



C/2024/4493

12.7.2024

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 4, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, en relación con el artículo 105 del mismo Reglamento

(C/2024/4493)

De conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de los tres meses siguientes a la fecha de la presente publicación, las autoridades de cualquier Estado miembro o tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Fecha de aplicación: 16.5.2023

1. Solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Toro»

Está formado por todos los viticultores y bodegas que participan en la elaboración del vino de la DOP «Toro».

2. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones

- Nombre del producto
- Categoría de producto vitivinícola
- Vínculo
- Restricciones de comercialización

3. Descripción y motivos de la modificación

1. INCORPORACIÓN DE UNA NUEVA CATEGORÍA DE VINOS AMPARADOS

Descripción:

Se modifica el pliego de condiciones de la DOP «Toro» para incluir una nueva categoría de vinos, en concreto, la categoría 5, «Vinos espumosos de calidad», por lo que hay que describir sus características fisicoquímicas y organolépticas.

Esta modificación afecta al apartado 2 del pliego de condiciones y al punto 3 del documento único.

Tipo de modificación: Unión

Se trata de una modificación de la Unión, ya que se corresponde con una modificación del tipo especificado en la letra b) del apartado 2, artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificación:

La incorporación de variedades tradicionalmente presentes en la zona en la anterior revisión del pliego de condiciones, como Albillo Real y Moscatel de grano menudo, junto con la utilización del Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta y Tinta de Toro, logran unas condiciones idóneas para la obtención de un mosto / vino base diferenciado, óptimo para su destino en la elaboración de vinos espumosos de calidad, adquiriendo este último una burbuja pequeña, intensa, así como una corona de larga duración.

⁽¹⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Tras analizar, tanto desde el punto de vista físico-químico como sensorial, vinos espumosos elaborados por el método tradicional por bodegas de la zona, pero que se comercializan al margen de la protección de la DOP Toro, se ha podido comprobar que estos vinos espumosos de calidad son frescos, equilibrados, con volumen en boca y con una buena integración de los aromas secundarios procedentes de la segunda fermentación en botella y, a su vez, manteniendo el perfil tradicional de los vinos de Toro.

En resumen, la voluntad de mantenimiento de las plantaciones históricas de estas variedades de uva blanca y tinta de la zona (ahora ya con todas las variedades históricas), preservando así su diversidad genética, junto con la calidad demostrada y el éxito comercial de algunos de estos vinos en los mercados, justifican el que el Consejo Regulador desarrolle las reglas para amparar la producción ante la demanda del sector en este sentido.

Asimismo, la incorporación de una nueva categoría de vinos implica que sea necesario describir estos vinos, al menos, los parámetros físico-químicos que establece el artículo 20 del Reglamento (UE) 2019/34. Para la definición de estos parámetros se han tenido en cuenta los análisis anteriormente citados y efectuados sobre vinos espumosos de calidad comercializados por bodegas de la zona y elaborados con variedades autorizadas obtenidas de viñedo también del área delimitada.

2. CONDICIONES DE ELABORACIÓN DE LA NUEVA CATEGORÍA DE VINOS

Descripción:

Se introducen las condiciones de elaboración específicas de la nueva categoría de vinos.

Esta modificación afecta a los apartados 3 b) y 3 c) del pliego de condiciones y al punto 5.1 del documento único.

Tipo de modificación: Unión

En coherencia con la tipificación de la modificación expuesta en el punto 1, que corresponde a la inclusión de una nueva categoría de vinos, esta modificación se considera incluida en el supuesto contemplado en la letra b) del apartado 2, artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Ha sido necesario incluir las especificaciones y requisitos de elaboración de los vinos espumosos de calidad como, por ejemplo, modificar el grado alcohólico probable de las uvas que vayan a utilizarse para estas elaboraciones. Asimismo, se ha considerado que el método tradicional con crianza en lías por un tiempo mínimo de nueve meses es el único que garantiza la calidad de los vinos que se quieren comercializar. Por último, se introduce la obligación de elaborar los vinos espumosos de calidad rosados con un mínimo del 25 % de variedades tintas.

3. AMPLIACIÓN DEL VÍNCULO EN LO QUE SE REFIERE A LA CATEGORÍA 5. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Descripción:

Se ha incluido en los subapartados b) Datos del producto y c) Nexo causal la categoría 5 de vinos espumosos de calidad.

Esta modificación afecta al apartado 7 del pliego de condiciones y al punto 8 del documento único.

Tipo de modificación: Unión

En coherencia con la tipificación de la modificación expuesta en el punto 1, que corresponde a la inclusión de una nueva categoría de vinos, esta modificación se considera incluida en el supuesto contemplado en la letra b) del apartado 2, artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Justificación:

La inclusión de esta categoría implica que haya un nuevo producto, el vino espumoso de calidad, que mantiene el perfil organoléptico de los vinos de la zona: volumen en boca y frutas maduras, pero complementado con las características propias del método tradicional. Se ha incluido también un párrafo que completa el nexa causal para esta categoría, ya que las características de los vinos espumosos de calidad se deben sustancialmente a la interacción de factores naturales y humanos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(S)**

Toro

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
5. Vino espumoso de calidad

4. **DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)**

1. VINO - VINOS BLANCOS Y ROSADOS SECOS

Vinos blancos

Fase visual: 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, de intensidad media a 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.

Blancos fermentados en barrica o con envejecimiento en barrica:

Fase visual: 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 barrica. 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.

Vinos 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.

(*) *Estos datos abajo presentados de características analíticas generales son para vinos con menos de 5 gramos por litro de azúcares residuales. Si los vinos tienen 5 gramos por litro o más de azúcares residuales, el límite de anhídrido sulfuroso puede llegar a 250 miligramos por litro.*

(**) En todo caso, los parámetros fisicoquímicos 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 gramos por litro, expresada 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

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 fisicoquímicos, para vinos con menos de 5 gramos por litro de azúcares residuales, 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 gramos por litro, expresada 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)

Vinos blancos

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

Vinos 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). 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), acidez media a media-alta (en semisecos y semidulces), y media (en dulces); y equilibrados en alcohol y acidez.

Vinos 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 fisicoquímicos 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 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	18
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

4. VINO ESPUMOSO DE CALIDAD ELABORADO MÉTODO TRADICIONAL (BLANCO, ROSADO Y TINTO)

Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional, blanco:

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado. Olfativamente limpios, afrutados y en boca con características propias de la segunda fermentación en botella.

Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional, rosado:

En fase visual presentan un color de rosa pálido a asalmonado. Olfativamente limpios, afrutados y en boca con características propias de la segunda fermentación en botella.

Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional, tinto:

En fase visual presentan color de rojo picota a teja. Olfativamente limpios, afrutados y en boca con características propias de la segunda fermentación en botella.

- * En todo caso, los parámetros fisicoquímicos 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.)	11,5
Acidez total mínima	3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	10,83
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	180

5. Prácticas vitivinícolas

a. 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 espumosos de calidad se elaborarán por el método tradicional, siguiendo la normativa europea vigente.

El vino espumoso de calidad debe permanecer, al menos, nueve meses en contacto con las lías y en la misma botella en la que tuvo lugar la segunda fermentación.

- 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.

Los vinos espumosos de calidad rosados deberán elaborarse al menos, con el 25 % de uva de variedades tintas.

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.

b. Rendimientos máximos

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

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. que corresponde a un rendimiento máximo de:

64,80 hectolitros por hectárea

3. Para la variedad Tinta de Toro

7 500 kilogramos de uvas por hectárea

4. que corresponde a un rendimiento máximo de:

54,00 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

El área geográfica de la DOP «Toro» está ubicada en el extremo occidental de la comunidad autónoma 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

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

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

a. Descripción de la zona geográfica

Factores naturales

1. La zona se caracteriza por una orografía suave marcada por el río Duero, su afluente Talanda, y los ríos Guareña y Hornija, que moldean el terreno en valles y terrazas. La altitud de los viñedos está comprendida entre los 620 m y los 840 m, encontrándose la mayor altitud en la zona suroeste de la delimitación.
2. El suelo está formado por sedimentos de areniscas, arcillas y pudingas calizas pliocénicas, que en superficie originan suelos pardos calizos sobre material no consolidado. Se alternan desde materiales limosos, a areniscas de grano grueso y fino con niveles de calizas y margas detríticas formados durante el Mioceno. Pertenecen estos suelos a la Era Terciaria. La textura de los suelos, en general, es franca-arenosa, de escasa materia orgánica (< 1 %), un pH entre ligeramente ácido a neutro 6-7, solamente en la zona suroeste se encuentran pH más básicos entorno al 8, y pobre en oligoelementos, excepto en hierro.
3. La zona de la DOP está caracterizada por un clima continental y extremado con influencias atlánticas, de carácter semiárido, con carencia de humedad y frecuentes heladas primaverales.

Factores humanos.

1. El factor humano ha estado íntimamente ligado a los vinos de Toro, pues de antiguo con la experiencia de generación en generación se plantan las variedades según el tipo de terreno:
 - Tinta de Toro: Principalmente en terrenos cascajoso en superficie, con subsuelo arcilloso.
 - Malvasía Castellana: Principalmente para terrenos más ligeros y arenosos.
 - Garnacha Tinta: Igual que la Malvasía en terrenos arenosos.
 - Verdejo: Se adapta a todo tipo de terreno, prefiriendo los terrenos ligeros, cascajosos y con chinarrros.
 - Moscatel de Grano Menudo: Suelos pobres, francos arenosos bien drenados.
 - Albillo Real: Generalmente sobre suelos arenosos y de cascajo.
2. La edad del viñedo, con más de un 50 % de viñedos con más de 40 años de edad, el viñedo prefiloxérico existente, los marcos de plantación generalmente anchos de 3 x 3, en marco real, excepto plantaciones muy antiguas en tresbolillo, el factor humano de preservar este patrimonio vitícola, así como la variedad autóctona Tinta de Toro configuran las características intrínsecas de la uva, y por tanto de los vinos.

3. Los viticultores de la zona han defendido históricamente la variedad autóctona Tinta de Toro perfectamente adaptada al terreno y climatología, con referencias desde el siglo VI, (Isidoro de Sevilla, en sus «Etimologías»), similar ampelográficamente y genéticamente a la variedad Tempranillo pero de menor producción, más tánica, rica en potasio, menos ácida, de pulpa ligeramente antocianica cuando está madura, y de vinos más concentrados y potentes.
4. La ausencia de plagas o enfermedades endémicas, excepto el odio, que es tratado por los viticultores de manera natural con azufre, evita la utilización de productos fitosanitarios masivos, convirtiéndose la uva prácticamente en ecológica.

b. *Datos del producto*

En relación a otros vinos de las zonas colindantes con variedades similares, los vinos de la DOP «Toro» son más estructurados, con mayor componente polifenólica y tánica. Menos ácidos y con pH más altos, y tonalidades de fruta más madura sensorialmente.

Por otro lado, los vinos semisecos, semidulces y dulces, dependiendo de la variedad con la que se produzcan, muestran un potente sabor floral o frutal, y una fuerte personalidad en boca ligado al terruño.

Los vinos espumosos de calidad tienen una burbuja pequeña, intensa, así como una corona de larga duración. Estos vinos espumosos de calidad son frescos, equilibrados, con volumen en boca y con una buena integración de los aromas secundarios procedentes de la segunda fermentación en botella.

c. *Descripción del nexo causal*

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 a la elevada edad del viñedo, influyen en la destacadísima cantidad de materia colorante que poseen sus vinos.

Asimismo, estas condiciones naturales de la zona de elaboración relacionadas con los factores naturales, factores humanos anteriormente descritos, permiten un desarrollo óptimo del viñedo, en especial en las fases previas a la vendimia, facilitando una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, a los efectos de conseguir vinos base aptos para la elaboración de vino espumoso de calidad con graduaciones alcohólicas adecuadas, baja acidez, pH, y buena sanidad.

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.

En el caso de los vinos espumosos, la incorporación en la anterior revisión del pliego de condiciones de variedades tradicionalmente presentes en la zona pero que no habían sido contempladas, como Albillo Real y Moscatel de grano menudo, ha hecho posible, en combinación con las variedades mayoritarias, Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta y Tinta de Toro, que se puedan conseguir vinos base óptimos para la elaboración de vino espumoso de calidad, ya que esta conjunción de variedades permite una maduración escalonada, obteniéndose graduaciones alcohólicas adecuadas, baja acidez y equilibrada y buena sanidad.. La experiencia en la elaboración de vinos espumosos de calidad 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 vínculo.

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 físicoquímicas 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 DOP «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

<https://www.itacyl.es/-/marcas-d-o-toro-?redirect=%2Fcalidad-diferenciada%2Fdop-e-igp%2Fdop-igp-y-etg>