

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 118/08)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«TORO»

PDO-ES-A0886-AM04

Fecha de comunicación: 11-01-2021

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación de características organolépticas por tipos de vinos

DESCRIPCIÓN:

Se modifica la descripción organoléptica de los vinos amparados.

Esta modificación afecta al punto 2 apartado b) del Pliego de condiciones y al punto 4 del Documento único.

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU). Esta modificación es una adaptación de las características organolépticas para su mejor verificación mediante análisis sensorial, que no suponen una modificación sustancial del producto 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.

JUSTIFICACIÓN:

La implantación de la norma UNE-EN-ISO 17065 por el Consejo Regulador para realizar sus tareas de certificación (el Consejo Regulador está en proceso de acreditación), hace necesario modificar la descripción organoléptica de los vinos amparados para que sus características puedan vincularse con descriptores evaluables mediante un panel sensorial que cumpla con los principios de la Norma UNE-EN-ISO 17025.

2. Modificación de las condiciones de elaboración del vino (prácticas enológicas: restricciones en la vinificación)

DESCRIPCIÓN:

Se modifican los porcentajes mínimos de variedades en los vinos blancos y tintos.

Esta modificación afecta al punto 3 apartado c) del Pliego de condiciones y al punto 5.a del Documento único.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Es una modificación NORMAL (con modificación del DU) pues este reajuste de la componente varietal no modifica las características sustanciales de los vinos amparados, pues estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP TORO, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos. No se invalida el vínculo y 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.

JUSTIFICACIÓN:

Es necesario modificar los porcentajes mínimos de variedades en los vinos blancos y tintos para adaptarlos a las nuevas técnicas de elaboración y gustos del Mercado, así como para contemplar las nuevas variedades secundarias introducidas.

3. Incremento del límite máximo de rendimiento por hectárea de la variedad tinta de toro, de 6 000 a 7 500 kilogramos por hectárea

DESCRIPCIÓN:

Se aumenta el rendimiento máximo por hectárea de la variedad Tinta de Toro.

Esta modificación afecta al punto 5 Pliego de condiciones y al punto 5.b del Documento único.

Esta modificación se considera normal que afecta al documento único, porque no conlleva 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.

JUSTIFICACIÓN:

La DOP Toro cuenta actualmente con 5 226 ha de la variedad Tinta de Toro de las cuales 1 543 ha, es decir el 29,5%, están conducidas en formas apoyadas. Algunas variedades como la variedad Tinta de Toro presentan una buena fertilidad en sus yemas basales que permite alcanzar los rendimientos deseados mediante el sistema de doble cordón, que es el mayoritariamente utilizado en los sistemas apoyados en la DO TORO.

Además, 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 Tinta de Toro, 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 y en las áreas vecinas. 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 6 000 Kg/ha hasta 7 500 Kg/ha.

4. Establecimiento del límite máximo de rendimiento por hectárea para las variedades secundarias albillo real y moscatel de grano menudo

DESCRIPCIÓN:

Se establece el límite de rendimiento por hectárea para las nuevas variedades que se introducen en el pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al punto 5 Pliego de condiciones y al punto 5.b del Documento único.

Esta modificación se considera normal que afecta al documento único, porque 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.

JUSTIFICACIÓN:

La inclusión de las variedades Albillo Real y Moscatel de Grano Menudo como variedades secundarias de vinificación obliga a establecer los límites máximos de producción (rendimiento máximo en kilogramos por hectárea y en hectolitros por hectárea). Se han fijado los límites que permiten obtener el óptimo de calidad, de acuerdo a los estudios técnicos.

5. Inclusión de las variedades secundarias: albillo real y moscatel de grano menudo

DESCRIPCIÓN:

Se incluyen dos nuevas variedades como aptas para elaborar vino de la DOP Toro.

Esta modificación afecta a los puntos 6 y 7.a.2 del Pliego de condiciones y no afecta al Documento único pues se introducen como variedades secundarias.

Debe considerarse una modificación normal sin modificación del documento único, porque la inclusión de esas dos variedades no modifica el carácter diferencial de los vinos de la DOP Toro, bien al contrario, contribuye a su optimización. No se modifica el vínculo (sólo su redacción al nombrarlas en los factores humanos) y, por tanto, no se encuadraría en ninguna de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se trata de dos variedades que han formado parte del mapa varietal tradicional de la zona. La edad media del viñedo de estas dos variedades en la zona supera los 50 años. En su momento no se incluyeron por motivos de manejo (mayor sensibilidad a las heladas primaverales y determinadas plagas, menor rendimiento...) y no por motivos de calidad. Esto ha provocado que se haya perdido material varietal. El análisis de los vinos elaborados con la inclusión de estas variedades ha permitido comprobar que se mantiene el carácter diferencial de los vinos de la DOP Toro y que aportan rasgos de calidad apreciables desde el punto de vista enológico, que no deben perderse.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Toro

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

Vino - vinos blancos y rosados

Blancos:

Fase visual: color de amarillo pálido a amarillo dorado, sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son vinos francos, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta.

Fase gustativa: son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta, acidez media a media-alta, y equilibrados en alcohol-acidez.

Blancos fermentados en bodega:

Fase visual: presentan color de amarillo pálido a amarillo dorado, y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son vinos francos con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, y aromas terciarios propios de la bodega. Intensidad media a media-alta

Fase gustativa: son vinos con media a alta persistencia, acidez y volumen en boca (media-alta), y en el que los aromas terciarios de la bodega están equilibrados con el vino.

Rosados:

Fase visual: presentan color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión.

Fase olfativa: son francos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

Fase gustativa: son vinos con bajo volumen en boca, persistencia media a alta persistencia y acidez media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

(*) Si los vinos tienen 5 gramos/litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos/litro.

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

Características analíticas generales	
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

Vino - vinos tintos

Tinto Joven:

En fase visual, presenta color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media – media alta.

En fase gustativa son de medio a alto volumen en boca y persistencia media/media-alta, y equilibrados en alcohol y acidez.

Tinto con envejecimiento en barrica (incluidas las menciones Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva):

En fase visual, presentan color de rojo picota a teja, y sin partículas en suspensión.

En fase olfativa se caracterizan por ser francos, con aromas a fruta roja y/o negra y/o madura, de intensidad media. Además, presentan aromas terciarios propios de la barrica con intensidad media a media –alta, en función del envejecimiento.

En fase gustativa son de medio a alto volumen y persistencia, y equilibrados.

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

Características analíticas generales	
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

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

- Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5 % Vol.
- 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, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo y Albillo Real).

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

Los vinos tintos se elaborarán exclusivamente con las variedades Tinta de Toro y Garnacha Tinta, pudiendo elaborarse solamente dos tipos de vinos tintos: vino tinto con, al menos, un 85% de Garnacha Tinta y vino tinto con, al menos, un 75% de Tinta de Toro.

Práctica de cultivo

- Densidad de plantación mínima: 500 cepas/ha
- La formación de la cepa podrá ser en vaso o en espaldera.
- No se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades.

b. Rendimientos máximos

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

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

64,8 hectolitros por hectárea

Tinta de Toro

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

54 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «TORO» está ubicada en el extremo occidental de la región de Castilla y León, al sudeste de la provincia de Zamora y comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro. Linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos, abarcando 62 000 hectáreas de terreno.

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.

7. Principales variedades de uva de vinificación

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

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.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

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.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

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 podrán hacer uso en el etiquetado de las menciones ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA, y los tintos pueden utilizar los términos tradicionales CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA, siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.

Enlace al pliego de condiciones

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PPta+Mod+PCC+DO+TORO+Rev+3_CCa.docx/1f718e2c-e77b-c3dd-471c-38cb0bba6e49?
