Solicitud de una nueva modificación

**Toro**

UE Nº: PDO-ES-A0886

Fecha de solicitud: 25/01/2019

PDO

# Documento único

## Nombre(s)

Toro (es)

## Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

## Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

## Descripción del (de los) vino(s)

VINO - Vinos Blancos y Rosados

Los vinos blancos son de color amarillo pajizo, aromas frutales, sabrosos y equilibrados. Cuando son fermentados en barrica, estas características aparecen entremezcladas entre los tonos ahumados y tostados de la madera.

Los rosados son de color rojo fresa a frambuesa y con aromas a frutas del bosque.

*\* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.*

|  |
| --- |
| Características analíticas generales (1) |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 11 |
| Acidez total mínima: | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 18 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 200 |

(1) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

VINO - Vinos Tintos

Los tintos son de color rojo cereza-picota, con aromas a frutos rojos y silvestres, buena estructura, sabrosos y equilibrados. Cuando están envejecidos, aparecen también los tonos típicos de la barrica. Como carácter diferencial con otras zonas los vinos tintos de toro son más estructurados, más tánicos, y en nariz predomina la fruta madura y son menos ácidos.

\* Los parámetros analíticos no establecidos en el presente documento se ajustarán a lo establecido en la normativa vigente.

|  |
| --- |
| Características analíticas generales(1) |
| Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): |  |
| Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): | 12,5 |
| Acidez total mínima: | 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico |
| Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): | 20 |
| Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): | 150 |

(1) En todo caso, los parámetros físico-químicos establecidos en el presente apartado cumplirán con los límites establecidos en la normativa de la (UE).

## Prácticas vitivinícolas

### Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

-Grado alcohólico probable de uva: 10,5% Vol. mínimo.

-Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.

Restricción pertinente en la vinificación

Los vinos blancos se elaborarán exclusivamente con las variedades blancas (Malvasía Castellana y Verdejo).

Los vinos rosados se elaborarán con las variedades tintas y blancas autorizadas (principales y secundarias).

Los vinos tintos se elaborarán con las variedades Tinta de Toro y Garnacha, con un mínimo del 75% de Tinta de Toro.

Práctica de cultivo

-Densidad de plantación mínima: 500 cepas/ha

-No se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades.

### Rendimientos máximos

Garnacha Tinta y Malvasía Castellana (Doña Blanca)

9000 kilogramos de uvas por hectárea

Garnacha Tinta y Malvasía Castellana (Doña Blanca)

64,80 hectolitros por hectárea

Verdejo

9.000 kilogramos de uvas por hectárea

Verdejo

64,80hectolitros por hectárea

Tinta de Toro

6000 kilogramos de uvas por hectárea

Tinta de Toro

43,20hectolitros por hectárea

## Zona geográfica delimitada

La zona de producción de los vinos amparados por la D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid. Comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos.

La extensión total de la zona que ampara la D.O. Toro, abarca 62.000 ha de terreno, la superficie dedicada a viñedo es de 8.000 has.

Comprende los siguientes municipios:

Provincia de Zamora:

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

Provincia de Valladolid:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y Villaester de Abajo, del término municipal de Pedrosa del Rey.

## Principales variedades de uva de vinificación

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

DOÑA BLANCA - MALVASIA CASTELLANA

## Vínculo con la zona geográfica

Las condiciones climáticas descritas (extremado frío en invierno, gran número de horas de sol y temperaturas extremas), que limitan los rendimientos productivos de la vid, así como los distintos tipos de suelos (franco arenoso ligados a la plantación de cada variedad por el viticultor, pH neutro y escasa materia orgánica del mismo y la aportada por el viticultor en forma de enmiendas), condicionan la fase aromática, la estructura y grado alcohólico de los vinos, que es elevado. Asimismo, el elevado componente férrico del suelo, junto con el sistema de plantación en vaso y la elevada edad del viñedo influyen en la destacadísima cantidad de materia colorante que poseen sus vinos.

## Condiciones complementarias

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la D. O. P. «TORO» es uno de los puntos críticos para la consecución de las características definidas en este Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en las instalaciones embotelladoras dentro de la zona de producción.

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

-Los vinos tintos pueden utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA y ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.

## Enlace al pliego de condiciones

*(si el enlace no funciona directamente, copiar y pegar directamente la url sobre la barra del navegador)*

[www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPta+Mod+PCC+DO+TORO+Rev+2+%281%29.docx/8f3fdc3d-5d2b-80fe-33fc-e50b9515682e](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPta%2BMod%2BPCC%2BDO%2BTORO%2BRev%2B2%2B%281%29.docx/8f3fdc3d-5d2b-80fe-33fc-e50b9515682e)?

***II.- OTROS DATOS.***

1. ***INFORMACIÓN GENERAL.***

Término(s) equivalente(s): Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Denominación tradicionalmente utilizada: Lengua:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Lengua de la solicitud: **ES**

Protección nacional provisional solicitada (SI/NO): **NO**

Reglas aplicables a la modificación (artículo 14 Reglamento 2019/33): **NORMAL (no UE)**

**Descripción y motivos de la modificación (sólo para modificaciones):**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de características físico-químicas por tipos de vinos.**
 |
| ***Apartado/s que se modifican:*** | Apartado 2a del PC |
| ***Descripción y motivos:*** |
| Las nuevas tendencias de elaboración de vinos, gracias a la disponibilidad de una tecnología más segura, así como los nuevos gustos del consumidor, hacen necesario un reajuste del contenido en azúcares reductores en el caso de los vinos blancos y rosados, que pasan de 6 gramo por litro a 9 gramos por litro. Asimismo, en el caso de los tintos, la trayectoria de muchos años indica que los vinos de la D.O. Toro presentan niveles más bajos de azúcares totales, manteniendo su alta calidad. Por ello se reduce el límite de 6 gramos por litro a 4 gramos por litro.Se elimina también el parámetro del extracto seco por innecesario. |
| **Tipo de Modificación:**  | *NORMAL (con modificación del DU)* |
| *Esta modificación es una adaptación de las características físico-químicas que no suponen una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Modificación de las condiciones de elaboración: rendimiento de extracción.**
 |
| ***Apartado/s que se modifican:*** | Apdo. 3b del PC y punto 4a del DU |
| ***Descripción y motivos:*** |
| En los últimos años la tecnificación de las bodegas, la aplicación de frío, la utilización de filtros a vacío para la calificación de mostos dan como resultado un mayor aprovechamiento del zumo de la uva, sin producir, mayores presiones que vayan en detrimento de la calidad y se obtiene un resultado óptimo con un rendimiento mayor y el mismo nivel de calidad exigido en el Pliego de condiciones de producto. Por ello se propone elevar el rendimiento de extracción de 70 a 72 litros de vino por cada 100 Kg de uva. |
| **Tipo de Modificación:**  | *NORMAL (con modificación del DU)* |
| *Esta modificación no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Incremento del rendimiento de la variedad Verdejo y actualización de los rendimientos máximos en hectólitros por hectárea.**
 |
| ***Apartado/s que se modifican:*** | Apdo. 5 del PC y punto 1.5.2 del DU |
| ***Descripción y motivos:*** |
| Los avances de la Viticultura moderna han permitido la obtención de rendimientos de producción (Kg/ha) más elevados sin perjudicar la calidad de la materia prima. En el caso concreto de la variedad Verdejo, el rendimiento máximo contemplado hasta el momento en el Pliego de condiciones de la DOP TORO estaba claramente por debajo de los rendimientos medios obtenidos en la zona. Esta circunstancia estaba poniendo en riesgo el margen neto de los viticultores y, en consecuencia, la rentabilidad de las plantaciones. Por todo ello, se propone el incremento de 6.900 Kg/ha hasta 9.000 Kg/ha.Asimismo, se actualizan los rendimientos en hectólitros por hectárea como consecuencia del incremento del rendimiento de extracción (modificación nº 2). |
| **Tipo de Modificación:**  | *NORMAL (con modificación del DU)* |
| *Esta modificación no conlleva a una modificación sustancial del producto amparado que sigue manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Ampliación de la justificación de envasado en la zona delimitada.**
 |
| ***Apartado/s que se modifican:*** | Apartado 8.b.2 del PC y del punto 8a del DU |
| ***Descripción y motivos:*** |
| Se da una nueva redacción al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones para justificar el envasado (embotellado) en la zona delimitada de conformidad con el nuevo Reglamento (UE) 33/2019, artículo 4.2. |
| **Tipo de Modificación:**  | *NORMAL (CON modificación del DU)* |
| *Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Solo es un cambio de redacción para adaptarse a la normativa vigente. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Título :*** | 1. **Adaptación a la normativa de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.**
 |
| ***Apartado/s que se modifican:*** | Apartado 9 del PC |
| ***Descripción y motivos:*** |
| Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) nº 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en particular, al artículo 19 de este último, que establece como debe efectuarse la comprobación anual que deben llevar a cabo la autoridad competente o los organismo de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. Esta modificación también se encuadra en la necesaria actualización del pliego de condiciones para cumplir con los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065. |
| **Tipo de Modificación:**  | *NORMAL (SIN modificación del DU)* |
| *No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.* |

***Declaración de conformidad del Estado miembro:***

|  |
| --- |
|  |

1. ***DATOS DE CONTACTO***
2. ***Datos del solicitante***

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre y cargo administrativo del solicitante:* | Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO» |
| *Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):* | Corporación de Derecho Público (Ley 8/2005 de la Viña y del vino de Castilla y León), constituido por productores (viticultores) y elaboradores (bodegas). En la campaña 2017-18, el número de viticultores ascendía a 1.026 y el número de bodegas a 60, que son todos los operadores de la DOP «TORO». |
| *Nacionalidad:* | España |
| *Dirección* | C/ Isaías Carrasco, 449800 Toro (ZAMORA)España |
| *Teléfono.:* | (34) 980 690335  |
| *Fax:* | (34) 980 693201 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | gerencia@dotoro.es |

1. ***Datos del intermediario***

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del intermediario:* | Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio AmbienteDirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| *Dirección* | 1, Paseo Infanta Isabel 28071 MadridEspaña |
| *Teléfono.:* | 34 91 347 53 97 |
| *Fax:* | 34 91 347 54 10 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | sgcdae@magrama.es |

1. ***Datos de las partes interesadas***

|  |
| --- |
|  |

1. ***Datos de las autoridades de control competente.***

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre de la autoridad de control compe* | CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA(INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN) |
| *Dirección* | s/n CTRA. DE BURGOS, KM. 119 (Finca Zamadueñas)47071 VALLADOLID |
| *Teléfono.:* | 34 983 410 360/64 |
| *Fax:* | 34 983 317303 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | controloficial@itacyl.es |

1. ***Datos de los organismos de control (autoridad de control competente).***

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* |  |
| *Dirección* |  |
| *Teléfono.:* |  |
| *Fax:* |  |
| *Correo(s) electrónico(s):* |  |

1. ***Zona NUTS***

|  |  |
| --- | --- |
| ES418 | Valladolid |
| ES416 | Segovia |
| ES411 | Ávila |
| ES41 | Castilla y León |
| ES4 | CENTRO (E) |
| ES | ESPAÑA |

1. ***TÉRMINOS TRADICIONALES***
* Letra a)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.)

* Letra b)

 CRIANZA, RESERVA, GRAN RESERVA

1. ***UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS***

|  |
| --- |
| GARNACHA TINTA |

1. ***MATERIAL COMPLEMENTARIO.***