

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**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**

(2023/C 138/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Toro”

PDO-ES-A0886-AM05

Data przekazania informacji: 2.2.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Poprawki redakcyjne**

Opis

Odniesienie do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 w kontekście kategorii produktów sektora wina zostało zastąpione ogólnym odniesieniem do przepisów UE.

Zmieniono pkt 1 specyfikacji, ale zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Jest to standardowa zmiana, ponieważ uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Uzasadnienie

Celem było uniknięcie konieczności zmiany specyfikacji w przypadku wprowadzenia zmian we wspomnianym rozporządzeniu.

2. **Dodanie nowych rodzajów wina: półwytrawne, półsłodkie i słodkie w kategorii 1 – wino**

Opis

Poza winem wytrawnym, które było już uwzględnione, dodano wina półwytrawne, półsłodkie i słodkie (w zależności od zawartości cukru) wraz z opisami ich właściwości analitycznych i organoleptycznych.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) i b) specyfikacji oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu) Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji pozostają niezmienione. Stanowią one rezultat interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi.

Uzasadnienie

Wspomniane nowe rodzaje wina zostały uwzględnione w rezultacie wprowadzenia poprzedniej zmiany w specyfikacji, w ramach której dodano historyczne białe odmiany winorośli takie jak Moscatel de Grano Menudo i Albillo Real, a także zapewniono możliwość produkowania win jednodmianowych z winorośli Garnacha Tinta. Choć wina te były już produkowane przez piwnice winiarskie na omawianym obszarze z winogron hodowanych w winnicach objętych ChNP, nie można było wprowadzać ich do obrotu z etykietą, na której figurowała ChNP „Toro”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Analiza wykazała, że przedmiotowe wina charakteryzują się potężnym aromatem o nutach kwiatowych lub owocowych i pozostawiają intensywny posmak w ustach: posiadają one wyraźną strukturę. Wszystkie te właściwości są związane z *terroir* omawianego obszaru. Opisane powyżej cechy są charakterystyczne dla win objętych ChNP. Krótko mówiąc, zachowują one specyficzny charakter win objętych ChNP „Toro”, który jest jednak zniuansowany z uwagi na wyższą zawartość cukru.

Należy ponadto określić ich podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne zgodnie z wymogami przewidzianymi w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2019/34 ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

3. **Dostosowanie warunków produkcji wina (praktyki enologiczne: ograniczenia w zakresie wyrobu wina) w celu uwzględnienia nowych rodzajów wina**

Opis

Ograniczenie związane z minimalną prawdopodobną zawartością alkoholu zostało zniesione dla winogron przeznaczonych do produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich, które nie mogą być wykorzystywane w żadnym innym celu. Określono metodę produkcji win słodkich.

Zmiana ta dotyczy pkt 3 lit. b) ppkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu) Istotne cechy produktu, tj. wina objętego ChNP „Toro”, są wynikiem połączenia czynników naturalnych i ludzkich. Zmiana nie pociąga za sobą zmiany tych cech, ponieważ nowo uwzględnione wina zachowują specyficzny charakter win z omawianego obszaru, który jest jednak zniuansowany z uwagi na wyższą zawartość cukru. Zmiana ta nie wpływa na związek a zatem uznaje się, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013.

Uzasadnienie

Uwzględnienie nowych metod produkcji win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich wiąże się z koniecznością dostosowania praktyk enologicznych. Te nowe warunki są zgodne z obowiązującymi przepisami i preferencjami rynku.

4. **Uwzględnienie dodatkowych elementów w punkcie poświęconym związkowi win półwytrawnych, półsłodkich i słodkich**

Opis

Ponieważ uwzględniono nowe rodzaje wina, należy je opisać. Dlatego też w następujących literach dodano odniesienia do tych win: b) Szczegółowe informacje o produkcie i c) Związek przyczynowy. Wina te produkują się z tych samych odmian co wina wytrawne. Charakteryzują się one tym samym profilem sensorycznym i fizykochemicznym, który jest jednak zniuansowany z uwagi na obecność cukru.

Skorygowano także odniesienia do odmiany winogron białych Malvasía, które obecnie występują pod swoją pełną nazwą Malvasía Castellana, aby zapobiec myleniu ich z winogronami innych odmian również określanymi mianem Malvasía.

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

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu) Choć uzupełniono brzmienie punktu poświęconego związkowi przyczynowemu, sam związek pozostaje niezmieniony. Punkt ten rozszerzono jedynie, aby zawrzeć w nim opis nowych win i wyjaśnić związek przyczynowy w szczególności w odniesieniu do tych win. W związku z powyższym zmiany tej nie można przyporządkować do żadnego z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Uzasadnienie

Choć omawiane wina były zawsze wytwarzane na tym obszarze, nie wprowadzano ich do obrotu z oznaczeniem wskazującym, że są objęte ChNP „Toro”. Uwzględnienie tych win w specyfikacji było konieczne, ponieważ są one produktem wysokiej jakości, który idealnie oddaje autentyczny charakter win „Toro” wzbogacony o podwyższoną zawartość cukru.

5. **Zmiana przepisów dotyczących butelkowania**

Opis i uzasadnienie

Opakowaniami mogą być wyłącznie szklane butelki, przy czym kwestie dotyczące rodzaju ich zamknięcia regulują stosowne przepisy.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA. Istotne cechy produktu, tj. wina objętego ChNP „Toro”, są wynikiem połączenia czynników naturalnych i ludzkich. Zmiana nie pociąga za sobą zmiany tych cechy. Zmiana ta nie wpływa na związek a zatem uznaje się, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1308/2013.

Uzasadnienie

Aby zachować jakość i ochronić wizerunek win opatrzonych ChNP „Toro”, należy określić typ materiału wykorzystywanego do butelkowania tych win oraz rodzaj stosowanego zamknięcia zgodnie z aktualnymi wymogami obowiązującymi na rynku win gatunkowych.

6. **Poprawki redakcyjne w punkcie poświęconym postanowieniom dotyczącym etykietowania**

Opis

Zmiana ta ma wyłącznie charakter redakcyjny. Nie wiąże się ze zmianą przepisów dotyczących etykietowania.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu) Ponieważ zmiana odnosi się wyłącznie do formy, a nie do treści, uznano, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Uzasadnienie

Poprawka redakcyjna.

7. **Aktualizacja punktu poświęconego kontroli**

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe właściwego organu i podmiotu upoważnionego. Odniesienie do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 zostało zastąpione ogólnym odniesieniem do przepisów UE.

Zmiana ta dotyczy pkt 9 lit. a) oraz pkt 9 lit. b) ppkt 1 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu). Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

Uzasadnienie

Rada Regulacyjna ds. ChNP „Toro” uzyskała akredytację zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012. Po uzyskaniu tej akredytacji Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León] przekaze Radzie Regulacyjnej zadania związane z kontrolą zgodności zgodnie z art. 116a rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Toro

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**1. *Wino – wytrawne wina białe i różowe*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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.

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

(**) W każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie muszą być zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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

2. *Wino – wytrawne wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

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” [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 każdym przypadku parametry fizykochemiczne określone w niniejszym punkcie są zgodne z limitami ustanowionymi w prawie Unii.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

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 TEKSTOWY

Wina białe: barwa od bladżółtej 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); 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 analityczne cechy charakterystyczne	
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

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.
- 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: wino czerwone produkowane przynajmniej w 85 % z winogron odmiany Garnacha Tinta i wino czerwone produkowane w przynajmniej 75 % z winogron odmiany Tinta de Toro.

3. Metoda uprawy

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

5.2. Maksymalna wydajność

1. 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. Tinta de Toro

7 500 kg winogron z hektara

4.

54 hektolitry z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny ChNP „Toro” położony jest na zachodnim krańcu regionu Kastylija 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**

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Opis związku lub związków**

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 (gliny piaszczyste). 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, prowadzenie winorośli w formie kielicha oraz zaawansowany wiek winnicy przyczyniają się do wyjątkowo wysokiej zawartości barwników w przedmiotowych winach.

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.

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. 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

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969
