C/2024/1620

16.2.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/1620)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„León“

PDO-ES-A0882-AM04

Datum oznámení: 15.11.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Přizpůsobení analytických vlastností bílých a růžových vín se zráním**

Popis:

Byly upřesněny fyzikálně-chemické a organoleptické parametry bílých a růžových vín se zráním, jimiž se tato vína odlišují od vín bez zrání.

Tato změna se týká oddílu 2 písm. a) a b) specifikace produktu – Analytické vlastnosti produktu a oddílu 4 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů. Charakteristiky a profil produktu popsané v oddíle o souvislosti a dané spolupůsobením přírodních a lidských faktorů zůstávají v konečném důsledku zachovány.

Odůvodnění:

Ve specifikaci produktu se připouštěla výroba bílých a růžových vín se zráním, ale pro tento druh výroby nebylo správně uvedeno posouzení fyzikálně-chemických parametrů, jelikož proces zrání může ovlivnit určité parametry, jako je obsah těkavých kyselin.

V tomto případě je vývoj obsahu těkavých kyselin, jenž je vymezen pro červená vína, která prošla zráním, stejný i při výrobě bílých a růžových vín se zráním.

2. **Zahrnutí nových druhů vína: polosladká a sladká v Kategorii 1 – Víno**

Popis:

S ohledem na poptávku na trhu a výrobu ve vinařských podnicích nacházejících se v zeměpisné oblasti CHOP León je třeba mezi vína, na něž se vztahuje CHOP León, zahrnout sladká a polosladká vína.

Rovněž je třeba vymezit jejich fyzikálně-chemické a organoleptické vlastnosti, a to alespoň pokud jde o parametry požadované prováděcím nařízením Komise (EU) 2019/34 ze dne 17. října 2018, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013. Enologické postupy je třeba upravit tak, aby zohledňovaly novou produkci sladkých a polosladkých vín.

Tato změna se týká oddílu 2 písm. a) a b), oddílu 3 písm. b) a oddílu 8 bodu b.3 specifikace produktu a oddílů 4 a 5.1 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Jak je uvedeno v předchozím popisu, tyto změny nemění základní vlastnosti produktu – vína s CHOP León, které jsou výsledkem souběhu přírodních a lidských faktorů. Tato vína si zachovávají zvláštní charakter vín pocházejících z dané oblasti, neboť se vyrábí za použití stejných povolených odrůd, ale vyznačují se vyšším obsahem cukru. Není ovlivněna souvislost, jelikož tato vína se již

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

v oblasti, na niž se vztahuje CHOP, široce vyrábí v reakci na novou poptávku na trhu. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Tato vína se již vyráběla v registrovaných vinařských podnicích dané oblasti za použití hroznů povolených odrůd získaných z vinic, na něž se vztahuje CHOP, avšak nemohla být uváděna na trh s označením CHOP León, protože nebyla zahrnuta do specifikace produktu.

Vína byla analyzována, aby se ověřilo, že splňují fyzikálně-chemické a organoleptické parametry jakosti vín s CHOP León. Vína si zachovávají vlastnosti spojené s povolenými odrůdami, zejména s odrůdami Prieto Picudo a Albarín; mají zvláštní charakter vín s CHOP León, ale vyznačují se vyšším obsahem cukru.

Tato nová výroba spadá do stejné kategorie „víno“ v souladu s kategoriemi výrobků z révy vinné stanovenými v příloze VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013. Nová výroba je v souladu s platnými právními předpisy a poptávkou na trhu.

3. **Zahrnutí nové modré moštové odrůdy pro výrobu vín s chop león: odrůda negro saurí**

Popis:

Jako povolená modrá odrůda byla zahrnuta odrůda Negro Saurí: původní, menšinová odrůda přítomná v zeměpisné oblasti CHOP León.

Změna se týká oddílu 3 písm. c) (o omezeních týkajících se výroby vín) a oddílu 6 (o moštových odrůdách) specifikace produktu a oddílů 5.1 a 7 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Tato změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů. Charakteristiky a profil produktu popsané v oddíle o souvislosti a dané spolupůsobením přírodních a lidských faktorů zůstávají v konečném důsledku zachovány.

Odůvodnění:

Jedním z cílů označení původu je podpořit přeměnu starých vinic a zároveň zachovat původní odrůdy, aby se zabránilo ztrátě genetické diverzity. Široká genetická základna je nezbytná nejen pro odolnost vinic vůči novým škůdcům, chorobám a půdním a klimatickým omezením, ale pomáhá také odlišit vína a zajistit jim specifické vlastnosti pro účely experimentování a inovací v oblasti jejich kvality.

Odrůda Negro Saurí je v rámci CHOP León považována za menšinovou odrůdu a je identifikována jako synonymum odrůdy Merenzao. Vyznačuje se středně pozdním rašením, raným zráním a střední plodností a má méně výraznou barvu než jiné modré odrůdy. Je citlivá na padlí a také na botrytidu, a to z důvodu kompaktnosti hroznů, které jsou obvykle středně velké až malé a mají středně velké až velké bobule a dobré výnosy. Je choulostivá a citlivá na choroby. Vyznačuje se nepravidelným a rychlým zráním, kvůli němuž je nutná maximální pozornost na konci sklizně. Pokud však dobře dozraje, je velmi jemná a elegantní.

Byly provedeny různé studie, jež podpořily souvislost menšinové odrůdy Negro Saurí se zeměpisnou oblastí CHOP León a soulad vín z této odrůdy s jakostí CHOP León. Považuje se proto za vhodné a nezbytné zahrnout tuto odrůdu jako povolenou odrůdu do specifikace produktu s CHOP León, aby se zachovalo dědictví původních vinic.

4. **Podmínky zrání**

Popis:

Byl zrušen požadavek na stáří dubových sudů a povinnost započítávat zrání od 1. listopadu roku sklizně hroznů. Je rovněž vhodné vyjasnit, že i u růžových a bílých vín se mohou používat výrazy „crianza“, „reserva“ a „gran reserva“.

Změna se týká oddílu 3 bodu b.3 a oddílu 8 bodu b.3 specifikace produktu a oddílu 5.1 jednotného dokumentu.

Druh změny: STANDARDNÍ (s úpravou jednotného dokumentu). Změnily se pouze podmínky zrání ve specifikaci produktu v souladu s platnými právními předpisy. Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Žádný z požadavků nepředstavuje přímou podmínku pro jakost vín vyráběných v rámci CHOP León.

Pokud jde o tradiční výrazy týkající se zrání na etiketách bílých a růžových vín, lze použít ustanovení čl. 112 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013, za předpokladu, že tato vína splňují stanovené minimální doby zrání.

5. **Aktualizace právního rámce**

Popis:

V rámci oddílu „Právní rámec“ byl změněn odkaz na již zrušený právní předpis, který byl nahrazen platným předpisem.

Změna se týká oddílu 8 písm. a) specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Druh změny: STANDARDNÍ (bez úpravy jednotného dokumentu). Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Bylo využito příležitosti k aktualizaci odkazů na právní předpisy.

6. **Aktualizace oddílu o kontrolách**

Popis:

Jako subjekt pověřený kontrolou byla zahrnuta Regulační rada pro CHOP León.

Změna se týká oddílu 9 písm. a) specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

Druh změny: STANDARDNÍ (bez úpravy jednotného dokumentu). Změnil se pouze subjekt odpovědný za ověřování specifikace produktu v souladu s platnými právními předpisy. Změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Regulační rada pro CHOP León získala akreditaci podle normy ISO/IEC 17065:2012. V návaznosti na to ji příslušný orgán, Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, pověřil kontrolními úkoly v souladu s článkem 116a nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

León

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. VÍNO – bílá vína se zráním a bez zrání

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Bílá vína vyrobená z moštových odrůd Albarín Blanco, Verdejo a Godello mají skvělou chuť a vyvážené aroma a jsou zároveň svěží i komplexní.

* Celkový minimální obsah alkoholu: 10,5 % obj.

* Maximální obsah těkavých kyselin u bílého vína se zráním: 0,7 g/l do 10 % obj. a 0,06 g/l za každý stupeň alkoholu, jenž překračuje 10 % obj.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	10,5
Minimální celková kyselost	4,3 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

2. VÍNO – růžová vína se zráním a bez zrání

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Růžová vína z odrůdy Prieto Picudo jsou velmi aromatická, svěží (s vysokou přirozenou kyselostí) a v ústech jsou výrazně tělnatá a strukturovaná (vyvážený poměr alkoholu a kyselin).

* Celkový minimální obsah alkoholu: 11 % obj.

* Maximální obsah těkavých kyselin u růžového vína se zráním: 0,7 g/l do 10 % obj. a 0,06 g/l za každý stupeň alkoholu, jenž překračuje 10 % obj.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,3 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	160

3. VÍNO – červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Výrazná intenzivní barva, aromatická (červené a černé ovoce), masitá a tělnatá, mírně natrpklá a dlouhá.

* Celkový minimální obsah alkoholu: 11,5 % obj.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11,5
Minimální celková kyselost	4,3 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	11,67
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

4. VÍNO – červená vína, která prošla zráním

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Zachovávají charakteristické vlastnosti odrůdy révy (Prieto Picudo), jsou ale komplexnější, méně trpká, vyvážená, třísloviná a mají dlouhou dochuť.

* Celkový minimální obsah alkoholu: 12 % obj.

* Maximální limit pro kyselinu octovou se vypočte takto: 0,7 g/l do 10 % obj. a 0,06 g/l za každý stupeň alkoholu, jenž překračuje 10 % obj.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	12
Minimální celková kyselost	4,3 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

5. VÍNO – polosladká vína – bílá, růžová a červená

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Polosladká vína jsou velmi aromatická, svěží (s vysokou přirozenou kyselostí), vyvážená z hlediska obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru.

* Celkový minimální obsah alkoholu: 9 % obj.

* Celkový obsah cukrů vyjádřený v gramech glukózy + fruktózy na litr: více než 18 a méně než 45 g/l

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

6. VÍNO – sladká vína – bílá, růžová a červená

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Sladká vína jsou velmi aromatická, svěží (s vysokou přirozenou kyselostí), vyvážená z hlediska obsahu alkoholu, kyselosti a obsahu zbytkového cukru.

* Celkový minimální obsah alkoholu: 9 % obj.

* Celkový obsah cukrů vyjádřený v gramech glukózy + fruktózy na litr: > 45 g/l

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	13,33
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

— Minimální potenciální obsah alkoholu v hroznech: 11,5 % (červená vína), 10,5 % (bílá vína).

— Maximální výlisnost: 74 l/100 kg hroznů.

— U vín, která budou používat označení CRIANZA, RESERVA nebo GRAN RESERVA.

— Při výrobě sladkých a polosladkých vín se zachovají některé přírodní cukry z hroznů a alkoholové kvašení se přeruší za použití metody povolené platnou právní úpravou.

Relevantní omezení vztahující se na výrobu vín

— Bílé víno se vyrábí z hroznů bílých odrůd Verdejo, Albarín blanco a Godello.

— V případě růžových vín musí minimálně 60 % použitých hroznů pocházet z hlavních modrých odrůd Prieto Picudo, Mencía a/nebo Negro Saurí. Na zbývajících 40 % lze použít povolené modré odrůdy Tempranillo a Garnacha a/nebo bílé odrůdy.

— V případě červených vín musí minimálně 60 % použitých hroznů pocházet z hlavních modrých odrůd Prieto Picudo, Mencía a/nebo Negro Saurí. Zbývajících 40 % se může rozdělit mezi ostatní modré odrůdy hroznů popsané výše.

Pěstební postup

1. Hustota výsadby modrých i bílých odrůd musí být v rozmezí od 1 100 do 4 000 keřů na hektar, a to v případě révy vyvazované ve tvaru Gobelet i do špalíru. Pro tyto systémy a jejich varianty existuje horní hranice 40 000 plodonosných oček na hektar.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Bílé odrůdy pěstované ve tvaru Gobelet

   7 000 kg hroznů/ha

   51,80 hl/ha

2. Bílé odrůdy pěstované formou stěnové výsadby (špalír)

   10 000 kg hroznů/ha

   74 hl/ha

3. Modré odrůdy pěstované ve tvaru Gobelet

   6 000 kg hroznů/ha

   44,44 hl/ha

4. Modré odrůdy pěstované formou stěnové výsadby (špalír)

   8 000 kg hroznů/ha

   59,20 hl/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

— Provincie León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (Pd.), 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 a Zotes del Páramo.

— Provincie Valladolid:

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 a Villalba de la Loma.

7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Popis souvislostí**

VÍNO

1. – Když hovoříme o vínech vyráběných z odrůdy Prieto Picudo, vždy zdůrazňujeme svěžest růžových vín a kvalitu vín červených. Oba tyto rysy vyplývají z organoleptických vlastností hroznů, které zase vycházejí z klimatických podmínek oblasti, půdních charakteristik a vlivu lidských faktorů.

2.– Při popisu podnebí této oblasti je uvedeno několik aspektů, jež je vhodné zdůraznit, aby se porozumělo tomu, proč je odrůda Prieto Picudo, která tvoří základ vín s CHOP LEÓN, odlišná a jedinečná:

— Vysoká úroveň svitu, jemuž jsou listy a hrozny během léta vystaveny, usnadňuje v rostlině fotosyntézu, podporuje hromadění cukrů i polyfenolů, na nichž poté záleží velmi intenzivní a teplé barvy, které při pohledu na růžová a červená vína oceňujeme.

— Rozdíly mezi denními a nočními teplotami v létě (během dne mohou být teploty tropické, v noci jsou však výrazně nižší) umožňují, aby v rostlině probíhaly procesy buněčného dýchání, jež jsou příznivé pro rozvoj přirozené kyselosti, kterou se hrozny vyznačují. Tím se dosáhne hodnot kyselosti přibližně 5,5 g/l kyseliny vinné v moštu, což se poté projeví ve svěžesti, jež je pro růžová vína tak typická.

  Vzhledem k mnoha hodinám denního světla, které na vinice v létě dopadá, mají teplotní rozdíly rovněž pozitivní vliv na patřičný vývoj hroznů a hromadění polyfenolů v nich.

— Rovněž je třeba zdůraznit, že odrůda Prieto Picudo se vyznačuje silnou intenzitou aromat výsledných vín. Aby vína získala tyto aromatické vlastnosti, terpeny, jimž vína za svá aromata vděčí, se musí náležitě nahromadit ve slupce bobule. Klíčovou roli při tom hrají právě vysoké teploty během letních dnů.

— Kombinace vysokých letních teplot a vysokých úrovní slunečního svitu během tohoto období podporuje fotosyntézu a umožňuje hromadění cukru v bobulích, což se projevuje ve vysokém obsahu alkoholu. Tento faktor ve spojení s vysokými hodnotami přirozené kyselosti této odrůdy umožňuje producentům vína a sklepmistrům, kteří mohou označení používat, vyrábět mladá a svěží červená vína, jakož i dlouho dozrávající červená vína.

— Podzim je v dané oblasti mírný a poněkud deštivý, což je zásadní pro to, aby hrozny patřičně dozrály. Úspěšné ukončení procesu zrání je patrné ve vyváženosti mezi obsahem alkoholu, kyselostí a polyfenoly.

— Aby se zamezilo nepravidelnosti v produkci odrůdy Prieto Picudo, bylo v této specifikaci produktu uvedeno, že vinaři používají známou techniku „řezu na tažně“, jejímž účelem je podporovat a více regulovat produkci této odrůdy, a získávat tak produkt vysoké kvality.

— Různé druhy půdy popsané výše se vyznačují nízkým obsahem organické hmoty. Tento faktor je klíčový, pokud jde o získání vysoce kvalitních produktů, a to jak z modrých, tak bílých odrůd. Zejména bílá vína mají silný aromatický výraz díky tomu, že půdy, na nichž réva roste, jsou mimořádně lehké s nízkou úrovní organické hmoty a jílu, mají výborné podmínky na vnitřní odvodňování, přijatelnou kapacitu zadržování půdy, snadno se provzdušňují a pronikají jimi kořeny, mají nízký obsah minerálních solí, vhodnou hloubku a přiměřený obsah vápence. Všechny tyto podmínky jsou pro výrobu vysoce kvalitních bílých vín klíčové.

— V neposlední řadě by se měla znovu zdůraznit výroba růžových vín, při které se využívá techniky madreo. Tato technika se používá pouze v této oblasti, v níž je mnoho vinařství, která kromě tradiční produkce růžového vína vždy vyčlení několik litrů moštu, které se zpracovávají technikou madreo.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Jelikož proces výroby vína zahrnuje lahvování a dozrávání, mohou být organoleptické a fyzikálně-chemické vlastnosti popsané ve specifikaci zaručeny pouze tehdy, když veškerá manipulace s vínem probíhá v oblasti produkce. Vzhledem k tomu, že stáčení vín s CHOP León do lahví patří k operacím, které mají zásadní význam pro zaručení vlastností získaných při zpracování a zrání a jež jsou stanoveny ve specifikaci, provádí se tato operace (v zájmu zachování kvality, zaručení původu a zajištění kontroly) ve stáčírnách vinařských podniků, které se nacházejí v oblasti produkce vymezené ve specifikaci.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

— Na etiketách je možné používat tradiční označení DENOMINACIÓN DE ORIGEN (označení původu) namísto DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (chráněné označení původu).

— Povinně se na etiketě uvádí rok sklizně, i když víno neprošlo procesem zrání.

— Na etiketě vín mohou být uvedeny tradiční výrazy CRIANZA, RESERVA a GRAN RESERVA, a to za předpokladu splnění podmínek stanovených v platné legislativě.

— Při označování je možné použít název některé z menších zeměpisných jednotek (obcí) uvedených v oddíle 4 specifikace produktu spolu s výrazem „Vino de Pueblo“, jestliže 85 % hroznů, které byly pro výrobu vína použity, pocházelo z pozemků nacházejících se v dané obci.

Odkaz na specifikaci produktu

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