

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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**

(2021/C 118/08)

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

## INFORMACJA DOTYCZĄCA STANDARDOWEJ ZMIANY JEDNOLITEGO DOKUMENTU

## „TORO”

PDO-ES-A0886-AM04

Data przekazania informacji: 11.1.2021

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Zmiana organoleptycznych cech charakterystycznych poszczególnych rodzajów wina**

## OPIS

Zmieniono opis organoleptycznych cech charakterystycznych win objętych chronioną nazwą pochodzenia.

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

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu) Niniejszą zmianą dostosowuje się organoleptyczne cechy charakterystyczne produktu w taki sposób, aby można było łatwiej je ocenić za pomocą analizy sensorycznej. Nie wywiera ona istotnego wpływu na produkt, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

## UZASADNIENIE

Rozpoczęcie stosowania przez Consejo Regulador normy UN-EN-ISO 17065 w ramach zadań tego organu obejmujących certyfikację (Consejo Regulador przechodzi obecnie proces akredytacji) wiąże się z koniecznością zmiany opisu organoleptycznych cech charakterystycznych win objętych chronioną nazwą pochodzenia, aby cechy te można było powiązać z dającymi się ocenić deskryptorami z pomocą zespołu degustatorów spełniającego kryteria określone w normie UNE-EN-ISO-17025.

**2. Zmiana warunków produkcji wina (praktyki enologiczne: ograniczenia w zakresie wyrobu wina)**

## OPIS

Zmieniono minimalne udziały odmian winorośli w składzie win czerwonych i białych.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. c) specyfikacji oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu.

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

Jest to STANDARDOWA zmiana (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu), ponieważ zmodyfikowanie udziałów poszczególnych odmian winorośli nie skutkuje zmianą istotnych cech produktu objętego ChNP „Toro”, które zawdzięcza on połączeniu czynników naturalnych i czynnika ludzkiego. Zmiana ta nie wpływa negatywnie na związek ani nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

#### UZASADNIENIE

Zmiana minimalnych udziałów odmian winorośli w składzie win czerwonych i białych jest konieczna, aby dostosować je do nowych technik produkcji wina i gustów konsumentów oraz aby uwzględnić wprowadzone niedawno odmiany drugorzędne.

### 3. **Zwiększenie maksymalnej wydajności z hektara dla odmiany tinta de toro z 6 000 do 7 500 kilogramów z hektara**

#### OPIS

Zwiększono maksymalną wydajność z hektara w odniesieniu do odmiany Tinta de Toro.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji oraz pkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu.

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, ponieważ nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

#### UZASADNIENIE

Na obszarze objętym ChNP „Toro” znajduje się obecnie 5 226 ha upraw winorośli odmiany Tinta de Toro. Spośród tych upraw 1 543 ha winorośli, tj. 29,5 %, prowadzi się przy wykorzystaniu tyczek podporowych. Niektóre odmiany winorośli – np. Tinta de Toro – charakteryzują się stosunkowo płodnymi pędami bazowymi, co pozwala uzyskać pożądaną wydajność przy zastosowaniu systemu prowadzenia winorośli w formie podwójnego sznura, który stanowi podstawowy system podporowy wykorzystywany w odniesieniu do winorośli objętej ChNP „Toro”.

Ponadto rozwój współczesnej uprawy winorośli pozwolił na otrzymywanie większych zbiorów przeznaczonych do produkcji (wyrażonych w kg/ha) bez pogorszenia jakości surowca. W przypadku odmiany winorośli Tinta de Toro maksymalne zbiory określone dotychczas w specyfikacji produktu ChNP „Toro” były znacząco niższe od średnich zbiorów uzyskiwanych na przedmiotowym obszarze i na sąsiednich obszarach. Różnica ta miała negatywny wpływ na marżę netto producentów wina i w rezultacie również na rentowność winnic. Z wymienionych wyżej powodów proponuje się zastąpienie wartości 6 000 kg/ha wartością 7 500 kg/ha.

### 4. **Wyznaczenie maksymalnej wydajności z hektara dla odmian drugorzędnych Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo**

#### OPIS

Wyznaczono górny pułap wydajności z hektara dla nowych odmian dodanych do specyfikacji.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji oraz pkt 5 lit. b) jednolitego dokumentu.

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, ponieważ nie ma ona istotnego wpływu na produkt objęty ChNP, który dzięki wzajemnemu oddziaływaniu między czynnikami naturalnymi a czynnikiem ludzkim zachowuje właściwości i profil opisane w punkcie dotyczącym związku. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

#### UZASADNIENIE

Uwzględnienie odmian Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo jako drugorzędnych winnych odmian winorośli wiąże się z koniecznością wyznaczenia górnych pułapów produkcji (maksymalna wydajność w kilogramach z hektara i hektolitrach z hektara). Wyznaczone górne pułapy pozwalają uzyskać optymalną jakość wina zgodnie z badaniami technicznymi.

## 5. Dodanie odmian drugorzędnych: Albillo Real i Moscatel de Grano Menudo

### OPIS

Dodano dwie nowe odmiany uznane za odpowiednie do produkcji wina objętego ChNP „Toro”.

Zmiana dotyczy pkt 6 i pkt 7 lit. a) ppkt 2 specyfikacji. Ponieważ odmiany te wprowadzono jako odmiany drugorzędne, jednolity dokument pozostaje niezmieniony.

Zmianę należy uznać za standardową zmianę, która nie dotyczy jednolitego dokumentu, ponieważ dodanie wspomnianych dwóch odmian nie skutkuje zmianą wyjątkowego charakteru win objętych ChNP „Toro”, ułatwia natomiast wydobycie ich pełnego potencjału. Zmiana ta nie wiąże się z koniecznością zmodyfikowania punktu dotyczącego związku (poza zmianą jego brzmienia, ponieważ nowe odmiany wymienia się jako element czynnika ludzkiego) ani nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

### UZASADNIENIE

Wspomniane dwie odmiany są tradycyjnie uprawiane na omawianym obszarze. Średni wiek winnic istniejących na tym obszarze, w których uprawia się te dwie odmiany, wynosi ponad 50 lat. Odmiany nie zostały wcześniej uwzględnione z powodów związanych z prowadzeniem uprawy (większa podatność na wiosenne przymrozki i niektóre rodzaje szkodników, niższa wydajność itp.), a nie ze względów jakościowych. Doprowadziło to do utraty materiału odmianowego. Analiza win wyprodukowanych z włączeniem tych odmian wykazała, że wyjątkowy charakter win objętych ChNP „Toro” został zachowany oraz że wina te wykazują z enologicznego punktu widzenia istotne cechy jakościowe, których nie można utracić.

### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Nazwa produktu

Toro

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

*Wino – 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 poddane fermentacji w beczce:

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.

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):	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

*Wino – wina czerwone*

Młode wina 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 poddane dojrzewaniu w beczce (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 dojrzewania w beczce, o intensywności od średniej do średniowysokiej.

Smak: odpowiednio zrównoważony, o średniej do dużej cielistości i finiszu od średniego do długiego.

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):	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

## 5. Praktyki enologiczne

### a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- minimalna prawdopodobna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 % objętości,
- maksymalna wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.

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.

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.

### b) Maksymalna wydajność

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

9 000 kg winogron z hektara

64,80 hektolitry z hektara

Tinta de Toro

7 500 kg winogron z hektara

54 hektolitry z hektara

## 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny ChNP „Toro” położony jest na zachodnim krańcu regionu Kastyli 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. Główne odmiany winorośli

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

VERDEJO

## 8. Opis związku lub związków

Opisane warunki klimatyczne (zimny 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.

## 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 odbywa 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”) 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/PPta+Mod+PCC+DO+TORO+Rev+3.docx/1f718e2c-e77b-c3dd-471c-38cb0bba6e49?](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPta+Mod+PCC+DO+TORO+Rev+3.docx/1f718e2c-e77b-c3dd-471c-38cb0bba6e49?)

---