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

(C/2025/125)

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-AM07

Fecha de comunicación: 3.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

CAMBIOS EN LAS RESTRICCIÓNES EN LA VINIFICACIÓN

Descripción:

La modificación implica, en primer lugar, incrementar, el porcentaje mínimo en los vinos elaborados con la variedad Tinta de Toro, de esta variedad, del 75 % al 85 %, quedando así dos tipos de vinos tintos: Vino tinto (Garnacha tinto), elaborado con un 85 %, como mínimo de la variedad Garnacha Tinta y Vino tinto (Tinta de Toro), con un 85 % mínimo de la variedad Tinta de Toro. Y, en segundo lugar, que el 15 % restante en ambos tipos de vinos, pueda proceder de cualquiera de las variedades autorizadas (blancas o tintas), pues hasta ahora solo se permitía que fueran tintas autorizadas.

Esta modificación afecta al punto 3.c del Pliego de condiciones y al punto 5.1 del Documento único.

Es una modificación normal porque no supone ninguno de los cambios contemplados en el artículo 24.3 del REGLAMENTO (UE) 2024/1143 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO relativo a las indicaciones geográficas.

Justificación:

La motivación de esta modificación es adaptar las prácticas enológicas para contemplar las nuevas elaboraciones de vinos que se vienen realizando en la zona y conseguir una mejor adaptación a los gustos del mercado.

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

3.1. *Código de nomenclatura combinada*

   — 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

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

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

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 barrica o con envejecimiento en barrica:

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 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.

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

(**) En los límite no señalados, los parámetros físico-químicos 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 los límite no señalados, los parámetros físico-químicos 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 los límite no señalados, los parámetros físico-químicos 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

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Vino espumoso de calidad elaborado método tradicional, blanco:

En fase visual presentan un color de amarillo pálido a amarillo dorado. Olfativamente son 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 son 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 los límite no señalados, los parámetros físico-químicos 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 en gramos por litro expresado 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**

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 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).

El Vino Tinto se elaborará con las variedades Tinta de Toro y/o Garnacha Tinta, pudiendo utilizar hasta un 15 % de otras variedades de uva amparadas. Así podrían elaborarse los siguientes tipos de vinos tintos: Vino tinto (Garnacha Tinto) con, al menos, un 85 % de Garnacha tinta y Vino tinto (Tinta de Toro) con, al menos, un 85 % 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.

5.2. *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.

64,80 hectolitros por hectárea

3. Para la variedad 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**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

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

8.1. *Descripción de la zona geográfica*

a.1) 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 acido 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.

a.2) 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 chinarros.

— 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 antociánica 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.

8.2. *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.

8.3. *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 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 has 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 de variedades tradicionalmente presentes en la zona en la anterior revisión del Pliego de

condiciones, como Albillo Real y Moscatel de grano menudo, junto a Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta y Tinta de Toro, que se desarrollan en unas condiciones idóneas para la obtención de vinos base diferenciados; en especial en las fases previas a la vendimia, propiciando una maduración escalonada de las distintas variedades autorizadas, variedades de ciclo corto y ciclo largo, 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. La experiencia en la elaboración de vinos espumosos de calidad en la DOP TORO a lo largo de los años has 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 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+5.docx/412b094e-7bea-247f-744e-3f09b21d4006