C/2024/1620

16.2.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/1620)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„León“

PDO-ES-A0882-AM04

Дата на съобщението: 15 ноември 2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Адаптиране на аналитичните характеристики за бели вина и вина розе, оставени да стареят**

Описание:

Уточняват се физикохимичните и органолептичните параметри на оставените да стареят бели вина и вина розе, отличаващи ги от винata, които не са били оставени да стареят.

Изменението се отнася до точка 2 — „Аналитични характеристики на продукта“ от продуктовата спецификация, букви а) и б), както и до точка 4 от единния документ.

Вид на изменението(ята): СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Това изменение не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламента за общата организация на пазарите). Заключението е, че характеристиките и профилът, посочени в рубриката „Описание на връзката или връзките“ и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори, остават непроменени.

Основание

В продуктовата спецификация се позволява производството на оставени да стареят бели вина и вина розе, но този вид производство не е правилно приведен в съответствие с оценката на физикохимичните параметри, като се има предвид, че процесът на стареене може да повлияе на някои параметри, като например съдържанието на летливи киселини.

В този случай изменението на съдържанието на летливи киселини, определено за оставените да стареят червени вина, е същото като при производството на оставените да стареят бели вина и вина розе.

2. **Добавяне на нови видове вина: полусладки и сладки вина в Категория 1 — Вино**

Описание:

С оглед на пазарното търсене и на производството, осъществявано във винарските изби, разположени в географския район на наименованието за произход León, производството на сладки и полусладки вина трябва да бъде включено сред винata, обхванати от наименованието за произход León.

Необходимо е също така техните основни физикохимични и органолептични характеристики да бъдат определени в рамките на параметрите, установени в Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/34 на Комисията от 17 октомври 2018 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета. Енологичните практики също трябва да бъдат адаптирани, за да се вземе предвид новото производство на сладки и полусладки вина.

Изменението се отнася до точка 2, букви а) и б), точка 3, буква б) и точка 8, буква б.3 от продуктовата спецификация, както и до точки 4 и 5.1 от единния документ.

Вид на изменението(ята): СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Както беше посочено в предходното описание, с тези промени не се изменят основните характеристики на виното със ЗНП León, които са резултат от съчетанието на природните и човешките фактори. Винata запазват специфичния характер на винata от района, тъй като се произвеждат от същите разрешени сортове, но характерът им се изменя от по-високото съдържание на захар. Това не се отразява на връзката, тъй като производството на тези вина вече е широко разпространено в района,

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

обхванат от ЗНП, в отговор на новото пазарно търсене. Поради това считаме, че настоящото изменение не спада към нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламента за общата организация на пазарите).

Основание

Тези вина вече се произвеждат от регистрирани винарски изби в района, като се използва грозде от разрешени сортове, отглеждани в лоза, обхванати от ЗНП. Те обаче не могат да бъдат предлагани на пазара с наименованието за произход León, тъй като не са включени в продуктовата спецификация.

Тези вина са подложени на анализи, за да се провери дали отговарят на физикохимичните и органолептичните качествени параметри, свързани с вината, обхванати от ЗНП León. Вината запазват характеристиките, свързани с разрешените сортове, включително по-специално Prieto Picudo и Albarín, като по този начин запазват специфичния характер на вината със ЗНП León, които обаче са изменени от по-високото съдържание на захар.

Новото производство попада в същата категория „Вино“ в съответствие с категориите вина, определени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013. Това ново производство е в съответствие със съществуващото законодателство и с пазарното търсене.

3. **Включване на нов сорт червено грозде за производството на вина, обхванати от наименованието за произход león: сорт negro saurí**

Описание:

Negro Saurí е включен като разрешен сорт червено грозде. Това е местен второстепенен сорт, който се среща в географския район на наименованието за произход León.

Изменението се отнася до точка 3 — „Ограничения по отношение на производството на вината“, буква в), и точка 6 — „Сортове грозде“ от продуктовата спецификация, както и до точки 5.1 и 7 от единния документ.

Вид на изменението(ята): СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Това изменение не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламент за общата организация на пазарите). Заключението е, че характеристиките и профилът, посочени в раздела „Описание на връзката или връзките“ и произтичащи от взаимодействието между природните и човешките фактори, остават непроменени.

Основание

Една от целите на наименованието за произход е да се насърчи преструктурирането на старите лозя, като същевременно се запазят местните сортове, за да се избегне загубата на генетично разнообразие. Наличието на широка генетична база не само е от съществено значение за оцеляването на лозята при появата на нови вредители, болести и ограничения, свързани с почвата и климата, но също така спомага за диференцирането на вината и за придаването на техните специфични характеристики с цел експериментиране и новаторство по отношение на качеството.

Negro Saurí се счита за второстепенен сорт в района на наименованието за произход León и се определя като синоним на сорта Merenzao. Характерни за него са разпукването на пъпките в средата на сезона, ранното зреене и умерените добиви, както и бледото оцветяване в сравнение с други сортове червено грозде. Сортът е податлив на брашнеста мана и на благородна плесен (*Botrytis*). Това се дължи на компактността на гроздовете, които обикновено са средни до малки по размер, със средни до големи гроздови зърна и добър добив. Сортът е деликатен и податлив на болести. Той узрява неравномерно и бързо, поради което е необходимо максимално внимание в края на беритбата. Ако обаче узрее добре, гроздето се отличава с финес и елегантност.

Проведени са различни проучвания, които потвърждават връзката на второстепенния сорт Negro Saurí с географския район на наименованието за произход León и съобразността на вината, произведени от този сорт, с качеството, присъщо на наименованието за произход León. Поради това се счита за целесъобразно и необходимо този сорт да бъде включен като разрешен сорт в продуктовата спецификация на наименованието за произход León, за да се съхрани наследството на нашите местни лозя.

4. **Условия на стареене**

Описание:

Премахват се изискването относно възрастта на дъбовите бъчви и задължението за отчитане на периода на стареене от 1 ноември на годината на реколтата. Целесъобразно е също така да се уточни, че за вината розе и белите вина могат да се използват и обозначенията „Crianza“, „Reserva“ и „Gran Reserva“.

Изменението се отнася до точка 3, буква б.3 и точка 8, буква б.3 от продуктовата спецификация, както и до точка 5.1 от единния документ.

Вид на изменението(ята): СТАНДАРТНО (с изменение на единния документ). Изменят се само условията за стареене в продуктовата спецификация в съответствие с действащото законодателство. Изменението не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламента за общата организация на пазарите).

Основание

Нито едно от тези изисквания не е пряко условие за качеството на вината, обхванати от наименованието за произход León.

Що се отнася до традиционните обозначения, свързани със стареенето, при етикетирането на белите вина и вината розе е възможно да се прилага член 112, буква б) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, при условие че вината отговарят на установените минимални периоди на стареене.

5. **Актуализиране на правната рамка**

Описание:

В рубриката „Правна рамка“ позоваването на регламент, който вече е отменен, е променено и заменено с позоваване на действащия регламент.

Изменението се отнася до точка 8, буква а) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Вид на изменението(ята): СТАНДАРТНО (без изменение на единния документ). Изменението не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламента за общата организация на пазарите).

Основание

Беше използвана възможността за актуализиране на позоваванията на законодателни актове.

6. **Актуализиране на раздела относно проверките**

Описание:

Като упълномощен контролен орган се въвежда регулаторният съвет за наименованието за произход León.

Изменението се отнася до точка 9, буква а) от продуктовата спецификация, но не засяга единния документ.

Вид на изменението(ята): СТАНДАРТНО (без изменение на единния документ). Променя се единствено органът, отговорен за проверката на съответствието с продуктовата спецификация, в съответствие с действащото законодателство. Изменението не съответства на нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (Регламента за общата организация на пазарите).

Основание

Регулаторният съвет за наименованието за произход León е получил акредитация по стандарт ISO/IEC 17065:2012. След тази акредитация и в съответствие с член 116а от Регламент (ЕС) № 1308/2013 компетентният орган — Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Институтът за селскостопански технологии на Кастиля и Леон], му делегира задачи, свързани с проверките за съответствие.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

León

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

1. ВИНО — Бели вина, оставени да стареят, и бели вина, които не са били оставени да стареят

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Белите вина, произвеждани от сортовете грозде Albarín Blanco, Verdejo и Godello, са много добре балансирани като вкус и аромат и са свежи и комплексни.

* Минимално общо алкохолно съдържание: 10,5 об. %.

* Максимално съдържание на летливи киселини в белите вина, оставени да стареят: 0,7 g/l до 10 об. % плюс 0,06 g/l за всеки процент над 10 об. %.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	10,5
Минимална обща киселинност	4,3 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	160

2. ВИНО — Вина розе, оставени да стареят, и вина розе, които не са били оставени да стареят

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе от сорта Prieto Picudo са много ароматни, свежи (с висока естествена киселинност), а при отпиване имат плътно тяло и структура (баланс между алкохолно съдържание и киселинност).

* Минимално общо алкохолно съдържание: 11 об. %

* Максимално съдържание на летливи киселини във вината розе, оставени да стареят: 0,7 g/l до 10 об. % плюс 0,06 g/l за всеки процент над 10 об. %.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11
Минимална обща киселинност	4,3 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	160

3. ВИНО — Червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

С добре изразена наситеност на цвета, ароматни (червени и черни плодове), месести и с плътно тяло, леко тръпчиви и с дълъг финал.

* Минимално общо алкохолно съдържание: 11,5 об. %.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	11,5
Минимална обща киселинност	4,3 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	11,67
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

4. ВИНО — Червени вина, оставени да стареят

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези вина запазват характеристиките на сорта грозде (Prieto Picudo), но са по-комплексни, не са толкова тръпчиви и са балансирани, танинови и с дълъг финал.

* Минимално общо алкохолно съдържание: 12 об. %.

* Максималната стойност за съдържание на оцетна киселина се изчислява по следния начин: 0,7 g/l до 10 об. % плюс 0,06 g/l за всеки процент над 10 об. %.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (об. %)	12
Минимална обща киселинност	4,3 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	150

5. ВИНА — Полусладки вина — бели, розе и червени

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Полусладките вина са много ароматни, свежи (с висока естествена киселинност) и балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Минимално общо алкохолно съдържание: 9 об. %.

* Обща захар, изразена в грамове глюкоза + фруктоза на литър: между 18 и 45 g/l

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)	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

6. ВИНА — Сладки вина — бели, розе и червени

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Сладките вина са много ароматни, свежи (с висока естествена киселинност) и балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Минимално общо алкохолно съдържание: 9 об. %.

* Обща захар, изразена в грамове глюкоза + фруктоза на литър: > 45 g/l

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)	13,33
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	200

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

— Минимално потенциално алкохолно съдържание на гроздето: 11,5 % (червено), 10,5 % (бяло).

— Максимален рандеман: 74 l от 100 kg грозде.

— За вината, при които ще се използват обозначенията „CRIANZA“, „RESERVA“ или „GRAN RESERVA“.

— Сладките и полусладките вина се произвеждат чрез запазване на част от естествените захари в гроздето, като се прекъсне алкохолната ферментация чрез използването на метод, разрешен от действащото законодателство.

Приложимо ограничение при производството на вината

— За производството на белите вина трябва да се използват белите сортове грозде Verdejo, Albarín Blanco и Godello.

— За производството на вината розе най-малко 60 % от използваното грозде трябва да бъде от основните червени сортове Prieto Picudo, Mencía и/или Negro Saurí. За останалите 40 % може да се използват разрешените червени сортове Tempranillo и Garnacha и/или бели сортове грозде.

— За производството на червените вина най-малко 60 % от използваното грозде трябва да бъде от основните червени сортове Prieto Picudo и/или Mencía и/или Negro Saurí. Останалите 40 % може да са поделени между другите посочени по-горе червени сортове грозде.

Агротехническа практика

1. Гъстотата на засаждане на червените и на белите сортове трябва да бъде между 1 100 и 4 000 растения на хектар, като това изискване се отнася както за лозите с чашовидна формировка, така и за тези с подпорна конструкция. За тези системи и техните разновидности има ограничение от 40 000 плодни пъпки на хектар.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сортове грозде от лози с чашовидна формировка

   7 000 килограма грозде от хектар

   51,80 хектолитра от хектар

2. Бели сортове грозде от лози с подпорна конструкция

   10 000 килограма грозде от хектар

   74 хектолитра от хектар

3. Червени сортове грозде от лози с чашовидна формировка

   6 000 килограма грозде от хектар

   44,44 хектолитра от хектар

4. Червени сортове грозде от лози с подпорна конструкция

   8 000 килограма грозде от хектар

   59,20 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

— В провинция Леон:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (district within a municipality), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabreros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Castrocalbón, Castrotierra de Valmadrigal, Cebrones del Río, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Chozas de Abajo, Fresno de la Vega, Fuentes de Carvajal, Gordaliza del Pino, Gordoncillo, Grajal de Campos, Gusendos de los Oteros, Izagre, Joarilla de las Matas, Laguna de Negrillos, Matadeón de los Oteros, Matanza, Onzonilla, Pajares de los Oteros, Palacios de la Valduerna, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Riego de la Vega, Roperuelos del Páramo, Sahagún, San Adrián del Valle, San Esteban de Nogales, San Millán de los Caballeros, Santa Cristina de Valmadrigal, Santa Elena de Jamuz, Santa María del Monte Cea, Santas Martas, Santovenia de la Valdoncina, Toral de los Guzmanes, Valdemora, Valderas, Valdevimbre, Valencia de Don Juan, Valverde Enrique, Vallecillo, Vega de Infanzones, Villabraz, Villademor de la Vega, Villamandos, Villamañán, Villamontán de la Valduerna, Villamoratiel de las Matas, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villaturiel и Zotes del Páramo.

— В провинция Валядолид:

Becilla de Valderaduey, Bustillo de Chaves, Cabezón de Valderaduey, Castrobol, Castroponce, Cuenca de Campos, Mayorga, Melgar de Abajo, Melgar de Arriba, Monasterio de Vega, Quintanilla del Molar, Roales de Campos, Saelices de Mayorga, Santervas de Campos, Unión de Campos (La), Valdunquillo, Villacid de Campos, Villagómez la Nueva и Villalba de la Loma.

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

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Описание на връзката или връзките**

ВИНО

1. При описанието на вината, произведени от сорта Prieto Picudo, винаги се набляга на свежестта на вината розе и на качеството на червените вина. Тези две определения са резултат от органолептичните характеристики на гроздето, които от своя страна се дължат на климатичните условия в района, на особеностите на почвите и на влиянието на човешките фактори.

2. При описанието на климата в района сме коментирали няколко аспекта, които следва да се подчертаят, за да се разбере защо сортът Prieto Picudo, който е в основата на ЗНП „León“, е различен и уникален:

— Високата степен на осветяване на листата и гроздовете през лятото улеснява фотосинтезиращата дейност на растенията и така се стимулира натрупването на захари, а също и на полифеноли, които по-късно обуславят силно наситените и топли цветове на нашите вина розе и червени вина.

— Разликите между дневните и нощните температури през лятото (през деня температурите може да са знойни, но са значително по-ниски през нощта) дават възможност в растенията да протичат процеси на клетъчно дишане, което стимулира развитието на характерната за гроздето естествена киселинност. С това се постигат стойности на киселинност от около 5,5 g/l винена киселина в мъстта, които обуславят типичната за вината розе свежест.

Температурните разлики стимулират също правилното развитие и натрупване в гроздето на полифеноли, дължащо се на дългите часове дневна светлина, която огрява нашите лозя през лятото.

— Следва да се отбележи също, че сортът Prieto Picudo се характеризира с голямата интензивност на ароматите в полученото от него вино. За да придобият вината тези ароматни характеристики, в ципата на гроздето трябва да се натрупа подходящо количество терпени, които са причината за ароматите. Основен фактор за това са високите температури, които се наблюдават през летните периоди.

— Високите летни температури, в съчетание с високите нива на слънчева светлина в този период, стимулират фотосинтезата и позволяват натрупване на захар в гроздето, което води до високо алкохолно съдържание. Този фактор, заедно със стойностите на естествената киселинност на сорта, позволяват на регистрираните лозари и винопроизводители да произвеждат млади и свежи червени вина, както и червени вина с по-продължителни периоди на стареене.

— Есенните периоди в района са меки и с оскъдни валежи, което е от съществено значение за оптималното доузряване на гроздето. Оптималното доузряване намира израз в баланса между алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на полифеноли.

— С цел справяне с неритмичното производство на грозде от сорта Prieto Picudo, в продуктовата спецификация вече е посочено, че винопроизводителите използват добре познатата техника на „дълга“ резитба или на резитба „на плодна пръчка“ за по-ефективно стимулиране и регулиране на производството от този сорт и за постигане на по-висококачествен продукт.

— За всички от описаните по-горе разнообразни видове почви е характерно ниско съдържание на органични вещества. Това е фактор от решаващо значение за получаването на висококачествен продукт — както за червените, така и за белите сортове грозде. Белите вина по-специално са със силно изразен аромат поради факта, че почвите, на които се отглежда гроздето, са изключително леки, с ниски нива на органични вещества и глина, отлични условия за вътрешно оттичане, задоволителен капацитет за задържане на вода, лесно аериране и вкореняване на лозовите растения, ниско съдържание на минерални соли, добра дълбочина и подходящо съдържание на варовик. Съвкупността от тези условия е от съществено значение за производството на висококачествени бели вина.

— И накрая, още веднъж следва да се изтъкне производството на вина розе с използване на техниката „madreo“, при която по време на ферментацията на виното към него се добавят цели гроздове. Тази техника се използва само в нашия район и много винарски изби, които произвеждат и класически вина розе, винаги запазват няколко литра мъст, която да се използва при производството с техниката „madreo“.

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

Правна рамка

В националното законодателство

Вид допълнително условие

Опаковане в определения географски район

Описание на условието

Винопроизводството включва бутилирането на виното и последващото му стареене и поради това описаните в продуктовата спецификация органолептични и физикохимични характеристики могат да бъдат гарантирани само ако всички операции във връзка с обработката на виното се извършват в района на производство. Следователно, както и с цел да се гарантира качеството и да се предоставят уверения за произхода и контрола, бутилирането трябва да се извършва в съоръженията за бутилиране на винарските изби, намиращи се в определения в продуктовата спецификация район на производство, като се има предвид, че бутилирането на вината със ЗНП „León“ е един от факторите от решаващо значение за гарантиране на придобитите по време на процеса на производство и стареене характеристики, както са определени в продуктовата спецификация.

Правна рамка

В националното законодателство

Вид допълнително условие

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието

— При етикетирането може да се използва традиционното обозначение „Denominación de Origen“ [наименование за произход] вместо „Denominación de Origen Protegida“ [защитено наименование за произход].

— Годината на реколтата задължително се посочва върху етикета дори ако вината не са били оставени да стареят.

— На етикетите на вината може да се посочват традиционните обозначения „crianza“, „reserva“ и „gran reserva“, ако са спазени условията, определени в действащото законодателство.

— Заедно с обозначението „Vino de pueblo“ [вино местно производство] може да се използва и името на по-малка географска единица от посочените в точка 4 от настоящата продуктова спецификация (общини), при условие че 85 % от използваното за производството на виното със защитено наименование грозде е получено от парцели, намиращи се в границите на съответната община.

Връзка към продуктовата спецификация

www.itacyl.es/documents/20143/342640/PCC+DOP+LEON_MOD+2023.docx/35df7b64-2575-325e-4904-168ce8f12a40