

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

(2020/C 89/05)

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

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

'TORO'

Número de referencia: PDO-ES-A0886-AM03

Fecha de comunicación: 18 de diciembre de 2019

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificación de características físico-químicas por tipos de vinos

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 2 apartado a) del pliego de condiciones y al punto 1.4 del documento único.

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 4 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.

Esta modificación se considera normal con modificación del documento único por consiste en 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.

2. Modificación de las condiciones de elaboración: rendimiento de extracción

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 3 apartado b.1 del pliego de condiciones y al punto 1.5.1 del documento único.

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.

Esta modificación se considera normal con modificación del 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).

3. Incremento del rendimiento de la variedad verdejo y actualización de los rendimientos máximos en hectólitros por hectárea.

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al apartado 5 del pliego de condiciones y al punto 1.5.2. del documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

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 anterior).

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.

4. Ampliación de la justificación de envasado en la zona delimitada

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 8, apartado b.2 del pliego de condiciones y al punto 1.9 del documento único.

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) 2019/33, artículo 4.2

Se considera que es una modificación normal que afecta al documento único, ya que 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.

5. Adaptación a la normativa de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Descripción y motivos

Esta modificación afecta al punto 9 del pliego de condiciones.

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 organismos 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.

Se considera una modificación normal que no afecta al documento único, ya que no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

Toro

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

4. 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.

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

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 bodega. 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.

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 esenciales

PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

Práctica enológica específica

- Grado alcohólico probable mínimo de la uva: 10,5 % Vol.
- Rendimiento máximo de extracción: 72 l por 100 Kg de uva.

PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

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.

PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

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) y Verdejo

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca) y Verdejo

64,80 hectolitros por hectárea

Tinta de Toro

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

Tinta de Toro

43,20 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. Principal(es) variedad(es) de uva de vinificación

VERDEJO

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

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+2.docx/9d4323ba-0af4-a645-ea7e-0856f899275a?
