



C/2024/4493

12.7.2024

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany na poziomie Unii w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 97 ust. 4 akapit pierwszy w związku z art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(C/2024/4493)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM06

Data złożenia wniosku: 16.5.2023

1. Wnioskodawca i uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO” (Rada regulacyjna ds. nazwy pochodzenia „Toro”).

W jej skład wchodzi wszyscy plantatorzy winorośli i piwnice winiarskie zaangażowane w produkcję wina objętego ChNP Toro.

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Kategoria produktów sektora wina
- Związek
- Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

1. DODANIE NOWEJ KATEGORII WIN

Opis:

W specyfikacji produktu ChNP Toro wprowadza się zmiany w celu uwzględnienia nowej kategorii win, tj. kategorii 5 „Gatunkowe wina musujące”. Należy zatem opisać ich właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji oraz pkt 3 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: na poziomie Unii

Jest to zmiana na poziomie Unii, ponieważ ma ona charakter określony w art. 105 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynków).

Uzasadnienie:

Uwzględnienie w poprzednim przeglądzie specyfikacji produktu odmian tradycyjnie występujących na tym obszarze, takich jak Albillo Real i Moscatel de grano menudo, wraz z wykorzystaniem odmian Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta i Tinta de Toro, stwarza odpowiednie warunki do uzyskania charakterystycznego wina bazowego/moszczu stanowiącego idealny surowiec do produkcji gatunkowych win musujących, który zapewnia winom małe intensywne pęcherzyki oraz trwałą pianę.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Analiza fizykochemiczna i sensoryczna win musujących produkowanych metodą tradycyjną w piwnicach winiarskich na tym obszarze, ale wprowadzanych do obrotu bez ochrony ChNP Toro pokazuje, że te gatunkowe wina musujące cechuje świeżość, wyważenie i cielistość oraz dobra integracja aromatów wtórnych powstałych w wyniku drugiej fermentacji w butelce, przy jednoczesnym zachowaniu tradycyjnego profilu win Toro.

Podsumowując, dążenie do utrzymania historycznych plantacji tych białych i czerwonych odmian winorośli na przedmiotowym obszarze (obecnie ze wszystkimi odmianami historycznymi), czyli do zachowania ich różnorodności genetycznej, a także potwierdzonej jakości i sukcesu handlowego niektórych z tych win na rynku, stanowi podstawę do opracowania przez radę regulacyjną przepisów obejmujących te odmiany, zgodnie z wnioskiem przedstawicieli sektora.

Ponadto dodanie nowej kategorii win powoduje konieczność opisanie tych win, co najmniej ich właściwości fizycznych i chemicznych, jak określono w art. 20 rozporządzenia (UE) 2019/34. Przy określaniu tych parametrów uwzględniono wyżej wymienione analizy przeprowadzone w odniesieniu do gatunkowych win musujących wprowadzanych do obrotu przez piwnice winiarskie na tym obszarze i produkowanych z dopuszczonych odmian uzyskiwanych z winnic również znajdujących się na wyznaczonym obszarze.

2. WARUNKI PRODUKCJI DLA NOWEJ KATEGORII WINA

Opis:

Wprowadzono szczególne warunki produkcji dla nowej kategorii wina.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) i pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: na poziomie Unii

Zgodnie z wyjaśnieniem rodzaju zmiany przedstawionym w pkt 1 zmiana ta polega na włączeniu nowej kategorii win i w związku z tym uznaje się ją za objętą art. 105 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynków).

Uzasadnienie:

Konieczne było uwzględnienie specyfikacji i wymogów dotyczących produkcji gatunkowych win musujących, takich jak na przykład zmiana prawdopodobnej zawartości alkoholu w winogronach wykorzystanych do takiej produkcji. Ponadto tradycyjna metoda leżakowania na osadzie winnym z drożdży przez co najmniej dziewięć miesięcy uznawana jest za jedyną metodę gwarantującą jakość win, które mają być wprowadzane do obrotu. Wdrożono również obowiązek produkcji gatunkowych różowych win musujących przy użyciu co najmniej 25 % odmian czerwonych.

3. UWZGLĘDNIENIE DODATKOWYCH ELEMENTÓW W PUNKCIE POŚWIĘCONYM KATEGORII 5. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE

Opis:

Kategoria 5 gatunkowe wina musujące została uwzględniona w lit. b) Szczegółowe informacje o produkcie oraz lit. c) Związek przyczynowy.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt 8 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: na poziomie Unii

Zgodnie z wyjaśnieniem rodzaju zmiany przedstawionym w pkt 1 zmiana ta polega na włączeniu nowej kategorii win i w związku z tym uznaje się ją za objętą art. 105 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (jednolita wspólna organizacja rynków).

Uzasadnienie:

Włączenie tej kategorii oznacza, że istnieje nowy produkt, gatunkowe wino musujące, które zachowuje profil organoleptyczny win z tego obszaru: cielistość w ustach z nutami dojrzałych owoców, uzupełniona wyjątkowymi cechami charakterystycznymi tej tradycyjnej metody. Dodano akapit w celu uzupełnienia informacji o związku przyczynowym w odniesieniu do tej kategorii, ponieważ właściwości gatunkowe win musujących wynikają głównie z interakcji czynników naturalnych i ludzkich.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

„Toro”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące

4. **Opis wina lub win**

1. WINO – WYTRAWNE WINA BIAŁE I RÓŻOWE

Wina białe

Wygląd: barwa od bladożółtej po złotożółtą, przejrzysta. Aromat: zdecydowany z nutami owocowymi lub kwiatowymi, lub trawiastymi o intensywności od średniej do średniowysokiej. Smak: lekki na podniebieniu, o finiszu od średniego do długiego i kwasowości od średniej do średniowysokiej, charakteryzujący się odpowiednim zrównoważeniem alkoholu i kwasowości.

Wina białe fermentowane lub leżakowane w beczkach.

Wygląd: barwa od bladożółtej po złotożółtą, przejrzysta. Aromat: zdecydowany z nutami owocowymi lub kwiatowymi, lub trawiastymi, charakteryzujący się aromatami pobocznymi typowymi dla dojrzewania w beczce. Intensywność od średniej do średniowysokiej. Smak: o finiszu od średniego do długiego, średniowysokiej kwasowości i średniej do dużej cielistości na podniebieniu. Zrównoważone poboczne aromaty drewna.

Wina różowe

Wygląd: barwa od blad różowej do łososiowej, przejrzysta. Aromat: zdecydowany, charakteryzujący się aromatami świeżych (nieprzejrzałych) czerwonych lub czarnych owoców, o intensywności od średniej do średniowysokiej. Smak: lekki na podniebieniu, o finiszu od średniego do długiego i kwasowości od średniej do średniowysokiej, charakteryzujący się odpowiednim zrównoważeniem alkoholu i kwasowości.

(*) Dane przedstawione poniżej w ramach ogólnych cech analitycznych dotyczą win o zawartości cukrów resztkowych poniżej 5 g na l. Jeżeli zawartość cukrów resztkowych w winach wynosi co najmniej 5 gramów na litr, górny limit zawartości dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr.

(**) We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	–
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. WINO – WYTRAWNE WINA CZERWONE

Młode wino czerwone:

Wygląd: barwa od wiśniowej do rubinowoczerwonej, przejrzysta. Aromat: zdecydowany, charakteryzujący się aromatami czerwonych lub czarnych owoców, o intensywności od średniej do średniowysokiej. Smak: o średniej do dużej cielistości, finiszu od średniego do długiego i kwasowości od średniej do średniowysokiej, charakteryzujący się odpowiednim zrównoważeniem alkoholu i kwasowości.

Wino czerwone leżakowane w beczkach (w tym opatrzone określeniami „Roble” [dqb], „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva”).

Wygląd: barwa od wiśniowej do terakotowej, przejrzysta. Aromat: zdecydowany, charakteryzujący się aromatami czerwonych lub czarnych lub dojrzałych owoców, o średniej intensywności. Aromaty poboczne typowe dla leżakowania w beczce, o intensywności od średniej do średniowysokiej, w zależności od długości okresu leżakowania. Smak: odpowiednio zrównoważony, o średniej do dużej cielistości i finiszu od średniego do długiego.

(*) W każdym przypadku parametry fizykochemiczne win o zawartości cukrów resztkowych poniżej 5 g/l określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	–
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

3. WINA PÓŁWYTRAWNE, PÓŁSŁODKIE I SŁODKIE (BIAŁE, RÓŻOWE I CZERWONE)

Wina białe

Barwa od białozółtej po złotożółtą, przejrzysta. Zdecydowane z nutami owocowymi lub kwiatowymi, lub trawiastymi o intensywności od średniej do średniowysokiej. Cielistość: średnia (wina półwytrawne), od średniej do średnio dużej (wina półsłodkie) i duża (wina słodkie); finisz od średniego do długiego; kwasowość: od średniej do średnio wysokiej (wina półwytrawne i półsłodkie) i średnia (wina słodkie), a także zrównoważona zawartość alkoholu i kwasowość.

Wina różowe

Barwa od blad różowej do łososiowej, przejrzysta; zdecydowany aromat świeżych (nieprzejrzałych) czerwonych lub czarnych owoców, o intensywności od średniej do wysokiej (wina półwytrawne) i od średniej do średnio wysokiej (wina półsłodkie i słodkie). Cielistość: średnia (wina półwytrawne), od średniej do średnio dużej (wina półsłodkie) i duża (wina słodkie); finisz: od średniego do długiego (wina półwytrawne i słodkie) i od średniego do średnio długiego (wina półsłodkie); kwasowość: od średniej do średnio wysokiej (wina półwytrawne i półsłodkie) i średnia (wina słodkie), a także zrównoważona zawartość alkoholu i kwasowość.

Wina czerwone

Barwa od wiśniowej do rubinowoczerwonej, przejrzysta. Zdecydowany aromat czerwonych lub czarnych owoców, o intensywności od średniej do wysokiej (wina półwytrawne) i średniej (wina półsłodkie i słodkie). Cielistość: średnia (wina półwytrawne i półsłodkie) i duża (wina słodkie); finisz od średniego do długiego, zrównoważona zawartość alkoholu i kwasowość.

- * We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	–
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

4. GATUNKOWE WINO MUSUJĄCE PRODUKOWANE METODĄ TRADYCYJNĄ (BIAŁE, RÓŻOWE I CZERWONE)

Gatunkowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną, białe

Wygląd: barwa od bladżółtej po złotożółtą. Aromat: czysty, owocowy, charakter na podniebieniu specyficzny dla drugiej fermentacji w butelce.

Gatunkowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną, różowe

Wygląd: barwa od blad różowej do łososiowej. Aromat: czysty, owocowy, charakter na podniebieniu specyficzny dla drugiej fermentacji w butelce.

Gatunkowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną, czerwone

Wygląd: barwa od wiśniowej do terakotowej. Aromat: czysty, owocowy, charakter na podniebieniu specyficzny dla drugiej fermentacji w butelce.

- * We wszystkich przypadkach parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	–
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	10,83
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	180

5. Praktyki enologiczne

a. Szczególne praktyki enologiczne

1. Szczególne praktyki enologiczne

- Minimalna prawdopodobna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 %, z wyjątkiem winogron przeznaczonych do produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich, w przypadku których wynosi ona 9 %. Wspomniane powyżej winogrona nie mogą być wykorzystywane do produkcji żadnego innego rodzaju wina.

- Maksymalna wydajność: 72 l na 100 kg winogron.

Gatunkowe wina musujące są produkowane metodą tradycyjną, zgodnie z obowiązującym prawodawstwem europejskim.

Gatunkowe wina musujące musi pozostawać w kontakcie z osadem winnym z drożdży przez co najmniej dziewięć miesięcy i w tej samej butelce, w której miała miejsce druga fermentacja.

- Wina słodkie wytwarza się, zachowując część cukrów naturalnie występujących w winogronach poprzez przerwanie procesu fermentacji alkoholowej przy wykorzystaniu metod dopuszczalnych na mocy obowiązujących przepisów. Metody te nie obejmują dodawania alkoholu.

2. Ograniczenie dotyczące wyrobu wina

Wina białe wytwarza się wyłącznie z białych odmian winorośli (Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo i Albillo Real).

Wina różowe wytwarza się z dopuszczonych czerwonych i białych odmian winorośli (głównych i drugorzędnych odmian winorośli).

Wina czerwone wytwarza się wyłącznie z odmian winorośli Tinta de Toro i Garnacha Tinta, a produkcja ogranicza się do następujących dwóch rodzajów win czerwonych: wina czerwone produkowane przynajmniej w 85 % z winogron odmiany Garnacha Tinta i wina czerwone produkowane w przynajmniej 75 % z winogron odmiany Tinta de Toro.

Gatunkowe różowe wina musujące muszą być produkowane przynajmniej w 25 % z czerwonych odmian winogron.

3. Metoda uprawy

- Minimalna gęstość obsady: 500 roślin na hektar.
- Winorośl można prowadzić w formie głowy lub metodą szpalerową.
- Mieszane winnice, w których niemożliwe jest oddzielenie poszczególnych odmian winorośli w czasie zbiorów, są niedopuszczalne.

b. Maksymalna wydajność

1. Odmiany Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo

9 000 kg winogron z hektara

2. co odpowiada maksymalnej wydajności:

64,80 hektolitrow z hektara

3. Odmiana Tinta de Toro

7 500 kg winogron z hektara

4. co odpowiada maksymalnej wydajności:

54,00 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChNP Toro położony jest na zachodnim krańcu wspólnoty autonomicznej Kastylii i Leónu, na południowym wschodzie prowincji Zamora, i obejmuje części naturalnych comarcas, takich jak Tierra del Vino, Valle del Guareña i Tierra de Toro. Sąsiaduje z nieurodzajnymi obszarami Tierra del Pan i Tierra de Campos, a jego powierzchnia wynosi 62 000 hektarów.

Obszar obejmuje następujące gminy:

w prowincji Zamora:

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

w prowincji Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero oraz pagos Villaester de Arriba i Villaester de Abajo, na obszarze gminy Pedrosa del Rey.

7. Odmiany winorośli

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

a. Opis obszaru geograficznego

Czynniki przyrodnicze

1. Obszar ten charakteryzuje się łagodnym terenem, ukształtowanym przez rzekę Duero, jej dopływ Talanda oraz rzeki Guareña i Hornija, które tworzą doliny i tarasy. Winnice znajdują się na wysokości od 620 do 840 m n.p.m., z największą wysokością w południowo-zachodniej części wyznaczonego obszaru.
2. Gleba składa się z osadów piaskowca, gliny i wapiennego zlepieńca plioceńskiego, które tworzą na powierzchni brunatną glebę wapienną leżącą na nieutwardzonym podłożu. Obejmują one zarówno glinę, jak i drobnoziarnisty piaskowiec z warstwami wapieni i margli detrytycznych powstałych w miocenie. Gleby te pochodzą z epoki trzeciorzędu. Konsystencja gleb jest na ogół piaszczysto-gliniasta, z niewielką ilością materii organicznej (< 1 %), o pH od lekko kwaśnego do obojętnego 6–7. Jedynie w południowo-zachodnim obszarze występuje bardziej zasadowe pH na poziomie około 8, z niską zawartością pierwiastków śladowych, oprócz żelaza.
3. Obszar ChNP charakteryzuje się surowym klimatem kontynentalnym z wpływami atlantyckimi. Klimat ten jest półpustynny i odznacza się brakiem wilgoci oraz częstymi wiosennymi przymrozkami.

Czynniki ludzkie

1. Wina Toro i czynnik ludzki są ze sobą ściśle powiązane, ponieważ w oparciu o wieloletnie doświadczenie przekazywane z pokolenia na pokolenie odmiany obsadza się zgodnie z rodzajem gleby:
 - Tinta de Toro: głównie na glebach o żwirowej powierzchni i gliniastym podglebiu.
 - Malvasía Castellana: głównie na glebach lżejszych i piaszczystych.
 - Garnacha Tinta: na glebach piaszczystych, tak jak Malvasía.
 - Verdejo: może być uprawiana na wszystkich rodzajach gleb, ale preferuje lekkie gleby zawierające żwir i otczaki.
 - Moscatel de Grano Menudo: gleby ubogie, dobrze przepuszczalna glina piaszczysta.
 - Albillo Real: zazwyczaj na glebach piaszczystych i żwirowych.
2. Wiek winnic, z których ponad 50 % ma ponad 40 lat, istniejące winnice sprzed inwazji filoksery, odległości obsady, które zazwyczaj wynoszą 3x3 m, obsadzanie na planie kwadratu, z wyjątkiem bardzo starych plantacji, w których odległości są większe, czynnik ludzki związany z dążeniem do zachowania dziedzictwa uprawy winorośli oraz rodzima odmiana Tinta de Toro nadają winogronom, a co za tym idzie wytwarzanym z nich winom, ich swoiste cechy.

3. Plantatorzy winorośli z tego obszaru historycznie bronili rodzimej odmiany Tinta de Toro, która jest idealnie przystosowana do uprawy na występujących tu glebach i w panującym tu klimacie, o czym już w VI wieku pisał Isidoro de Sevilla w swoim dziele Etimologías. Jest ona ampelograficznie i genetycznie podobna do odmiany Tempranillo, ale produkuje się jej mniej, charakteryzuje się większą zawartością tanin, jest bogata w potas, mniej kwaśna, z lekko antocyjanowym miąższem, gdy jest dojrzała, i produkuje bardziej skoncentrowane i mocne wina.
4. Brak endemicznych szkodników lub chorób, z wyjątkiem mączniaka prawdziwego, którego plantatorzy winorośli zwalczają naturalnie za pomocą siarki, pozwala na rezygnację z masowego stosowania środków ochrony roślin, dzięki czemu winogrona są praktycznie ekologiczne.

b. *Szczegółowe informacje o produkcji*

W porównaniu z innymi winami z sąsiednich obszarów z podobnymi odmianami wina objęte ChNP Toro są bardziej ustrukturyzowane i zawierają więcej polifenoli oraz tanin. Pod względem walorów organoleptycznych odznaczają się mniejszą kwasowością i wyższym pH, z nutami dojrzszych owoców.

Ponadto w zależności od odmiany, z której są produkowane, wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie mają mocny aromat kwiatowy lub owocowy i zdecydowany charakter na podniebieniu związany z terroir.

Gatunkowe wina musujące charakteryzują się małymi intensywnymi pęcherzykami oraz trwałą pianą. Te gatunkowe wina musujące cechuje świeżość, wyważenie i cielistość oraz znakomita integracja aromatów wtórnych powstałych w wyniku drugiej fermentacji w butelce.

c. *Opis związku przyczynowego*

Opisane warunki klimatyczne (zimną klimat wyjątkowo zimny, duża liczba godzin słonecznych i ekstremalne temperatury), które ograniczają wydajność produkcyjną winnic. To, które odmiany winorośli uprawiają plantatorzy, zależy od poszczególnych rodzajów gleb (głina piaszczysta). Wspomniane czynniki, a także obojętne pH, ograniczona ilość materii organicznej oraz polepszacze gleby stosowane przez plantatorów winorośli wpływają na aromat i strukturę win oraz (wysoką) zawartość alkoholu w winach. Ponadto wysoka zawartość żelaza w glebie oraz zaawansowany wiek winnicy przyczyniają się do wyjątkowo wysokiej zawartości barwników w przedmiotowych winach.

Co więcej te naturalne warunki obszaru produkcji związane z czynnikami naturalnymi oraz czynniki ludzkie opisane powyżej są idealne dla rozwoju winnicy, szczególnie w fazach poprzedzających zbiory, i sprzyjają dojrzewaniu poszczególnych dopuszczonych odmian w różnym czasie, co pozwala na wytwarzanie dobrych win bazowych do produkcji gatunkowego wina musującego o odpowiedniej zawartości alkoholu, niskiej kwasowości, pH i dobrej kondycji.

Co więcej, lata doświadczenia w produkcji win słodkich i półsłodkich na obszarze geograficznym ChNP „Toro” potwierdzają zdolność do produkcji tego rodzaju win. Wina te wytwarza się zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami jakości i przy zachowaniu klasycznego profilu organoleptycznego charakterystycznego dla tradycyjnych win „Toro”. Idealnie oddają one autentyczny charakter win „Toro” wzbogacony o podwyższoną zawartość cukru.

W przypadku win musujących włączenie w ramach poprzedniej zmiany specyfikacji produktu odmian tradycyjnie występujących na tym obszarze, które jednak nie zostały wcześniej uwzględnione, takich jak Albillo Real i Moscatel de grano menudo, umożliwiło, w połączeniu z głównymi odmianami Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta i Tinta de Toro, które dojrzewają w różnym czasie, uzyskanie idealnych win bazowych do produkcji gatunkowych win musujących o odpowiedniej zawartości alkoholu, niskiej kwasowości, zrównoważonym charakterze i dobrej kondycji. Wieloletnie doświadczenie w produkcji tych rodzajów gatunkowego wina musującego w ramach ChNP Toro potwierdza zdolność do produkcji tego rodzaju win. Wina te wytwarza się zgodnie z najbardziej rygorystycznymi normami jakości i z zachowaniem związku przyczynowego.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru geograficznego

Opis wymogu:

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności podejmowane w odniesieniu do wina będą miały miejsce na obszarze produkcji. Butelkowanie wina objętego ChNP Toro jest jednym z czynników mających podstawowe znaczenie dla uzyskania cech charakterystycznych wskazanych w specyfikacji produktu. W związku z powyższym oraz w celu zapewnienia jakości i zagwarantowania pochodzenia i kontroli butelkowanie musi odbywać się w piwnicach rozlewni położonych na obszarze produkcji.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Zamiast określenia „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” („NAZWA POCHODZENIA”) oraz inicjałów „D.O.” na etykiecie można umieścić tradycyjne określenie „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA” („CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA”).

Na etykietach win można umieścić określenia „ROBLE” (dąb) lub „FERMENTADO EN BARRICA” (poddane fermentacji w beczce), a na etykietach win czerwonych tradycyjne określenia „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA”, o ile spełniono warunki dotyczące wykorzystania tych określeń ustanowione w obowiązujących przepisach.

Link do specyfikacji produktu

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