Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração da União ao caderno de especificações de uma denominação de origem protegida do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 4, primeiro parágrafo, em conjugação com o artigo 105.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2024/4493)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DA UNIÃO AO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Toro»

PDO-ES-A0886-AM06

Data do pedido: 16.5.2023

1. **Requerente e interesse legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO» (Conselho Regulador da Denominação de Origem «Toro»).

É composto por todos os viticultores e adegas envolvidos na produção de vinho com a DOP «Toro».

2. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

☐ Nome do produto

☒ Categoria de produtos vitivinícolas

☒ Relação

☐ Restrições em matéria de comercialização

3. **Descrição e fundamentação da alteração**

1. INTRODUÇÃO DE UMA NOVA CATEGORIA DE VINHOS

Descrição:

O caderno de especificações da DOP «Toro» é alterado de modo a incluir uma nova categoria de vinhos, designadamente a categoria 5 «Vinhos espumantes de qualidade», cujas características físico-químicas e organoléticas importa, pois, descrever.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e ao ponto 3 do documento único.

Tipo de alteração: União

Trata-se de uma alteração da União, uma vez que é do tipo especificado no artigo 105.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Única).

Fundamentação:

A inclusão, na revisão anterior do caderno de especificações, de castas tradicionalmente presentes na área, como a *albillo-real* e a *moscatel-de-grano-menudo*, juntamente com as castas *verdejo*, *malvasía-castellana*, *garnacha-tinta* e *tinta-de--toro*, cria condições adequadas para a obtenção de um vinho de base/mosto de base característico, ideal para produzir vinhos espumantes de qualidade, aos quais confere pequenas bolhas intensas e uma coroa de espuma persistente.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A análise físico-química e sensorial dos vinhos espumantes de qualidade produzidos pelo método tradicional nas adegas da região, mas comercializados sem a proteção da DOP «Toro», revela que são frescos, equilibrados e com volume alto no palato, integrando bem os aromas secundários resultantes da segunda fermentação em garrafa, ao mesmo tempo que mantêm o perfil tradicional dos vinhos «Toro».

Em resumo, o desejo de manter as plantações tradicionais destas castas de uva branca e tinta na região (passando a incluir todas as castas tradicionais), preservando assim a sua diversidade genética, bem como a qualidade comprovada e o êxito comercial de alguns destes vinhos no mercado, são motivos que levam o *Consejo Regulador* a elaborar regras para as abranger, tal como solicitado pelo setor.

Além disso, o aditamento de uma nova categoria de vinhos torna necessária a descrição dos mesmos, pelo menos das suas propriedades físico-químicas, tal como estabelecido no artigo 20.º do Regulamento (UE) 2019/34. Na definição destes parâmetros, foram tidas em conta as referidas análises efetuadas a vinhos espumantes de qualidade comercializados pelas adegas da área e produzidos a partir de variedades autorizadas provenientes de vinhas também na área delimitada.

2. CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO DA NOVA CATEGORIA DE VINHO

Descrição:

Foram introduzidas as condições específicas de produção da nova categoria de vinho.

A alteração diz respeito ao ponto 3, alíneas b) e c), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: União

Em consonância com a explicação apresentada no ponto 1, esta alteração consiste na inclusão de uma nova categoria de vinhos, sendo, por conseguinte, abrangida pelo artigo 105.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Ú.

Fundamentação:

Foi necessário incluir as especificações e os requisitos para a produção de vinhos espumantes de qualidade — como, por exemplo, a alteração do título alcoométrico provável das uvas a utilizar. Além disso, o método tradicional de envelhecimento em borras durante um período mínimo de nove meses é considerado o único que garante a qualidade dos vinhos a comercializar. Por último, introduziu-se a obrigação de os vinhos espumantes de qualidade rosados serem produzidos a partir de, pelo menos, 25 % de castas tintas.

3. ALARGAMENTO DA LIGAÇÃO PARA A CATEGORIA 5 (VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE)

Descrição:

A categoria 5, vinhos espumantes de qualidade, foi incluída nas subsecções «b) Descrição do produto» e «c) Relação causal».

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e ao ponto 8 do documento único.

Tipo de alteração: União

Em consonância com a explicação apresentada no ponto 1, esta alteração consiste na inclusão de uma nova categoria de vinhos, sendo, por conseguinte, abrangida pelo artigo 105.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM única).

Fundamentação:

Ao incluir-se esta categoria cria-se um novo produto — vinho espumante de qualidade —, que mantém o perfil organolético dos vinhos da região: volume alto no palato e frutos maduros, sendo, porém, complementado pelas características específicas do método tradicional. Inseriu-se um parágrafo para completar a relação causal desta categoria, uma vez que as características dos vinhos espumantes de qualidade se devem essencialmente à interação de fatores naturais e humanos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Toro

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. VINHO — VINHOS BRANCOS E ROSADOS SECOS

Vinhos brancos

Aspeto: amarelo-claro ao amarelo-dourado, sem partículas em suspensão. Nariz: franco, 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 por litro de açúcares residuais*. Se o teor de açúcares residuais for igual ou superior a 5 gramas por litro, o teor de dióxido de enxofre máximo pode ir até aos 250 miligramas por litro.

(**) Os parâmetros físico-químicos estabelecidos neste ponto 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

Tinto 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.

(*) *Para vinhos com menos de 5 gramas por litro de açúcares residuais,* os parâmetros físico-químicos estabelecidos neste ponto 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)

Vinhos brancos

Entre o amarelo-claro e o amarelo-dourado, sem partículas em suspensão. Vinhos francos com aromas frutados, florais e/ou herbáceos, de intensidade média a média-alta. Com volume na boca 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

Entre o rosa-claro e o 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). Com volume na boca 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); relação equilibrada entre álcool e acidez.

Vinhos tintos

Entre o vermelho-cereja e o 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). Com volume na boca médio (nos vinhos meio-secos e meio-doces) e alto (nos vinhos doces); persistência média a alta e relação equilibrada entre álcool e acidez.

* Os parâmetros físico-químicos estabelecidos neste ponto 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)

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.

* Os parâmetros físico-químicos estabelecidos neste ponto 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 vitivinícolas**

a. *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 e 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 exclusivamente elaborados a partir das castas tinta-de-toro e garnacha-tinta. Produzem-se apenas dois tipos de tintos: vinho tinto com, pelo menos, 85 % de garnacha-tinta e vinho tinto com, pelo menos, 75 % de tinta-de-toro.

Os vinhos espumantes de qualidade rosados são elaborados com, pelo menos, 25 % de castas de uva tinta.

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.

b. *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. O que corresponde a um rendimento máximo de:

64,80 hectolitros por hectare

3. Para a casta tinta-de-toro

7 500 quilogramas de uvas por hectare

4. O que corresponde a um rendimento máximo de:

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, as herdades de Villaester de Arriba e Villaester de Abajo e a circunscrição municipal 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)**

a. *Descrição da área geográfica*

Fatores naturais:

1. A área apresenta um terreno de declives moderados, 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 altitudes compreendidas entre 620 m e 840 m, situando-se as de maior altitude 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.

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 m por 3 m, em quadrado, com exceção das plantações muito antigas em quincôncio —, o fator humano de preservação do património vitícola, bem como a casta autóctone *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; é mais tânica, rica em potássio, menos ácida, com uma polpa ligeiramente antociânica quando madura e 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, evita a utilização de produtos fitofarmacêuticos em grande escala, tornando as uvas praticamente biológicas.

b. *Descrição do produto*

Em comparação com outros vinhos de zonas vizinhas produzidos com castas semelhantes, os vinhos da DOP «Toro» são mais estruturados, com uma maior componente tânica e de polifenois. 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, têm um volume alto no palato e integram bem os aromas secundários resultantes da segunda fermentação em garrafa.

c. *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 estas condições naturais da área de produção relacionadas com os fatores naturais, bem como os fatores humanos acima descritos, são ideais para o desenvolvimento da vinha, nomeadamente nas fases anteriores à vindima, facilitando a maturação das diferentes castas autorizadas em momentos diferentes, produzindo assim vinhos de base para a elaboração de vinhos espumantes de qualidade com um título alcoométrico adequado, baixa acidez, pH e boa qualidade sanitária.

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 e 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 inclusão, na revisão anterior do caderno de especificações, de castas tradicionalmente presentes na área mas não abrangidas, como a *albillo-real* e a *moscatel-de-grano-menudo*, permitiu, em combinação com as principais castas — *verdejo*, *malvasía-castellana*, *garnacha-tinta* e *tinta-de-toro* —, obter vinhos de base ideais para a produção de vinhos espumantes de qualidade, uma vez que a combinação em causa permite a maturação em momentos diferentes, produzindo vinhos equilibrados e sãos com um título alcoométrico adequado e uma 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:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de vinificação inclui o engarrafamento e o subsequente envelhecimento dos vinhos. Por conseguinte, as características organoléticas e físico-químicas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de manuseamento do vinho forem realizadas na zona de produção. O engarrafamento dos vinhos abrangidos pela DOP «Toro» é um dos fatores essenciais para a preservação das características definidas no caderno de especificações. Assim sendo, a fim de salvaguardar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo, esta operação deve ser efetuada nas adegas das instalações de engarrafamento 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

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