Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/125)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM07

Data da comunicação: 3 de outubro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

ALTERAÇÕES DAS RESTRIÇÕES À VINIFICAÇÃO

Descrição

A alteração visa, em primeiro lugar, aumentar a percentagem mínima de *tinta-de-toro* de 75 % para 85 % nos vinhos produzidos a partir dessa casta de uva. Isto resulta em dois tipos de vinho tinto: «Vino Tinto (Garnacha Tinto)», no qual pelo menos 85 % das uvas utilizadas são da casta *garnacha-tinta*; e «Vino Tinto (Tinta de Toro)», no qual pelo menos 85 % das uvas são da casta *tinta-de-toro*. Em segundo lugar, a alteração significa que os restantes 15 % das uvas utilizadas para ambos os tipos de vinho podem ser de uma das castas autorizadas, branca ou tinta. Anteriormente, apenas eram autorizadas castas tintas.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3, alínea c), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

É uma alteração normalizada, uma vez que não constitui nenhuma das alterações previstas no artigo 24.º, n.º 3, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo às indicações geográficas.

Motivo

O objetivo desta alteração é atualizar as práticas enológicas de modo que incluam as novas formas de vinificação que estão a ser adotadas na região, bem como uma melhor adaptação aos gostos comerciais.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação(ões)**

   Toro

2. **Tipo de indicação geográfica**

   DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

   1. Vinho

   5. Vinho espumante de qualidade

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

   — 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

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

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *VINHO — VINHOS BRANCOS E ROSADOS SECOS*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos brancos

Aspeto: amarelo-claro ao amarelo-dourado, sem partículas em suspensão. Nariz: vinhos francos com aromas frutados, florais e/ou herbáceos, de intensidade média a média-alta. Boca: pouco volume no palato, persistência média a alta, acidez média a média-alta, equilíbrio entre o álcool e a acidez.

Vinhos brancos fermentados ou envelhecidos em barrica

Aspeto: amarelo-claro ao amarelo-dourado, sem partículas em suspensão. Nariz: franco, com aromas frutados, florais e/ou herbáceos e aromas terciários próprios do envelhecimento em barrica. Intensidade média a média-alta. Boca: persistência média a alta, acidez média-alta e volume no palato médio a alto. Aromas terciários de madeira equilibrados.

Vinhos rosados

Aspeto: rosa-claro ao salmonado, sem partículas em suspensão. Nariz: franco, com aromas de frutos vermelhos e/ou negros frescos (não muito maduros), com intensidade média a média-alta. Boca: pouco volume no palato, persistência média a alta, acidez média a média-alta, equilíbrio entre o álcool e a acidez.

(*) Os dados apresentados abaixo nas características analíticas gerais referem-se a vinhos com menos de 5 gramas/litro de açúcares residuais. Se o teor de açúcares residuais for igual ou superior a 5 gramas/litro, o teor de dióxido de enxofre máximo pode ir até aos 250 miligramas por litro.

(**) Caso não seja indicado, os parâmetros físico-químicos cumprem os limites previstos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 200

2. *VINHO – VINHOS TINTOS SECOS*

BREVE DESCRIÇÃO

«Tinto Joven» (vinho jovem)

Aspeto: vermelho-cereja ao vermelho-rubi, sem partículas em suspensão. Nariz: franco com aromas de frutos vermelhos e/ou negros, intensidade média a média-alta. Boca: volume médio a alto no palato, persistência média a média-alta, equilíbrio entre o álcool e a acidez.

Vinhos tintos envelhecidos em barrica (incluindo as menções «Roble» [Carvalho], «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»)

Aspeto: vermelho-cereja ao vermelho-tijolo, sem partículas em suspensão. Nariz: franco, com aromas de frutos vermelhos e/ou negros e/ou maduros, de intensidade média. Além disso, apresentam aromas terciários próprios do envelhecimento em barrica, de intensidade média a média-alta, consoante o tempo de envelhecimento. Boca: volume e persistência média a alta. São vinhos equilibrados.

(*) Caso não seja indicado, os parâmetros físico-químicos cumprem os limites previstos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 150

3. *VINHOS MEIO-SECOS, MEIO-DOCES E DOCES (BRANCOS, ROSADOS E TINTOS)*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinhos brancos: amarelo-claro ao amarelo-dourado, sem partículas em suspensão. Vinhos francos com aromas frutados, florais e/ou herbáceos, de intensidade média a média-alta. Boca: volume médio (nos vinhos meio-secos), médio a médio-alto (nos vinhos meio-doces) e alto (nos vinhos doces); persistência média a alta; acidez média a média-alta (nos vinhos meio-secos e meio-doces) e média (nos vinhos doces); relação equilibrada entre álcool e acidez.

Vinhos rosados: rosa-claro ao salmonado, sem partículas em suspensão. Vinhos francos com aromas de frutos vermelhos e/ou negros frescos (não muito maduros), com intensidade média a alta (nos vinhos meio-secos) e média a média-alta (nos vinhos meio-doces e doces). Boca: volume médio (nos vinhos meio-secos), médio a médio-alto (nos vinhos meio-doces) e alto (nos vinhos doces); persistência: média a alta (nos vinhos meio-secos e doces) e média a média-alta (nos vinhos meio-doces); acidez: média a média-alta (nos vinhos meio-secos e meio-doces) e média (nos vinhos doces); e relação equilibrada entre álcool e acidez.

Vinhos tintos: vermelho-cereja ao vermelho-rubi, sem partículas em suspensão. Vinhos francos com aromas de frutos vermelhos e/ou negros, intensidade média a alta (nos vinhos meio-secos) e média (nos vinhos meio-doces e doces). Boca: volume médio a alto (nos vinhos meio-secos e meio-doces) e alto (nos vinhos doces); persistência média a alta e relação equilibrada entre álcool e acidez.

(*) Caso não seja indicado, os parâmetros físico-químicos cumprem os limites previstos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 9

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 200

4. *VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE PRODUZIDO PELO MÉTODO TRADICIONAL (BRANCO, ROSADO E TINTO)*

BREVE DESCRIÇÃO

Vinho espumante de qualidade produzido pelo método tradicional, branco

Aspeto: amarelo-claro ao amarelo-dourado. Nariz: límpido, frutado, com características no palato próprias da segunda fermentação em garrafa.

Vinho espumante de qualidade produzido pelo método tradicional, rosado

Aspeto: rosa-claro ao salmonado. Nariz: límpido, frutado, com características no palato próprias da segunda fermentação em garrafa.

Vinho espumante de qualidade produzido pelo método tradicional, tinto

Aspeto: vermelho-cereja ao vermelho-tijolo. Nariz: límpido, frutado, com características no palato próprias da segunda fermentação em garrafa.

(*) Caso não seja indicado, os parâmetros físico-químicos cumprem os limites previstos na legislação da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 10,83

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): 180

5. **Práticas enológicas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

— Título alcoométrico provável mínimo das uvas: 10,5 % vol., exceto para os lotes de uvas destinadas à produção de vinhos meio-secos, meio-doces e doces, cujo título é de 9 %. Estes lotes não podem ser utilizados para a produção de outros tipos de vinho,

— Rendimento máximo: 72 litros por 100 quilogramas de uvas,

— Os vinhos espumantes de qualidade são produzidos pelo método tradicional, de acordo com a legislação da UE em vigor,

— O vinho espumante de qualidade deve permanecer em contacto com as borras durante, pelo menos, nove meses, na mesma garrafa em que teve lugar a segunda fermentação,

— Os vinhos doces são produzidos conservando parte dos açúcares naturais das uvas, com interrupção da fermentação alcoólica através de métodos permitidos pela legislação em vigor, nos quais não se inclui a adição de álcool.

2.

Restrição aplicável à vinificação

Os vinhos brancos são produzidos exclusivamente a partir de castas brancas (*malvasía-castellana*, *verdejo*, *moscatel-de--grano-menudo* e *albillo-real*).

Os vinhos rosados são produzidos a partir de castas tintas e brancas autorizadas (principais e secundárias).

Os vinhos tintos são produzidos com as castas *tinta-de-toro* e/ou *garnacha-tinta*, embora, no máximo, 15 % das uvas possam ser de outras castas autorizadas. Isto significa que podem ser produzidos os seguintes tipos de vinho tinto: «Vino Tinto (Garnacha Tinto)», no qual pelo menos 85 % das uvas utilizadas são da casta *garnacha-tinta*; e «Vino Tinto (Tinta de Toro)», no qual pelo menos 85 % das uvas são da casta *tinta-de-toro*.

No caso dos vinhos espumantes de qualidade rosados, pelo menos 25 % das uvas utilizadas devem ser castas tintas.

3.

Prática de cultivo

— Densidade mínima de plantação: 500 cepas/hectare,

— A vinha pode ser conduzida em taça ou em espaldeira,

— São proibidas as plantações mistas que não permitam a colheita das castas em separado.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. **Para as castas *garnacha-tinta, malvasía-castellana (doña-blanca), verdejo, albillo-real* e *moscatel-de-grano-menudo***

9 000 quilogramas de uvas por hectare

2.

64,80 hectolitros por hectare

3. Para a casta *tinta-de-toro*

7 500 quilogramas de uvas por hectare

4.

54,00 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica da DOP «Toro» situa-se no extremo oeste da Comunidade Autónoma de Castela e Leão, a sudeste da província de Zamora, e abarca parte das «comarcas naturais» de Tierra del Vino, Valle del Guareña e Tierra de Toro. Faz fronteira com os páramos de Tierra del Pan e Tierra de Campos, abarcando 62 000 hectares de terra.

Compreende os seguintes municípios.

Província de Zamora: Argujillo, La Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo e Villabuena del Puente.

Província de Valladolid: San Román de Hornija, Villafranca del Duero, e as propriedades vitícolas de Villaester de Arriba e Villaester de Abajo no município de Pedrosa del Rey.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

ALBILLO-REAL

DOÑA-BLANCA — MALVASÍA-CASTELLANA

GARNACHA-TINTA

MOSCATEL-DE-GRANO-MENUDO

TEMPRANILLO — TINTA-DE-TORO

VERDEJO

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Descrição da área geográfica*

a.1) Fatores naturais

1. A área apresenta um terreno suave, influenciado pelo rio Douro, pelo seu afluente Talanda e pelos rios Guareña e Hornija, que esculpem o terreno em vales e socalcos. As vinhas situam-se a elevações compreendidas entre 620 metros e 840 metros, situando-se as de maior elevação no sudoeste da área delimitada.

2. O solo é constituído por sedimentos de arenito, argila e conglomerados calcários do Plioceno, que, à superfície, criam solos calcários castanhos sobre materiais não consolidados. Variam entre a terra argilosa e o arenito grosseiro e fino, com níveis de calcário e marga detrítica formados durante o Mioceno, tendo-se formado na era terciária. A textura dos solos é geralmente franco-arenosa, com pouca matéria orgânica (< 1 %), com pH que varia entre ligeiramente ácido e neutro, de 6 a 7. Só na zona sudoeste é que há solos com um pH mais básico, de cerca de 8, pobres em oligoelementos, com exceção do ferro.

3. A área da DOP apresenta um clima continental extremo, com influências atlânticas. Trata-se de um clima semiárido, com falta de humidade e geadas primaveris frequentes.

a.2) Fatores humanos

1. Os vinhos «Toro» e o fator humano estão intimamente ligados, uma vez que as castas são plantadas de acordo com o tipo de solo, com base na experiência ancestral transmitida de geração em geração.

— *Tinta-de-toro*: sobretudo em solos pedregosos à superfície com subsolo argiloso,

— *Malvasía-castellana*: sobretudo solos mais leves e arenosos,

— *Garnacha-tinta*: em solos arenosos, tal como a malvasía,

— *Verdejo*: adaptada a todos os tipos de solo, preferindo solos leves com cascalho e seixos,

— *Moscatel-de-grano-menudo*: solos pobres, solo franco-arenoso bem drenado,

— *Albillo-real*: geralmente em solos arenosos e pedregosos.

2. A idade das vinhas (mais de 50 % têm mais de 40 anos), o facto de já existirem antes do flagelo da filoxera, as distâncias de plantação — geralmente 3 metros por 3 metros, em quadrado, com exceção das plantações muito antigas em quincôncio —, o fator humano de preservação do património vitícola, bem como a casta local *tinta-de-toro*, conferem às uvas e, por conseguinte, aos vinhos as suas características intrínsecas.

3. Os viticultores da área defendem há muito a casta autóctone *tinta-de-toro*, perfeitamente adaptada ao solo e ao clima, à qual existem referências desde o século VI, nas «Etimologias» de Isidoro de Sevilla. É ampelográfica e geneticamente similar à *tempranillo*, mas é produzida em menor quantidade. A casta é mais tânica, rica em potássio, menos ácida, com uma polpa ligeiramente antociânica quando madura; produz vinhos mais concentrados e potentes.

4. A ausência de pragas ou doenças endémicas, com exceção do oídio, que os viticultores tratam naturalmente com enxofre, torna desnecessária a utilização de produtos fitofarmacêuticos em grande escala, o que significa que as uvas são praticamente biológicas.

8.2. *Descrição do produto*

Em comparação com outros vinhos de zonas vizinhas produzidos com castas semelhantes, os vinhos da DOP «Toro» são mais estruturados, com maior teor de taninos e de polifenóis. Têm menos acidez e pH mais elevado, com tonalidades de frutos mais maduros, do ponto de vista sensorial.

Além disso, consoante a casta a partir da qual são produzidos, os vinhos meio-secos, meio-doces e doces têm um intenso sabor floral ou frutado e um caráter franco no palato, associado ao solo de origem.

Os vinhos espumantes de qualidade apresentam pequenas bolhas intensas e uma coroa de espuma persistente. São frescos, equilibrados e têm um volume alto no palato, integrando bem os aromas secundários resultantes da segunda fermentação em garrafa.

8.3. *Descrição da relação causal*

As condições climáticas são extremamente frias no inverno, com muitas horas de luz solar e temperaturas extremas, limitando a produtividade da videira. Os diferentes tipos de solo (franco-arenoso) determinam as castas que são plantadas pelos viticultores. Estes fatores, o pH neutro, a matéria orgânica limitada e os corretivos de solo adicionados pelos viticultores afetam o aroma, a estrutura e o título alcoométrico dos vinhos, que é elevado. Além disso, o elevado teor de ferro do solo, juntamente com a antiguidade do vinhedo, contribui para a quantidade excecional de pigmentos nos vinhos.

Acresce que as condições naturais da área de produção relacionadas com os fatores naturais, bem como os fatores humanos acima descritos, são ideais para o desenvolvimento de vinhas, nomeadamente nas fases anteriores à vindima, facilitando a maturação das diferentes castas autorizadas em momentos diferentes. Desta forma, produzem-se vinhos de boa base para a elaboração de vinhos espumantes de qualidade saudáveis com um título alcoométrico adequado e baixa acidez.

No que respeita aos vinhos doces e meio-doces, a experiência ao longo dos anos tem demonstrado a capacidade de produção destes tipos de vinhos na DOP «Toro». Os vinhos são elaborados de acordo com as normas de qualidade mais rigorosas, mantendo o perfil organolético clássico dos vinhos «Toro» tradicionais. Exprimem muito bem o caráter genuíno da denominação «Toro», salientado pelo teor de açúcares.

No caso dos vinhos espumantes, a anterior revisão do caderno de especificações incluía castas tradicionalmente presentes na área, como *albillo-real* e *moscatel-de-grano-menudo*, juntamente com *verdejo*, *malvasia-castellana*, *garnacha--tinta* e *tinta-de-toro*. Estas uvas são cultivadas em condições ideais para a produção de uma variedade de vinhos de base.

As condições são especialmente importantes nas fases anteriores à colheita, incentivando a maturação das várias castas autorizadas, de ciclo curto e de ciclo longo, em momentos diferentes. Desta forma, produzem-se vinhos de boa base para a elaboração de vinhos espumantes de qualidade saudáveis, com um título alcoométrico adequado e baixa acidez. A experiência na produção destes tipos de vinhos espumantes de qualidade na DOP «Toro» no decurso dos anos demonstra a capacidade de produção dos mesmos, sendo elaborados de acordo com as normas de qualidade mais rigorosas e mantendo a relação.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de elaboração do vinho compreende o engarrafamento e o envelhecimento em garrafa, pelo que as características organoléticas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações que implicam o manuseamento do vinho forem realizadas na zona de produção. Por conseguinte, a fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, tendo em conta que o engarrafamento dos vinhos protegidos pela DOP «Toro» é um dos pontos críticos para a consecução das características estabelecidas neste caderno de especificações, essa operação será efetuada nas adegas situadas nas instalações de engarrafamento dentro da zona de produção.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A menção tradicional «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» [DENOMINAÇÃO DE ORIGEM] ou a respetiva sigla, «D.O.», pode substituir no rótulo a menção «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA».

As menções «ROBLE» [CARVALHO] e «FERMENTADO EN BARRICA» [FERMENTADO EM BARRICA] podem figurar no rótulo dos vinhos. Nos tintos, sempre que se cumpram as condições estabelecidas na legislação em vigor, podem incluir-se as menções tradicionais «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA».

Hiperligação para o caderno de especificações

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DO+TORO+Rev+5.docx/412b094e-7bea-247f-744e-3f09b21d4006