som ska saluföras. Slutligen har det lagts till ett krav på att minst 25 % av de druvor som används vid framställning av mousserande kvalitetsroséviner ska vara blå druvsorter.

3. TILLÄGG TILL SAMBANDET FÖR KATEGORI 5. MOUSSERANDE KVALITETSVIN

Beskrivning:

Kategori 5, mousserande kvalitetsviner, har lagts till i underavsnitt b Produktuppgifter och c Orsakssamband.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: Unionen

I linje med förklaringen av typen av ändring i avsnitt 1 innebär denna ändring att en ny vinkategori läggs till och anses därför omfattas av artikel 105.2 b i förordning (EU) nr 1308/2013 (förordningen om en samlad marknadsordning).

Motivering:

Tillägget av denna kategori innebär att det finns en ny produkt, mousserande kvalitetsvin, som bibehåller den organoleptiska profilen hos områdets viner: fyllig, med smak av mogna frukter, men kompletterat med den traditionella metodens särskilda egenskaper. Ett stycke har lagts till för att komplettera orsakssambandet för denna kategori, eftersom egenskaperna hos mousserande kvalitetsviner huvudsakligen beror på samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Toro

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. VIN – TORRA VITA VINER OCH ROSÉVINER

Vita viner

Utseende: blekt gula till gyllengula, inte grumliga. Arom: rättframma med fruktiga och/eller blommiga aromer och/eller aromer av gräs och medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: lätt, medellång till lång eftersmak, medelhög eller medelhög till hög syra och en bra balans mellan alkohol och syra.

Vita viner som har jästs eller lagrats i tunna

Utseende: blekt gula till gyllengula, inte grumliga. Arom: rättframma med fruktiga och/eller blommiga aromer och/eller aromer av gräs samt tertiära aromer som är karakteristiska för lagringen i tunna. Medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: medellång till lång eftersmak, medelhög till hög syra, medelfylliga till fylliga. Balanserade tertiära ekaromer.

Roséviner

Utseende: bleka till laxrosa, inte grumliga. Arom: rättframma, med friska (inte alltför mogna) aromer av röda och/eller mörka bär, medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: lätt, medellång till lång eftersmak, medelhög eller medelhög till hög syra och en bra balans mellan alkohol och syra.

(*) *De uppgifter som anges nedan under allmänna analytiska egenskaper gäller viner med mindre än 5 gram restsocker per liter.* Om andelen restsocker i vinerna är 5 gram per liter eller mer får de innehålla högst 250 milligram svaveldioxid per liter.

(**) Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

2. VIN – TORRA RÖDA VINER

Röda viner av typen "joven"

Utseende: körsbärsröda till rubinröda, inte grumliga. Arom: rättframma med aromer av röda och/eller mörka bär och medelhög eller medelhög till hög intensitet. Smak: medelfylliga till fylliga, med en medellång eller medellång till lång eftersmak och en bra balans mellan alkohol och syra.

Röda viner lagrade i tunna (inklusive viner märkta med "Roble" [ek], "Crianza", "Reserva" och "Gran Reserva")

Utseende: körsbärsröda till terrakottafärgade, inte grumliga. Arom: rättframma, med aromer av röda och/eller mörka och/eller mogna bär och medelhög intensitet. Tertiära aromer som är karakteristiska för lagringen i tunna, med medelhög eller medelhög till hög intensitet beroende på lagringstiden. Smak: medelfylliga till fylliga med en medellång till lång eftersmak, välbalanserade.

(*) Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrar som fastställs i detta avsnitt *för viner med mindre än 5 g/l restsocker* överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

3. HALVTORRA, HALVSÖTA OCH SÖTA VINER (VITA VINER, ROSÉVINER OCH RÖDA VINER)

Vita viner

Blekt gula till gyllengula, inte grumliga. Rättframma med fruktiga och/eller blommiga aromer och/eller aromer av gräs och medelhög eller medelhög till hög intensitet. Kropp: medelfylliga (halvtorra viner), medelfylliga eller medelfylliga till fylliga (halvsöta viner) och fylliga (söta viner). med medellång till lång eftersmak. Syrlighet: medelhög eller medelhög till hög syra (halvtorra och halvsöta viner) och medelhög syra (söta viner) samt en bra balans mellan alkohol och syra.

Roséviner

Bleka till laxrosa, inte grumliga. Rättframma, med friska (inte alltför mogna) aromer av röda och/eller mörka bär, medelhög till hög intensitet (halvtorra viner) och medelhög eller medelhög till hög intensitet (halvsöta och söta viner). Kropp: medelfylliga (halvtorra viner), medelfylliga eller medelfylliga till fylliga (halvsöta viner) och fylliga (söta viner). Eftersmak: medellång till lång (halvtorra och söta viner) och medellång eller medellång till lång (halvsöta viner). Syrlighet: medelhög eller medelhög till hög syra (halvtorra och halvsöta viner) och medelhög syra (söta viner) samt en bra balans mellan alkohol och syra.

Röda viner

Körsbärsröda till rubinröda, inte grumliga. Rättframma, med aromer av röda och/eller mörka bär, medelhög till hög intensitet (halvtorra viner) och medelhög intensitet (halvsöta och söta viner). Kropp: medelfylliga (halvtorra och halvsöta viner) och fylliga (söta viner), med en medellång till lång eftersmak och en bra balans mellan alkohol och syra.

* Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

4. MOUSSERANDE KVALITETSVIN FRAMSTÄLLT MED DEN TRADITIONELLA METODEN (VITA VINER, ROSÉVINER OCH RÖDA VINER)

Mousserande kvalitetsvin framställt med den traditionella metoden, vitt vin:

Utseende: blekt gul till gyllengul färg. Arom: ren och fruktig, med smakegenskaper som härrör från den andra jäsningen på flaska.

Mousserande kvalitetsvin framställt med den traditionella metoden, rosévin:

Utseende: ljusrosa till laxrosa. Arom: ren och fruktig, med smakegenskaper som härrör från den andra jäsningen på flaska.

Mousserande kvalitetsvin framställt med den traditionella metoden, rött vin:

Utseende: körsbärsröda till terrakottafärgade. Arom: ren och fruktig, med smakegenskaper som härrör från den andra jäsningen på flaska.

* Under alla omständigheter ska de fysiska och kemiska parametrarna i detta avsnitt överensstämma med de övre gränsvärden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	10,83
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	180

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskilda oenologiska metoder

— Lägsta sannolika alkoholhalt hos druvorna: 10,5 volymprocent, utom när det gäller druvor som är avsedda för att framställa halvtorra, halvsöta och söta viner, där den lägsta sannolika alkoholhalten är 9 volymprocent. Ovannämnda druvor får inte användas för att framställa andra typer av viner.

— Högsta avkastning: 72 liter per 100 kg druvor.

Mousserande kvalitetsviner framställs med den traditionella metoden i enlighet med gällande EU-lagstiftning.

Det mousserande kvalitetsvinet ska lagras på jästfällningen i minst nio månader och i samma flaska som den andra jäsningen ägde rum.

— Söta viner framställs genom att man avbryter alkoholjäsningen med metoder som är godkända enligt gällande lagstiftning. På så vis bevaras en del av det naturliga sockret i druvorna. Dessa metoder omfattar inte tillsättning av alkohol.

2. Begränsning som rör vinframställningen

De vita vinerna ska framställas på uteslutande gröna druvsorter (malvasía castellana, verdejo, moscatel de grano menudo och albillo real).

Rosévinerna ska framställas på tillåtna blå och gröna druvsorter (primära och sekundära druvsorter).

De röda vinerna ska uteslutande framställas på druvsorterna tinta de toro och garnacha tinta, med framställningen begränsad till två typer av röda viner: rött vin som till minst 85 % framställs på garnacha tinta och rött vin som till minst 75 % framställs på tinta de toro.

Vid framställningen av mousserande kvalitetsroséviner ska minst 25 % av de druvor som används vara blå druvsorter.

3. Odlingsmetod

— Minsta planttäthet: 500 stockar/hektar.

— Stockarna får beskäras och bindas upp med hjälp av gobeletmetoden eller spaljémetoder.

— Blandade odlingar som inte tillåter separat skörd för varje druvsort är inte tillåtna.

b. *Högsta avkastning*

1. För druvsorterna garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca), verdejo, albillo real och moscatel de grano menudo.

9 000 kg druvor per hektar

2. viket motsvarar en högsta avkastning på

64,80 hektoliter per hektar

3. För druvsorten tinta de toro

7 500 kg druvor per hektar

4. viket motsvarar en högsta avkastning på

54,00 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen Toro ligger i den västligaste delen av regionen Kastilien och León, sydost om provinsen Zamora, och omfattar en del av de naturliga områdena Tierra del Vino, Valle del Guareña och Tierra de Toro. Det gränsar till slätterna i Tierra del Pan och Tierra de Campos och sträcker sig över 62 000 hektar mark.

Området består av följande kommuner:

I provinsen Zamora:

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

I provinsen Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero, vinodlingsdistrikten i Villaester de Arriba och Villaester de Abajo samt kommunen Pedrosa del Rey.

7. **Druvsorter**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Beskrivning av samband**

a. *Beskrivning av det geografiska området*

Naturliga faktorer

1. Området har en relativt plan terräng som är präglad av floden Duero, dess biflod Talanda och floderna Guareña och Hornija, som bildat dalgångar och terrasser. Vinodlingarna ligger på mellan 620 och 840 meter över havet. Den högst belägna vingården finns i den sydvästra delen av det avgränsade området.

2. Jordmånen består av sediment av sandsten, lera och pliocensk kalkhaltig puddingsten, som på ytan skapar bruna kalkhaltiga jordar som ligger på okonsoliderat material. De utgörs av allt från lera till grov- och finkornig sandsten med inslag av kalksten och detritisk märgel som bildades under miocen. Dessa jordar härstammar från den tertiära epoken. Jordarnas textur utgörs i allmänhet av sandig lera och har en låg halt av organiskt material (<1 %), samt ett pH-värde som varierar från lätt surt till neutralt, 6–7. Det är endast i den sydvästra delen som pH-värdet är mer basiskt, på omkring 8, med få spårämnen bortsett från järn.

3. Området som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen har ett extremt fastlandsklimat med påverkan från Atlanten. Det är halvtorrt med mycket lite fukt, och vårfrost är vanligt förekommande.

Mänskliga faktorer

1. Toroviner och den mänskliga faktorn har sedan länge haft ett nära samband, då druvsorterna utifrån uråldrig erfarenhet som överförts från generation till generation har planterats efter jordtyp:

   — Tinta de toro: huvudsakligen på jordmåner som är grusiga på ytan med underliggande lerjordskikt.

   — Malvasía castellana: huvudsakligen på lättare och sandigare jordar.

   — Garnacha tinta: på sandjordar, precis som malvasía.

   — Verdejo: lämpar sig för alla typer av jordmån och trivs bäst på lätta jordar som innehåller grus och småsten.

   — Moscatel de grano menudo: magra jordar, väldränerad sandig lerjord.

   — Albillo real: i allmänhet på sand- och grusjordar.

2. Egenskaperna hos druvorna och därmed vinerna beror på åldern på vinodlingarna, varav fler än 50 % är äldre än 40 år, de befintliga pre-phylloxera vinodlingarna, de planteringsavstånd som normalt sett är 3×3 m, planteringen av vinstockar i rutor, utom på mycket gamla planteringar där de är utspridda, den mänskliga faktorn vad gäller bevarande av vinodlingsarvet samt den inhemska sorten tinta de toro

3. Vinodlarna i området har historiskt sett värnat den inhemska druvsorten tinta de toro som är perfekt lämpad för jordmånen och klimatet, och som nämns så tidigt som på 500-talet, i Isidoro de Sevillas Etimologías. Den är ampelografiskt och genetiskt lik druvsorten tempranillo, men den framställs i mindre utsträckning, är mer tanninrik, rik på kalium, har mindre syra, med ett aningen antocyaninrikt fruktkött när den är mogen, och ger mer koncentrerade och kraftfulla viner.

4. Frånvaron av endemiska skadegörare eller sjukdomar, bortsett från mjöldagg, som vinodlarna behandlar på naturlig väg med svavel, förhindrar utbredd användning av växtskyddsmedel, vilket i praktiken innebär att druvorna är ekologiska.

b. *Produktuppgifter*

Jämfört med andra viner från angränsande områden med liknande druvsorter har vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Toro bättre struktur och en större polyfenol- och tanninkomponent. De har lägre syrahalt och högre pH-värde, med toner av mogen frukt.

Beroende på vilken druvsort de framställs av har de halvtorra, halvsöta och söta vinerna dessutom en kraftfull blommig eller fruktig smak och djärv karaktär, som härrör från områdets terroir.

De mousserande kvalitetsvinerna har små intensiva bubblor och fint skum. Dessa mousserande kvalitetsvinerna är friska, balanserade och fylliga med välintegrerade sekundära aromer från den andra jäsningen på flaska.

c. *Beskrivning av orsakssambandet*

Klimatet är mycket kallt under vintern, med många soltimmar och extrema temperaturer, vilket begränsar vinproduktionen. De olika jordmånerna (sandig siltig lerjord) avgör vilka druvsorter vinodlarna planterar. Dessa faktorer, det neutrala pH-värdet, den begränsade halten av organiskt material och jordförbättringsmedel som tillförs av vinodlarna är avgörande för vinernas arom, struktur och alkoholhalt, vilken är hög. Jordmånens höga järnhalt, i kombination med vinodlingens höga ålder, bidrar dessutom till vinernas anmärkningsvärda färgintensitet.

Dessutom är de naturförhållanden i produktionsområdet och de mänskliga faktorer som beskrivs ovan idealiska för vinodlingarnas utveckling, särskilt under de skeden som föregår skörden, vilket gör att de olika godkända druvsorterna mognar vid olika tidpunkter, vilket ger goda basviner för framställning av mousserande kvalitetsviner med lämplig alkoholhalt, låg syrahalt, lågt pH-värde och god hälsa.

För söta och halvsöta viner utgör även den mångåriga erfarenheten av att framställa dessa typer av viner i området ett bevis på deras produktionskapacitet. Vinerna framställs i enlighet med högsta möjliga kvalitetsstandard, med bibehållande av den klassiska organoleptiska profilen hos traditionella viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Toro. Dessa viner är ett utmärkt uttryck för vinernas autentiska karaktär, något som även sockerhalten framhäver.

De traditionella druvsorter i området som i den tidigare översynen lagts till i produktspecifikationen, såsom albillo real och moscatel de grano menudo, har i kombination med de huvudsakliga sorterna verdejo, malvasía castellana, garnacha tinta och tinta de toro, gjort de möjligt att få fram perfekta basviner för mousserande viner, särskilt som denna kombination av druvsorter mognar vid olika tidpunkter, vilket ger balanserade och sunda viner med lämplig alkoholhalt och låg syrahalt. Den mångåriga erfarenheten av att framställa dessa typer av viner i området utgör ett bevis på deras produktionskapacitet Vinerna framställs i enlighet med högsta möjliga kvalitetsstandard och upprätthåller sambandet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställningsprocessen omfattar tappning och efterföljande lagring av vinerna. De organoleptiska samt fysiska och kemiska egenskaper som beskrivs i denna produktspecifikation kan därför bara garanteras om all vinhantering äger rum inom produktionsområdet. Tappningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen Toro är en av de kritiska faktorerna för att uppnå de egenskaper som anges i produktspecifikationen. På grund av detta, och i syfte att säkerställa kvaliteten och ge en garanti för ursprung och kontroll, ska tappningen äga rum i vinkällare som är belägna i tappningsanläggningar i produktionsområdet.

Rättslig ram:

I nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det traditionella uttrycket ”DENOMINACIÓN DE ORIGEN” [URSPRUNGSBETECKNING] och förkortningen ”D.O.” får användas i märkningen i stället för ”DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” [SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING].

Vinernas märkning får innehålla orden ”ROBLE” [EK] och ”FERMENTADO EN BARRICA” [JÄST I TUNNA]. För röda viner får de traditionella uttrycken ”CRIANZA”, ”RESERVA” och ”GRAN RESERVA” användas, under förutsättning att de uppfyller villkoren i gällande lagstiftning.

Länk till produktspecifikationen

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