



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2025/125)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM07

Data przekazania informacji: 3.10.2024

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

ZMIANY W OGRANICZENIACH DOTYCZĄCYCH PRODUKCJI WINA

Opis:

Zmiana polega po pierwsze na zwiększeniu minimalnej proporcji odmiany Tinta de Toro z 75 % do 85 % w winach produkowanych z tej odmiany. Dzięki temu otrzymywane są dwa rodzaje win czerwonych: Vino tinto (Garnacha tinto), produkowane w co najmniej 85 % z odmiany Garnacha Tinta, i Vino tinto (Tinta de Toro), produkowane w co najmniej 85 % z odmiany Tinta de Toro. Po drugie, pozostałe 15 % w obu rodzajach wina może pochodzić z którejkolwiek z dopuszczonych odmian (białych lub czerwonych), podczas gdy do tej pory stosować można było jedynie dopuszczone odmiany czerwone.

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

Jest to zmiana standardowa, ponieważ nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 24 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 w sprawie oznaczeń geograficznych.

Uzasadnienie:

Zmiana ta ma na celu dostosowanie praktyk enologicznych w celu uwzględnienia nowych metod produkcji wina na tym obszarze oraz lepszego dostosowania do zapotrzebowania na rynku.

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

3.1. **Kod Nomenklatury scalonej**

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. WINO – WYTRAWNE WINA BIAŁE I RÓŻOWE

###### ZWIĘZŁY OPIS

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/l. Jeżeli zawartość cukrów resztkowych w winach wynosi co najmniej 5 gramów na litr, górny limit zawartości dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr.

(\*\*) W przypadku gdy limitów nie określono, parametry fizykochemiczne 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

###### ZWIĘZŁY OPIS

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, o finiszu od średniego do średnio długiego, charakteryzujący się odpowiednim zrównoważeniem alkoholu i kwasowości.

Wino czerwone leżakowane w beczkach (w tym opatrzone określeniami „Roble” [dąb], „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 przypadku gdy limitów nie określono, parametry fizykochemiczne są 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)

ZWIĘZŁY OPIS

Wina białe: barwa od bladożółtej 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.

(\*) W przypadku gdy limitów nie określono, parametry fizykochemiczne 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)

ZWIĘZŁY OPIS

Gatunkowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną, białe:

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

Gatunkowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną, różowe:

Wygląd: barwa od bladioróżowej 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.

(\*) W przypadku gdy limitów nie określono, parametry fizykochemiczne 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

### 5.1. 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 wino 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).

Vino Tinto wytwarza się z odmian Tinta de Toro lub Garnacha Tinta, przy czym można wykorzystać do 15 % innych dopuszczonych odmian winorośli. Można zatem produkować następujące rodzaje win czerwonych: Vino tinto (Garnacha Tinto) produkowane w co najmniej 85 % z winogron odmiany Garnacha Tinta i Vino tinto (Tinta de Toro) produkowane w co najmniej 85 % z winogron odmiany Tinta de Toro.

Gatunkowe różowe wina musujące muszą być produkowane w co najmniej 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.

## 5.2. 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.

64,80 hektolitrow z hektara

3. Odmiana Tinta de Toro

7 500 kg winogron z hektara

4.

54,00 hektolitry z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChNP „TORO” położony jest na zachodnim krańcu regionu Kastylia i León, 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

### 8.1. Opis obszaru geograficznego

a1) 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.
- a2) 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 zwirowej 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 otoczaki.
    - Moscatel de Grano Menudo: gleby ubogie, dobrze przepuszczalna glina piaszczysta.
    - Albillo Real: zazwyczaj na glebach piaszczystych i zwirowych.
  - 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 *Etimologias*. 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.

## 8.2. 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 dojrzałych 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.

### 8.3. 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 polepszaczy gleby stosowanych 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 odmian tradycyjnie występujących na tym obszarze, takich jak Albillo Real i Moscatel de grano menudo, wraz z odmianami Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta i Tinta de Toro, które rozwijają się w warunkach odpowiednich do uzyskania wyróżniających się win bazowych,

w szczególności na etapach poprzedzających zbiory, dzięki czemu dojrzewanie poszczególnych dopuszczonych odmian, o krótkim i długim cyklu, ma miejsce w różnym czasie, pozwala na wytwarzanie dobrych win bazowych do produkcji gatunkowego wina musującego o odpowiedniej zawartości alkoholu, niskiej kwasowości, pH 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 PROTEGIDA” („CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA”) na etykiecie można umieścić tradycyjne określenie „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” („NAZWA POCHODZENIA”) lub jego skrót „D.O.”.

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**

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+5.docx/412b094e-7bea-247f-744e-3f09b21d4006](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+5.docx/412b094e-7bea-247f-744e-3f09b21d4006)

---