

Solicitud de una nueva modificación

I. DOCUMENTO ÚNICO

1. NOMBRE Y TIPO

a. Denominación(es) que debe(n) registrarse

Toro (es)

b. Tipo de indicación geográfica:

DOP - Denominación de Origen Protegida

2. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

1. Vino

3. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)

VINO - Vinos Blancos y Rosados

Breve descripción textual

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.

Características analíticas generales

<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	11
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,08

<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	200
---	-----

VINO - Vinos Tintos

<i>Breve descripción textual</i>	
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.	

<i>Características analíticas generales</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol):</i>	
<i>Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):</i>	12,5
<i>Acidez total mínima:</i>	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
<i>Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):</i>	1,2
<i>Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):</i>	150

4. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

a. Prácticas enológicas esenciales

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica enológica específica
<i>Descripción de la práctica:</i>	
-Grado alcohólico probable de uva: 10,5% Vol. mínimo. -Rendimiento máximo de extracción: 70 l por 100 Kg de uva.	

<i>Tipo de práctica</i>	Restricción pertinente en la vinificación
-------------------------	---

<i>enológica:</i>	
<i>Descripción de la práctica:</i>	
Los vinos tintos se elaborarán con un mínimo del 75% de Tinta de Toro.	

<i>Tipo de práctica enológica:</i>	Práctica cultural
<i>Descripción de la práctica:</i>	
-Densidad de plantación: de 900 a 2.700 cepas/ha. -No se admitirán plantaciones mixtas que no permitan la vendimia separada por variedades.	

b. Rendimientos máximos

<i>Rendimiento máximo:</i>
9000 Kilogramos de uvas por hectárea

<i>Rendimiento máximo:</i>
63 Hectolitro por hectárea

5. ZONA DELIMITADA

La zona de producción de los vinos amparados por la D.O. Toro se encuentra situada al sureste de la provincia de Zamora y suroeste de la provincia de Valladolid. Comprende parte de las comarcas naturales de Tierra del Vino, Valle del Guareña y Tierra de Toro y linda con los páramos de Tierra del Pan y Tierra de Campos. La extensión total de la zona que ampara la D.O. Toro, abarca 62.000 ha de terreno, la superficie dedicada a viñedo es de 8.000 has.

6. PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN

VERDEJO
TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO
DOÑA BLANCA, CIGÜENTE

7. DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

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.

8. OTRAS CONDICIONES ESENCIALES

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Envasado en la zona delimitada
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>El embotellado de vinos amparados por la DOP TORO deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas autorizadas en la zona geográfica delimitada en el ap. 4 del Pliego de Condiciones, en sus instalaciones embotelladoras. Este embotellado en origen está basado en la preservación de las características físico-químicas y organolépticas del producto al poseer estos vinos una gran tonicidad y materia colorante, necesitando estabilización, redondeo y posterior afinamiento en botella en la bodega.</p>	

<i>Marco jurídico:</i>	En la normativa nacional
<i>Tipo de condición complementaria:</i>	Disposiciones adicionales relativas al etiquetado
<i>Descripción de la condición:</i>	
<p>Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.</p> <p>-Los vinos tintos pueden utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA y ROBLE y FERMENTADO EN BARRICA siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.</p>	

II. OTROS DATOS:**1. INFORMACIÓN GENERAL**

<i>Término(s) equivalentes):</i>	
<i>Denominación tradicionalmente utilizada:</i>	No
<i>Lengua de la solicitud:</i>	español
<i>Base jurídica para la transmisión:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:</i>	
<i>Tipo de modificación:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Título:</i>	
<i>Reasons</i>	Adaptar el Documento Único a su nuevo formato simplificado

2. DATOS DE CONTACTO**a. Datos del solicitante**

<i>Nombre y cargo administrativo del solicitante:</i>	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «TORO»
<i>Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):</i>	Corporación de Derecho Público
<i>Nacionalidad:</i>	España
<i>Dirección</i>	3 C/ de la Concepción (Palacio de los Condes de Requena) 49800 Toro (ZAMORA) España
<i>Teléfono.:</i>	(34) 980 690335
<i>Fax:</i>	(34) 980 693201
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	gerencia@dotoro.es

b. Datos del intermediario

<i>Nombre del intermediario:</i>	Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica
<i>Dirección</i>	1, Paseo Infanta Isabel 28071 Madrid España
<i>Teléfono.:</i>	34 91 3475397
<i>Fax:</i>	34 91 3475410
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	sgcdae@magrama.es

c. Datos de las partes interesadas

--

d. Datos de las autoridades de control competentes

<i>Nombre de la autoridad de control competente</i>	CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
<i>Dirección</i>	14, C/ Rigoberto Cortejoso 47071 VALLADOLID España
<i>Teléfono.:</i>	34 983 419 500
<i>Fax:</i>	34 983 418 994
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	area.consejera.agricultura@jcy.l.es

e. Datos de los organismos de control

<i>Nombre del organismo de control</i>	INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN
<i>Dirección</i>	s/n, CTRA. DE BURGOS KM 119 (Finca Zamadueñas) 47071 VALLADOLID España
<i>Teléfono.:</i>	34 983 410 360
<i>Fax:</i>	34 983 317 303
<i>Correo(s) electrónico(s):</i>	controloficial@itacyl.es

3. TÉRMINOS TRADICIONALES**a. Letra a)**

Denominación de origen (DO)

b. Letra b)

Reserva

Gran reserva

Crianza

4. Zona NUTS

ES419	Zamora
ES418	Valladolid
ES41	Castilla y León
ES4	CENTRO (E)
ES	ESPAÑA

5. UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS

GARNACHA TINTA

6. MATERIAL COMPLEMENTARIO**a. Pliego de condiciones**

<i>Situación:</i>	Adjunto
<i>Nombre del expediente</i>	Pliego de Condiciones DOP Toro_definitivo.doc

b. Decisión nacional de aprobación:

<i>Nombre del expediente</i>	APA_3423_2005.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN APA/3423/2005, de 19 de octubre, por la que se publica la Orden AYG/936/2005, de 13 de julio, de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Toro y de su Consejo Regulador.

<i>Nombre del expediente</i>	ORDEN 29_05_1987.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN de 29 de mayo de 1987 por la que se reconoce la denominación de origen «Toro» y se aprueba el Reglamento de la misma y de su Consejo Regulador.
<i>Nombre del expediente</i>	APA_302_2007.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	ORDEN APA/302/2007, de 22 de enero, por la que se publica la Orden de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, por la que se modifica el Reglamento de la Denominación de Origen Toro y de su Consejo Regulador.
<i>Nombre del expediente</i>	AYG_220_2010 BOE 22_04_2010.pdf
<i>Referencia jurídica:</i>	Resolución de 26 de marzo de 2010, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se publica la Orden AYG/220/2010, de 4 de febrero, por la que se modifica el Reglamento de la DO Toro y de su consejo regulador.

c. Otro(s) documento(s):

<i>Nombre del expediente</i>	Proyecto de Orden modificacion del Rgto_DOP Toro.doc
<i>Descripción:</i>	Proyecto de orden de modificación de la disposición nacional de aprobación (modificación menor)

<i>Nombre del expediente</i>	Documentos escanear0027.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud modificación menor

<i>Nombre del expediente</i>	Solicitud del CRDO TORO_Mod Rgto 2010.pdf
<i>Descripción:</i>	Solicitud de modificación de la disposición nacional de aprobación, anterior al 1/8/2009, y aprobada mediante la Orden AYG/220/2010, de 4 de febrero.

d. Mapas de la zona delimitada

--

e. Nota para la Comisión Europea

--

7. ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

<i>Enlace:</i>	http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/Pliego_de_Condiciones_DOP_TORO.pdf
----------------	---