C/2024/4493

12.7.2024 г.

Публикация на заявление за одобрението на изменение на равнището на Съюза в продуктова спецификация на защитено наименование за произход в лозаро-винарския сектор съгласно член 97, параграф 4, първа алинея, във връзка с член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2024/4493)

В срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА РАВНИЩЕТО НА СЪЮЗА В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Toro

PDO-ES-A0886-AM06

Дата на подаване на заявлението: 16.5.2023 г.

1. **Заявител и законен интерес**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen „TORO“ (регулаторен съвет за наименованието за произход „Toro“).

В регулаторния съвет са представени всички винопроизводители и винарски изби, участващи в производството на вино със ЗНП Toro.

2. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Категория на лозаро-винарския продукт

☒ Връзка

☐ Пазарни ограничения

3. **Описание и основания за изменението**

1. ВКЛЮЧВАНЕ НА НОВА КАТЕГОРИЯ ВИНА

Описание:

Продуктовата спецификация на ЗНП Toro се изменя, за да се включи нова категория вина — „Качествени пенливи вина“ (категория 5). Във връзка с това трябва да се добави описание на техните физикохимични и органолептични характеристики.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и до точка 3 от единния документ.

Вид на изменението: на равнището на Съюза

Изменението е на равнището на Съюза, тъй като е от вида, посочен в член 105, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламент за общата организация на пазарите).

Основание:

Фактът, че при предишното преразглеждане на продуктовата спецификация в нея са били включени традиционно присъстващи в района сортове като Albillo Real и Moscatel de Grano Menudo, заедно с Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta и Tinta de Toro, създава подходящи условия за получаване на отличително базово вино/мъст, което е оптимално за производството на качествени пенливи вина с малки интензивни мехурчета и дълготрайна корона.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Физикохимичният и органолептичният анализ на пенливите вина, произведени по традиционния метод във винарските изби в района, но предлагани на пазара извън обхвата на ЗНП Toro, показва, че тези качествени пенливи вина са свежи, балансирани, плътни и с добре интегрирани вторични аромати, образувани при втората ферментация в бутилката, като същевременно се запазва традиционният профил на вината Toro.

В заключение може да се посочи, че стремежът към запазване на традиционните насаждения на посочените бели и червени сортове в района (които вече обхващат всички традиционни сортове), като по този начин бъде запазено тяхното генетично разнообразие, заедно с доказаното качество и търговски успех на някои от тези вина на пазара, са основание за изготвянето от страна на регулаторния съвет на правила за тяхното включване в продуктовата спецификация, както беше поискано от сектора.

Наред с това добавянето на нова категория вина налага да бъде включено описание на тези вина — най-малко на техните физични и химични свойства в съответствие с изискването по член 20 от Регламент (ЕС) 2019/34. При определянето на тези параметри са взети предвид горепосочените анализи на качествените пенливи вина, които се предлагат на пазара от винарските изби в района и се произвеждат от разрешени сортове, отглеждани в лозя, разположени и в определения район.

2. УСЛОВИЯ ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА НОВАТА КАТЕГОРИЯ ВИНО

Описание:

Въведени са специфичните условия за производство на новата категория вино.

Изменението се отнася до точка 3, букви б) и в) от продуктовата спецификация и до точка 5.1 от единния документ.

Вид на изменението: на равнището на Съюза

В съответствие с пояснението относно вида на изменението, посочено в раздел 1, настоящото изменение се отнася до включването на нова категория вина, поради което се счита, че то попада в обхвата на член 105, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламент за общата организация на пазарите).

Основание:

Необходимо е да се включат спецификациите и изискванията за производството на качествени пенливи вина, като например промяна на вероятното алкохолно съдържание на гроздето, което трябва да се използва за това производство. Наред с това традиционният метод на отлежаване върху винени утайки в продължение на най-малко девет месеца се счита за единствения метод, който гарантира качеството на вината, предназначени за предлагане на пазара. Също така се въвежда задължението качествените пенливи вина розе да се произвеждат от най-малко 25 % червени сортове.

3. ДОПЪЛНЕНИЯ КЪМ ИНФОРМАЦИЯТА ЗА ВРЪЗКАТА ОТНОСНО КАТЕГОРИЯ 5 — „КАЧЕСТВЕНИ ПЕНЛИВИ ВИНА“

Описание:

Категория 5 — „Качествени пенливи вина“, е включена в подточки б) („Данни за продукта“) и в) („Причинно-следствена връзка“).

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и до точка 8 от единния документ.

Вид на изменението: на равнището на Съюза

В съответствие с пояснението относно вида на изменението, посочено в раздел 1, настоящото изменение се отнася до включването на нова категория вина, поради което се счита, че то попада в обхвата на член 105, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламент за общата организация на пазарите).

Основание:

Включването на посочената категория означава, че е налице нов продукт — качествено пенливо вино, което запазва органолептичния профил на вината от района: плътен при отпиване, с аромат на зрели плодове, но допълнен със специфичните характеристики на традиционния метод. Добавен е параграф, който допълва причинно-следствената връзка за тази категория, тъй като характеристиките на качествените пенливи вина се дължат основно на взаимодействието между природните и човешките фактори.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Toro

2. **Вид географско указание**

ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествено пенливо вино

4. **Описание на виното или вината**

1. ВИНО — СУХИ БЕЛИ ВИНА И ВИНА РОЗЕ

Бели вина

Външен вид: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Аромат: винata са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, със средна до средно висока интензивност. Вкус: винata са с леко тяло, със средно дълготраен до дълготраен вкус, средна до средно висока киселинност и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Бели вина, ферментирали или отлежавали в бъчви

Външен вид: цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Аромат: винata са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, както и с третични аромати, характерни за бъчвата, в която са отлежавали. Интензивността е средна до средно висока. Вкус: винata са със средно дълготраен до дълготраен вкус и средна до висока киселинност, като третичните аромати на дървесината са балансирани спрямо тези на виното.

Вина розе

Външен вид: цветът е от бледорозов до розово-оранжев, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на пресни (незрели) червени и/или горски плодове, със средна до средно висока интензивност. Вкус: винata са с леко тяло, със средно дълготраен до дълготраен вкус, средна до средно висока киселинност и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) *Данните, посочени по-долу в общите аналитични характеристики, се отнасят до вина, съдържащи по-малко от 5 g/l остатъчни захари.* Ако съдържанието на остатъчна захар във винata е най-малко 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид може да достигне 250 mg/l.

(**) Посочените в настоящия раздел физикохимични параметри трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

2. ВИНО — СУХИ ЧЕРВЕНИ ВИНА

Младо червено вино:

Външен вид: черешов до рубиненочервен цвят, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на червени и/или горски плодове със средна до средно висока интензивност. Вкус: умерено до плътно тяло със средно дълъг до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Червени вина, отлежавали в бъчви (включително с обозначения „Roble“ [дъб], „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“)

Външен вид: черешов до керемиденочервен цвят, без суспендирани частици. Аромат: добре изразен аромат на червени, горски и/или зрели плодове със средна интензивност. Вината също така се отличават с третични аромати, характерни за бъчвата, в която са отлежавали, като в зависимост от продължителността на отлежаването интензивността на ароматите е средна до средно висока. Вкус: умерено до плътно тяло, средно дълъг до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

(*) Посочените в настоящия раздел физикохимични параметри *за вината, съдържащи по-малко от 5 g/l остатъчни захари*, трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	12,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	20
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

3. ПОЛУСУХИ, ПОЛУСЛАДКИ И СЛАДКИ ВИНА (БЕЛИ, РОЗЕ И ЧЕРВЕНИ)

Бели вина

Цветът е бледожълт до златистожълт, без суспендирани частици. Вината са с добре изразени плодови, цветни и/или тревни аромати, със средна до средно висока интензивност. Плътност: средна (при полусухите вина), средна до средно висока (при полусладките вина) и висока (при сладките вина); средно дълготраен до дълготраен вкус; киселинност: средна до средно висока (при полусухите и полусладките вина) и средна (при сладките вина); баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Вина розе

Цветът е от бледорозов до розово-оранжев, без суспендирани частици. Имат добре изразен аромат на пресни (незрели) червени и/или горски плодове; интензивността е средна до висока (при полусухите вина) и средна до средно висока (при полусладките и сладките вина). Плътност: средна (при полусухите вина), средна до средно висока (при полусладките вина) и висока (при сладките вина); дълготрайност на вкуса: средна до висока (при полусухите и сладките вина) и средна до средно висока (при полусладките вина); киселинност: средна до средно висока (при полусухите и полусладките вина) и средна (при сладките вина); баланс по отношение на алкохола и киселинността.

Червени вина

Черешов до рубиненочервен цвят, без суспендирани частици. Имат добре изразен аромат на червени и/или горски плодове; интензивността е средна до средно висока (при полусухите вина) и средна (при полусладките и сладките вина). Плътност: средна до висока (при полусухите и полусладките вина) и висока (при сладките вина); средно дълготраен до дълготраен вкус и баланс по отношение на алкохола и киселинността.

* Посочените в настоящия раздел физикохимични параметри трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	9
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	18
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

4. КАЧЕСТВЕНО ПЕНЛИВО ВИНО, ПРОИЗВЕДЕНО ПО ТРАДИЦИОННИЯ МЕТОД (БЯЛО, РОЗЕ И ЧЕРВЕНО)

Качествено пенливо вино, произведено по традиционния метод — бяло

Външен вид: бледожълт до златистожълт цвят. Аромат: плодов, с органолептични качества, характерни за вторичната ферментация в бутилка.

Качествено пенливо вино, произведено по традиционния метод — розе

Външен вид: бледорозов до розово-оранжев цвят. Аромат: плодов, с органолептични качества, характерни за вторичната ферментация в бутилка.

Качествено пенливо вино, произведено по традиционния метод — червено

Външен вид: черешов до керемиденочервен цвят. Аромат: плодов, с органолептични качества, характерни за вторичната ферментация в бутилка.

* Посочените в настоящия раздел физикохимични параметри трябва при всички случаи да отговарят на максималните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	11,5
Минимална обща киселинност	3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	10,83
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	180

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Вероятно минимално алкохолно съдържание на гроздето: 10,5 %, с изключение на партидите грозде, предназначени за производството на полусухи, полусладки и сладки вина, при които този показател трябва да е 9 %. Гроздето от такива партиди не може да се използва за производството на други типове вино.

— Максимален рандеман: 72 l от 100 kg грозде.

Качествените пенливи вина се произвеждат по традиционния метод в съответствие с действащото европейско законодателство.

Качественото пенливо вино трябва да остане в контакт с утайките в продължение на най-малко девет месеца и в същата бутилка, в която е извършена втората ферментация.

— Сладките вина се произвеждат чрез запазване на част от естествените захари на гроздето и прекъсване на алкохолната ферментация посредством методи, разрешени съгласно действащото законодателство. Добавянето на алкохол не се разрешава.

2. Ограничение, свързано с производството на вино

Белите вина се произвеждат само от белите сортове Malvasía Castellana, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo и Albillo Real.

Вината розе се произвеждат от разрешените червени и бели сортове (основни и вторични сортове).

Червените вина се произвеждат само от сортовете Tinta de Toro и Garnacha Tinta, като могат да се произвеждат само два типа червени вина: червено вино с най-малко 85 % съдържание на Garnacha Tinta и червено вино с най-малко 75 % съдържание на Tinta de Toro.

При производството на качествените пенливи вина розе трябва да се използват най-малко 25 % червени сортове грозде.

3. Агротехническа практика

— Минимална гъстота на засаждане: 500 лози/ha.

— Лозовите насаждения са с чашовидна формировка или формировка „Гюйо“.

— Не се допускат смесени насаждения, които не позволяват отделно прибиране на реколтата за всеки сорт.

6. *Максимални добиви*

1. За сортовете Garnacha Tinta, Malvasía Castellana (Doña Blanca), Verdejo, Albillo Real и Moscatel de Grano Menudo:

9 000 килограма грозде от хектар,

2. което съответства на максимален добив от

64,80 хектолитра от хектар.

3. За сорта Tinta de Toro:

7 500 килограма грозде от хектар,

4. което съответства на максимален добив от

54,00 хектолитра от хектар.

6. **Определен географски район**

Географският район на ЗНП Toro се намира в най-западната част на автономна област Кастиля и Леон, на югоизток от провинция Самора и обхваща част от географските области Tierra del Vino, Valle del Guareña и Tierra de Toro. Той граничи с териториите на Tierra del Pan и Tierra de Campos и се простира на площ от 62 000 ha.

Районът включва следните общини:

В провинция Самора:

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

В провинция Валядолид:

San Román de Hornija, Villafranca del Duero и земите на Villaester de Arriba и Villaester de Abajo на територията на община Pedrosa del Rey.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

ALBILLO REAL

DOÑA BLANCA - MALVASÍA CASTELLANA

GARNACHA TINTA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

TEMPRANILLO - TINTA DE TORO

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

a. *Описание на географския район*

Природни фактори

1. Районът се характеризира с плавен релеф, оформен от река Дуеро и нейния приток Таланда, както и реките Гуареня и Орниха, които образуват долини и тераси. Лозята са с надморска височина между 620 и 840 m, като най-голямата надморска височина е в югозападната част на определения район.

2. Почвата се състои от седименти от пясъчници, глина и плиоценски варовикови конгломерати, които обуславят наличието на кафяви варовикови почви, разположени върху неконсолидиран материал. Те варират от глинести до едро- и дребнозърнести пясъчници със съдържание на варовик и детритови мергели, образувани по време на миоцена. Тези почви датират от епохата на терциера. Структурата на почвите е преобладаващо глинесто-песъклива, с ниско съдържание на органични вещества (<1 %), като pH варира от леко кисел до неутрален (6—7). Само в югозападния район почвите са по-алкални (pH около 8), с ниско съдържание на микроелементи, с изключение на желязо.

3. Районът на ЗНП се отличава с екстремен континентален климат с атлантическо влияние. Той е полусух, с липса на влага и чести пролетни слани.

Човешки фактори

1. Вината със ЗНП Toro и човешкият фактор са тясно свързани, тъй като въз основа на дългогодишния опит, предаван от поколение на поколение, сортовете са засадени в зависимост от вида на почвата:

   — Tinta de Toro: сортът се засажда предимно в почви с чакълеста повърхност и глинести подпочвени слоеве;

   — Malvasía Castellana: сортът се засажда предимно в по-леки и песъкливи почви;

   — Garnacha Tinta: сортът се засажда в песъкливи почви (подобно на Malvasía);

   — Verdejo: сортът е адаптиран към всички видове почви, като се предпочитат леки почви, съдържащи чакъл и дребни камъчета;

   — Moscatel de Grano Menudo: отглежда се върху бедна, добре пресушена глинесто-песъклива почва;

   — Albillo Real: обикновено се отглежда върху песъкливи и чакълести почви.

2. Отличителните характеристики на гроздето, а оттам и на вината, са обусловени от възрастта на лозята, над 50 % от които са на повече от 40 години, от факта, че тези лозя съществуват от периода преди нашествието на филоксера, от разстоянията на засаждане, които обикновено са 3 x 3 m със засаждане в квадратна форма (с изключение на много старите лозя, които са засадени шахматно), от човешкия фактор, спомогнал за съхраняване на лозарското наследство, както и от спецификата на местния сорт Tinta de Toro.

3. Винопроизводителите в района открай време защитават местния сорт Tinta de Toro, който е идеално пригоден към почвата и климата и сведенията за който датират още от VI век (в съчинението „Етимологии“ на Исидор Севилски). В ампелографско и генетично отношение сортът е подобен на Tempranillo, но произвежданите количества от него са по-малки, той е с по-високо съдържание на танини, богат на калий, по-малко киселинен, с леко антоцианинова пулпа при узряване, като получените от него вина са по-концентрирани и силни.

4. Липсата на ендемични вредители или болести — с изключение на брашнестата мана, която лозарите третират по естествен път със сяра — предотвратява широката употреба на продукти за растителна защита, в резултат на което гроздето е на практика биологично.

б. *Данни за продукта*

В сравнение с други вина от съседни райони, които се получават от сходни сортове, вината със ЗНП Toro са по-структурирани и с по-високо съдържание на полифеноли и танини. Те са по-малко киселинни и с по-висок pH, като при органолептичния анализ се установяват нотки на по-зрели плодове.

Също така, в зависимост от сорта, от който са произведени, полусухите, полусладките и сладките вина се отличават със силен вкус на цветя или плодове и с плътност при отпиване, обусловена от особеностите на тероара.

Качествените пенливи вина са с малки интензивни мехурчета и дълготрайна корона. Те са свежи, балансирани, плътни и с добре интегрирани вторични аромати, образувани при втората ферментация в бутилката.

в. *Описание на причинно-следствената връзка*

Описаните климатични условия (много ниски температури през зимата, голям брой часове слънцегреене и крайно ниски/високи температури), които ограничават добивите от лозите, както и различните видове почви (праховито-песъкливи — винопроизводителите засаждат различните сортове в зависимост от вида почва), неутралният pH, ниското съдържание на органични вещества, което се компенсира чрез естествени обогатители, определят аромата, структурата и високото алкохолно съдържание на вината. Също така високото съдържание на желязо в почвата в съчетание със значителната възраст на лозята допринася за изключително богатото съдържание на багрилни вещества.

Природните условия в района на производство, свързани с природните фактори, както и описаните по-горе човешки фактори, осигуряват оптимални условия за развитието на лозята, особено на етапите преди прибирането на реколтата, благодарение на което узряването на разрешените сортове се извършва по различно време. В резултат на това се получават добри базови вина за производството на качествени пенливи вина с подходящо алкохолно съдържание, ниска киселинност, pH и добро санитарно състояние.

Освен това дългогодишният опит в производството на сладки и полусладки вина със ЗНП Toro е доказателство за капацитета за тяхното производство. При производството на тези вина се спазват най-строги стандарти за качество и се запазва класическият органолептичен профил на традиционните вина Toro. Те се отличават със същите характеристики като вината Toro, но са с по-високо съдържание на захар.

Що се отнася до пенливите вина, фактът, че при предишното преразглеждане на продуктовата спецификация в нея са били включени сортове като Albillo Real и Moscatel de Grano Menudo които традиционно присъстват в района, но дотогава не са били обхванати от спецификацията, е дало възможност за получаването — в съчетание с основните сортове Verdejo, Malvasía Castellana, Garnacha Tinta и Tinta de Toro — на базови вина с оптимални свойства за производството на качествено пенливо вино, тъй като тази комбинация от сортове позволява зреене по различно време, в резултат на което се произвеждат балансирани вина с добро санитарно състояние, подходящо алкохолно съдържание и ниска киселинност. Дългогодишният опит в производството на тези типове качествени пенливи вина със ЗНП Toro е доказателство за капацитета за тяхното производство. При производството на вината се спазват най-строги стандарти за качество и се запазва връзката с географския район.

9. **Други основни изисквания (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му отлежаване, поради което описаните в продуктовата спецификация органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с производството на виното се извършват в определения географски район. Затова, за да се запази качеството, да се гарантира произходът и да се осигури контрол, като се има предвид, че бутилирането на вината със ЗНП „Toro“ е един от възловите елементи за постигането на характеристиките в спецификацията на продукта, тази операция се извършва във винарските изби, разположени в бутилиращите съоръжения в района на производство.

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикета може да се използва традиционното обозначение „Denominación de origen“ [наименование за произход] или съкращението „D.O.“ вместо „Denominación de origen protegida“ [защитено наименование за произход].

Върху етикета може да се поставят обозначенията „Roble“ [дъб] и „Fermentado en barrica“ [ферментирало в бъчва], а за червените вина могат да се използват традиционните обозначения „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“, при условие че отговарят на изискванията, предвидени в действащото законодателство.

Връзка към продуктовата спецификация

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