

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

(2023/C 138/07)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM05

Fecha de comunicación: 2.2.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Mejora de la redacción**

Descripción:

Al referirse a las categorías de productos vitivinícolas amparados se elimina la referencia al R1308/2013, por una genérica a la normativa de la Unión.

Modifica el punto 1 del Pliego de Condiciones y no afecta al Documento Único.

Es una modificación normal pues no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Justificación:

Evitar tener que modificar el Pliego de Condiciones si cambia el reglamento mencionado.

2. **Introducción de nuevas tipologías de vinos; semisecos, semidulces y dulces dentro de la categoría 1-vino**

Descripción:

Además del vino seco que ya se contemplaba, se incorporan los semisecos, semidulces y dulces (según su contenido en azúcar), tanto su descripción analítica como organoléptica.

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

Tipo de Modificación: NORMAL (con modificación del DU). Esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013. En definitiva, se siguen manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos.

Justificación:

La inclusión de estos nuevos vinos es resultado de la modificación anterior del pliego de condiciones, con la entrada de variedades blancas históricas como el Moscatel de grano menudo, el Albillo real, y la posibilidad de elaborar monovarietales de Garnacha tinta. Estos vinos ya se elaboraban por las bodegas de la zona a partir de uvas obtenidas en viñedo amparados, pero no podían comercializarse con la mención DOP Toro.

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

Estos vinos han sido analizados y la conclusión es que muestran un potente sabor floral o frutal, y una fuerte personalidad en boca (estructura), todo ello ligado al terruño. Estas características son propias de los vinos amparados. En definitiva, mantienen el carácter específico de los vinos de la DOP Toro, pero matizado por la presencia de un mayor contenido en azúcar.

De igual forma, es preciso definir sus características físico-químicas y organolépticas, al menos, en los parámetros exigidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo.

3. **Adaptación de las condiciones de elaboración del vino (prácticas enológicas: condiciones de elaboración) para incluir los nuevos tipos de vinos.**

Descripción:

Se exceptúa del límite mínimo de grado probable a las uvas destinadas a vinos semisecos, semidulces y dulces, que no podrán tener otro destino. Y se especifica la forma de elaboración de los vinos dulces.

Esta modificación afecta al apartado 3.b.1 del Pliego de condiciones y al punto 5.1 del Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del DU): 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, ya que estos vinos mantienen el carácter específico de los vinos de la zona, pero matizado por la presencia de un mayor contenido en azúcar. No afecta al vínculo y se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Justificación:

Es necesario adaptar las prácticas enológicas para contemplar las nuevas elaboraciones de vinos semisecos, semidulces y dulces. Estas nuevas condiciones están adaptadas a la legislación y a los gustos del mercado.

4. **Ampliación del vínculo en lo que se refiere a los vinos semisecos, semidulces y dulces.**

Descripción:

Se ha incluido en los subapartados b) Datos del producto y c) Nexo causal la referencia a estos vinos, puesto que se trata de nuevos tipos de vinos y, por tanto, es preciso describirlos. Estos vinos se elaboran a partir de las mismas variedades que los vinos secos y conservan el mismo perfil sensorial y físico-químico que estos, pero matizado por la presencia del azúcar.

También se ha aprovechado para corregir las menciones a la variedad blanca Malvasía, que ahora figura como Malvasía Castellana que es su nombre completo y para no confundir con otras variedades también denominadas Malvasía.

Esta modificación afecta al apartado 7 del Pliego de condiciones y al punto 8 del Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del Documento único). Aunque se está completando la redacción del vínculo, en sí el nexa causal sigue siendo el vínculo y no se rompe, solo se amplía para incorporar la descripción de los nuevos vinos y justificar el nexa causal específicamente para estos vinos. Por tanto, esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Justificación:

Se trata de vinos que se han elaborado de forma habitual en la zona, pero que no se comercializaban con la mención DOP Toro. Resultaba necesario contemplar estos vinos en el Pliego, pues se trata de un producto de gran calidad y que expresa muy bien el carácter genuino de los vinos de Toro, potenciado por el azúcar.

5. **Modificación disposiciones respecto al embotellado**

Descripción y motivos

Se limita el envasado a sólo botellas de vidrio y se regula su tipo de cierre.

Esta modificación afecta al punto 8 apartado b.2) del Pliego de condiciones y no afecta al Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL. 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 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Justificación:

Es necesario precisar el tipo de material usado en el embotellado y el cierre del mismo, para preservar la calidad e imagen de los vinos de la DOP Toro, de acuerdo a los actuales requerimientos del mercado de vino de calidad.

6. **Mejora de la redacción de las disposiciones respecto al etiquetado.**

Descripción:

Se trata solo de una modificación de la redacción, no implica cambios en las disposiciones de etiquetado.

Esta modificación afecta al punto 8 apartado b.3) del Pliego de condiciones y al punto 9 del Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del DU). Al ser solo una modificación formal, no de contenido, no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Justificación:

Mejora de la redacción.

7. **Actualización del apartado relativo a controles.**

Descripción:

Se actualizan los datos de contacto de la Autoridad Competente y del organismo delegado. Y se elimina la referencia al R1306/2013, por una genérica a la normativa de la Unión.

Esta modificación afecta al punto 9 a) y b.1) del Pliego de condiciones y no afecta al Documento Único.

Tipo de modificación: NORMAL (sin modificación del DU). No está incluida en ninguna de los tipos a los que se refiere el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013.

Justificación:

El Consejo Regulador de la DOP Toro ha obtenido la acreditación en la Norma ISO/IEC 17065:2012. Tras lo cual, la Autoridad competente, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, delegará tareas de control de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

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)**1. *Vino - vinos blancos y rosados secos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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 o con envejecimiento 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 madera 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

2. *Vino - vinos tintos secos*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

3. *Vinos semisecos, semidulces y dulces (blancos, rosados y tintos)*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Blancos: color de amarillo pálido a amarillo dorado, sin partículas en suspensión. Francos, con aromas afrutados y/o florales y/o herbáceos, de intensidad media a media-alta. Con volumen en boca: medio (en semisecos), medio a medio-alto (en semidulces) y alto (en dulces); persistencia media a alta, acidez media a media-alta (en semisecos y semidulces) y media (en dulces); y equilibrados en alcohol-acidez.

Rosados: color de rosa pálido a asalmonado, y sin partículas en suspensión. Francos, con aromas a fruta fresca (no madura) de las familias roja y/o negra, de intensidad media a alta (en semisecos) y media a media-alta (en semidulces y dulces). Con volumen en boca medio (en semisecos), medio a medio-alto (en semidulces) y alto (en dulces); persistencia media a alta (en semisecos y dulces) y media a media-alta (en semidulces); y acidez media a media-alta (en semisecos y semidulces), y media (en dulces); y equilibrados en alcohol y acidez.

Tintos: color de rojo picota a rojo rubí, y sin partículas en suspensión. Francos, con aromas a fruta roja y/o negra, de intensidad media a media alta (en semisecos) y media (en semidulces y dulces), Con volumen medio a alto en boca (en semisecos y semidulces) y alto (en dulces); y persistencia media a media-alta y equilibrados en alcohol y acidez.

* 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.)	9
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

5. Prácticas vitivinícolas

5.1. Prácticas enológicas específicas

1 Práctica enológica específica

- Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5 % Vol, excepto para partidas de uva destinadas a la elaboración de vinos semisecos, semidulces, dulces que será de 9 %. Dichas partidas no podrán ser destinadas a la elaboración de otro tipo de vino.
- Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.
- Los vinos dulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación alcohólica mediante sistemas autorizados por la legislación vigente, excepto adición de alcohol.

2 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..

3 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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real y Moscatel de Grano Menudo.
9 000 kilogramos de uvas por hectárea
2.
64,80 hectolitros por hectárea

3. Tinta de Toro

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

4.

54,00 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. **Variedad(es) 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.

Por otra parte, en el caso de los vinos dulces y semidulces, la experiencia en la elaboración de este tipo de vinos en la DOP TORO a lo largo de los años ha demostrado la capacidad de producción de dichos vinos con los más estrictos estándares de calidad y manteniendo el perfil organoléptico clásico de los vinos tradicionales de Toro. Estos vinos expresan muy bien el carácter genuino de los vinos de Toro, potenciado por el azúcar.

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 o su acrónimo «D.O.», 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/PCC+DO+TORO+Rev+en+vigor.docx/38b794e5-f14e-cd14-70d2-bcd031712969
