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

(2020/C 89/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„TORO"

Numer referencyjny: PDO-ES-A0886-AM03

Data przekazania informacji: 18 grudnia 2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. **Zmiana właściwości fizykochemicznych poszczególnych rodzajów wina**

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

Nowe tendencje w dziedzinie winifikacji związane z dostępnością bezpieczniejszych technologii oraz nowe upodobania konsumentów sprawiają, że konieczne staje się dostosowanie zawartości cukrów redukujących w winach białych i różowych, której wartość równą 4 gramy na litr zastępuje się wartością równą 9 gramów na litr. Ponadto w przypadku win czerwonych okazuje się, że od wielu lat wina objęte nazwą pochodzenia „Toro" cechują się mniejszą całkowitą zawartością cukru, co pozwala na zachowanie wysokiej jakości tych win. Limit wynoszący 6 gramów na litr zastępuje się więc niższym limitem wynoszącym 4 gramy na litr.

Dodatkowo usuwa się parametr dotyczący suchego ekstraktu, ponieważ jest on bezużyteczny.

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

2. **Zmiana warunków produkcji: wydajność ekstrakcji**

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 3 lit. b.1) specyfikacji produktu oraz pkt 1.5.1 jednolitego dokumentu.

Na przestrzeni ostatnich lat w zakładach produkcji wina wprowadzono nowe rozwiązania techniczne oraz zaczęto stosować techniki chłodnicze i filtry próżniowe do klasyfikacji moszczu, co pozwala na lepsze wykorzystanie soku winogronowego bez używania wyższego ciśnienia, które ma niekorzystny wpływ na jakość. Zapewnia to optymalne wyniki oraz lepszy uzysk przy zachowaniu tego samego poziomu jakości co przewidziany w specyfikacji produktu. Wnioskuje się więc o zwiększenie wartości odpowiadającej wydajności ekstrakcji z 70 do 72 litrów wina na 100 kg winogron.

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 związków. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

3. **Zwiększenie zbiorów w odniesieniu do odmiany winorośli verdejo oraz aktualizacja maksymalnych zbiorów wyrażonych w hektolitrach z hektara**

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu.

([1]) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Rozwój współczesnej uprawy winorośli pozwolił na otrzymywanie większych zbiorów przeznaczonych do produkcji (wyrażonych w kg/ha) bez pogorszenia jakości surowca. W przypadku odmiany winorośli verdejo maksymalne zbiory określone dotychczas w specyfikacji produktu ChNP „TORO" były znacząco niższe od średnich zbiorów uzyskiwanych na przedmiotowym obszarze. Różnica ta miała negatywny wpływ na marżę netto producentów wina i w rezultacie również na rentowność winnic. Z wymienionych wyżej powodów wnioskuje się o zastąpienie wartości 6 900 kg/ha wartością 9 000 kg/ha.

Zbiory wyrażone w hektolitrach z hektara aktualizuje się również wskutek zwiększenia wydajności ekstrakcji (poprzednia zmiana).

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 (UE) 2019/33.

4. **Rozwinięcie uzasadnienia wymogu butelkowania na wyznaczonym obszarze**

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 8 lit. b.2) specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

Pkt 8 lit. b.2) specyfikacji produktu został przeredagowany w celu uzasadnienia wymogu pakowania (butelkowania) na wyznaczonym obszarze zgodnie z art. 4 ust. 2 nowego rozporządzenia (UE) 2019/33.

Przedmiotową zmianę uznaje się za standardową zmianę mającą wpływ na jednolity dokument, biorąc pod uwagę fakt, że praktyka ta już wcześniej była obowiązkowa, a zatem nie wprowadza ona żadnego dodatkowego ograniczenia dotyczącego wprowadzania produktów do obrotu. Zmiana polega na zwyczajnym przeredagowaniu zapisu w celu dostosowania go do obowiązujących przepisów. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

5. **Dostosowanie weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu do obowiązujących przepisów**

Opis i uzasadnienie

Zmienia się pkt 9 specyfikacji produktu.

Ma to na celu dostosowanie zapisu do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., a w szczególności do art. 19 tego rozporządzenia wykonawczego, w którym określono zasady weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, którą właściwy organ i jednostki certyfikujące mają obowiązek przeprowadzać raz do roku. Przedmiotowa zmiana wchodzi również w zakres koniecznej aktualizacji specyfikacji produktu mającej na celu dostosowanie jej do kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065.

Zmianę tę uznaje się za standardową zmianę niemającą wpływu na jednolity dokument, biorąc pod uwagę, że nie odpowiada ona żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2019/33.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

Toro

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

WINA BIAŁE I RÓŻOWE

Wina białe mają słomkowożółtą barwę i owocowy aromat oraz są bogate i zrównoważone. W przypadku win poddanych fermentacji w beczce powyższe właściwości zostają wzbogacone o charakterystyczne dla drewna nuty dymu i grzanki.

Wina różowe mają barwę od truskawkowej do malinowej oraz aromat owoców leśnych.

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 miareczkowa	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

WINA CZERWONE

Wina czerwone charakteryzują się czereśniową barwą oraz aromatem dziko rosnących i czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Mają wyraźną strukturę oraz są bogate i zrównoważone. W przypadku win dojrzałych wyczuwalne są również aromaty beczkowe. Wina czerwone objęte nazwą pochodzenia „Toro" odróżniają się od win wytwarzanych w innych regionach wyraźniejszą strukturą i większą tanicznością. W zapachu dominują aromaty dojrzałych owoców, a w smaku zauważalna jest mniejsza 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)	12,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	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 winiarskie**

a) *podstawowe praktyki enologiczne*

PRAKTYKI WINIARSKIE

Szczególne praktyki enologiczne

— minimalna prawdopodobna zawartość alkoholu w winogronach: 10,5 % obj.;

— maksymalna wydajność ekstrakcji: 72 l na 100 kg winogron.

PRAKTYKI WINIARSKIE

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Wina białe wytwarza się wyłącznie z białych odmian winorośli malvasía castellana i verdejo.

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

Wina czerwone wytwarza się z odmian winorośli tinta de Toro (co najmniej 75 %) i garnacha tinta.

PRAKTYKI WINIARSKIE

Praktyki 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) *maksymalne zbiory*

garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca) i verdejo

9 000 kilogramów winogron z hektara

garnacha tinta, malvasía castellana (doña blanca) i verdejo

64,80 hektolitra z hektara

tinta de Toro

6 000 kilogramów winogron z hektara

tinta de Toro

43,20 hektolitra z hektara

6. **Wyznaczony obszar**

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 pustynnymi 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**

VERDEJO

DOÑA BLANCA – MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO – TINTA DE TORO

8. **Opis związku lub związków**

Opisane warunki klimatyczne (klimat wyjątkowo chłodny zimą, duża liczba godzin słonecznych i ekstremalne temperatury), które ograniczają wydajność produkcyjną winnic, oraz różnorodne rodzaje gleb (gliniaste lub piaszczyste, w zależności od odmian winorośli uprawianych przez producentów wina, o obojętnym pH i niskiej zawartości substancji organicznych oraz polepszaczy gleby wprowadzonych przez producenta wina) mają wpływ na profil aromatyczny i strukturę wina oraz na ich wysoką zawartość alkoholu. 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 na wyznaczonym obszarze geograficznym

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. W rezultacie w związku z tym, że butelkowanie win objętych ChNP „TORO" jest jednym z podstawowych etapów, które umożliwiają uzyskanie właściwości określonych w specyfikacji produktu, czynność tę należy przeprowadzać w zakładach rozlewni położonych na obszarze produkcji w celu zachowania jakości win, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia kontroli.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zamiast określenia „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA" na etykiecie można umieścić tradycyjne określenie „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", pod warunkiem spełnienia warunków dotyczących wykorzystania tych określeń ustanowionych w obowiązujących przepisach.

Link do specyfikacji produktu

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPta+Mod+PCC+DO+TORO+Rev+2.docx/9d4323ba-0af4-a645-ea7e-0856f899275a?