C/2024/1620

16.2.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/1620)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»León«

PDO-ES-A0882-AM04

Meddelelsesdato: 15. november 2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Tilpasning af de analytiske kendetegn for lagrede hvidvine og rosévine**

Beskrivelse:

De fysisk-kemiske og organoleptiske parametre for lagrede hvidvine og rosévine er blevet præciseret for at skelne dem fra ikkelagrede vine.

Denne ændring vedrører punkt 2.a og 2.b, »Produktets analytiske kendetegn«, i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: STANDARD (ændringen vedrører enhedsdokumentet). Denne ændring hører ikke ind under nogen af kategorierne i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om en fælles markedsordning). Endelig er de egenskaber og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, de samme og er en konsekvens af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer.

Begrundelse:

Produktspecifikationen gjorde det muligt at fremstille lagrede hvidvine og rosévine, men denne type fremstilling passede ikke ordentligt til vurderingen af de fysisk-kemiske parametre, eftersom lagringsprocessen kan påvirke visse parametre såsom indholdet af flygtige syrer.

I dette tilfælde er udviklingen af flygtige syrer, der er fastsat for lagrede rødvine, den samme som for fremstillingen af lagrede hvidvine og rosévine.

2. **Medtagelse af nye vintyper: halvsød og sød i Kategori 1 — Vin**

Beskrivelse:

I betragtning af efterspørgslen på markedet og produktionen hos vinproducenter, som er beliggende i det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »León«, er det nødvendigt at medtage produktionen af søde og halvsøde vine blandt de vine, der er omfattet af oprindelsesbetegnelsen »León«.

Det er ligeledes nødvendigt at fastlægge deres grundlæggende fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn i overensstemmelse med kravene i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2019/34 af 17. oktober 2018 om gennemførelsesbestemmelser til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013. Endvidere er det nødvendigt at tilpasse de ønologiske fremgangsmåder for at tage højde for den nye produktion af søde og halvsøde vine.

Denne ændring vedrører punkt 2.a, punkt 2.b, punkt 3.b og punkt 8.b.3 i produktspecifikationen samt punkt 4 og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: STANDARD (ændringen vedrører enhedsdokumentet). Som anført i den tidligere beskrivelse ændrer disse ændringer ikke de væsentlige egenskaber ved vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »León«, der skyldes kombinationen af naturlige og menneskelige faktorer. Vinene bevarer den særlige karakter, som vine fra området har, da de fremstilles af de samme godkendte sorter, men er anderledes på grund af det højere sukkerindhold. Dette berører ikke tilknytningen, eftersom disse vine allerede i vid udstrækning fremstilles i det område, der er omfattet af

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

den beskyttede oprindelsesbetegnelse, som reaktion på en ny efterspørgsel på markedet. Derfor anses denne ændring ikke for at høre ind under nogen af kategorierne i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om en fælles markedsordning).

Begrundelse:

Registrerede vinproducenter i området fremstillede allerede disse vine af druer af godkendte sorter dyrket på vindyrkningsarealer, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse. De kunne dog ikke markedsføres med oprindelsesbetegnelsen »León«, da de ikke var medtaget i produktspecifikationen.

Disse vine er blevet analyseret for at kontrollere, at de overholder de fysisk-kemiske og organoleptiske kvalitetsparametre for vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »León«. Vinene bevarer de kendetegn, der er forbundet med de godkendte sorter, navnlig Prieto Picudo og Albarín, og dermed bevarer de den særlige karakter, som vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »León« har, men er anderledes på grund af det højere sukkerindhold.

Denne nye produktion hører under den samme kategori, »vin«, i henhold til de vinkategorier, der er fastsat i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Denne nye produktion er i overensstemmelse med gældende lovgivning og efterspørgslen på markedet.

3. **Medtagelse af en ny rød druesort til fremstilling af vine med oprindelsesbetegnelsen »León«: sorten Negro Saurí**

Beskrivelse:

Negro Saurí er blevet medtaget som en godkendt rød druesort. Det er en hjemmehørende, mindre anvendt sort, der findes i det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »León«.

Ændringen vedrører punkt 3.c, »Restriktioner for vinfremstilling«, og punkt 6, »Druesorter«, i produktspecifikationen samt punkt 5.1 og punkt 7 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: STANDARD (ændringen vedrører enhedsdokumentet). Denne ændring hører ikke ind under nogen af kategorierne i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om en fælles markedsordning). Endelig er de egenskaber og den profil, der er beskrevet i tilknytningen, de samme og er en konsekvens af samspillet mellem naturlige og menneskelige faktorer.

Begrundelse:

Et af formålene med oprindelsesbetegnelsen er at tilskynde til omlægningen af gamle vindyrkningsarealer og samtidig bevare hjemmehørende sorter for at undgå tab af den genetiske mangfoldighed. Et bredt genetisk grundlag er ikke blot afgørende for, at vindyrkningsarealerne kan overleve nye skadegørere, sygdomme og vanskelige jordbunds- og klimaforhold, men er også med til at differentiere vinene og give dem særlige egenskaber med henblik på at eksperimentere og innovere på kvalitetsområdet.

Negro Saurí betragtes som en mindre anvendt sort inden for oprindelsesbetegnelsen »León« og er identificeret som et synonym for sorten Merenzao. Den kendetegnes ved sit knopudspring midt i sæsonen, sin tidlige modning og sit moderate udbytte med mindre farve end andre røde sorter. Den er modtagelig over for meldug og også over for botrytis. Dette skyldes den kompakte karakter af klaserne, der som regel er mellemstore til små med mellemstore til store bær og et godt udbytte. Den er sart og modtagelig over for sygdomme. Den modner uregelmæssigt og hurtigt, hvilket kræver størst mulig opmærksomhed ved høstens afslutning. Hvis den modner godt, er det dog en meget fin og elegant drue.

Der er foretaget forskellige undersøgelser til støtte for den mindre anvendte sort Negro Saurís tilknytning til det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »León« og Negro Saurí-vines kvalitative egnethed til oprindelsesbetegnelsen »León«. Det anses derfor for hensigtsmæssigt og nødvendigt at medtage denne sort som en godkendt sort i produktspecifikationen for oprindelsesbetegnelsen »León« med henblik på at bevare de hjemmehørende vindyrkningsarealers kulturarv.

4. **Lagringsbetingelser**

Beskrivelse:

Kravet om egefadenes alder og pligten til at regne lagringen fra den 1. november i høståret er blevet fjernet. Det er ligeledes hensigtsmæssigt at præcisere, at benævnelserne »Crianza«, »Reserva« og »Gran Reserva« også kan anvendes på rosévine og hvidvine.

Denne ændring vedrører punkt 3.b.3 og punkt 8.b.3 i produktspecifikationen og punkt 5.1 i enhedsdokumentet.

Ændringstype: STANDARD (ændringen vedrører enhedsdokumentet). Kun lagringsbetingelserne i produktspecifikationen er blevet ændret i henhold til gældende lovgivning. Ændringen hører ikke ind under nogen af kategorierne i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om en fælles markedsordning).

Begrundelse:

Ingen af kravene er en direkte betingelse for kvaliteten af de vine, der fremstilles med oprindelsesbetegnelsen »León«.

Med hensyn til de traditionelle benævnelser, der vedrører lagring, er det på mærkningen af hvidvine og rosévine muligt at anvende artikel 112, litra b), i forordning (EU) nr. 1308/2013, forudsat at vinene overholder de fastsatte minimumslagringsperioder.

5. **Ajourføring af retsgrundlaget**

Beskrivelse:

Under overskriften »Retsgrundlag« er henvisningen til en forordning, som allerede er ophævet, blevet ændret og erstattet af den gældende forordning.

Denne ændring vedrører punkt 8.a i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Ændringstype: STANDARD (ændringen vedrører ikke enhedsdokumentet). Ændringen hører ikke ind under nogen af kategorierne i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om en fælles markedsordning).

Begrundelse:

Man har benyttet lejligheden til at ajourføre henvisningerne til lovgivningen.

6. **Ajourføring af afsnittet om kontroller**

Beskrivelse:

Kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »León« er blevet medtaget som et delegeret kontrolorgan.

Denne ændring vedrører punkt 9.a i produktspecifikationen, men ikke enhedsdokumentet.

Ændringstype: STANDARD (ændringen vedrører ikke enhedsdokumentet). Kun det organ, der er ansvarligt for at kontrollere overholdelsen af produktspecifikationen, er blevet ændret i henhold til gældende lovgivning. Ændringen hører ikke ind under nogen af kategorierne i artikel 105, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013 (forordningen om en fælles markedsordning).

Begrundelse:

Kontrolorganet for oprindelsesbetegnelsen »León« er blevet akkrediteret i henhold til standarden ISO/IEC 17065:2012. Efter denne akkreditering har Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [instituttet for landbrugsteknologi i Castilla y León] delegeret opgaver vedrørende overensstemmelseskontrol til kontrolorganet i henhold til artikel 116a i forordning (EU) nr. 1308/2013.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

León

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. VIN — Hvidvine, der er lagret og ikke lagret

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinene fremstillet af druesorterne Albarín Blanco, Verdejo og Godello har en fremragende smag samt en aromatisk balance og er både friske og sammensatte.

* Minimalt totalt alkoholindhold: 10,5 % vol.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer i lagret hvidvin: 0,7 g/l op til 10 % vol. + 0,06 g/l for hver alkoholgrad over 10 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	10,5
Minimalt totalt syreindhold	4,3 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	160

2. VIN — Rosévine, der er lagret og ikke lagret

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Prieto Picudo-rosévinene er meget aromatiske, friske (høj naturlig syrlighed) og har betydelig krop og struktur i munden (balance mellem alkohol- og syreindhold).

* Minimalt totalt alkoholindhold: 11 % vol.

* Maksimalt indhold af flygtige syrer i lagret rosévin: 0,7 g/l op til 10 % vol. + 0,06 g/l for hver alkoholgrad over 10 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11
Minimalt totalt syreindhold	4,3 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	160

3. VIN — Rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Udpræget intensitet af farver, aromastoffer (røde og sorte frugter), kødfulde og fyldige, let bitter og langvarig smag.

* Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	11,5
Minimalt totalt syreindhold	4,3 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	11,67
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

4. VIN — Lagrede rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Disse vine bevarer sortens kendetegn (Prieto Picudo), men har en større kompleksitet, der gør dem mindre bitre og afbalancerede, med garvesyre og en lang eftersmag.

* Minimalt totalt alkoholindhold: 12 % vol.

* Maksimumsgrænsen for eddikesyre beregnes på følgende måde: 0,7 g/l op til 10 % vol. + 0,06 g/l for hver alkoholgrad over 10 % vol.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	12
Minimalt totalt syreindhold	4,3 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	150

5. VIN — Halvsøde vine — hvidvine, rosévine og rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De halvsøde vine er meget aromatiske, friske (et højt naturligt syreindhold) og afbalancerede, hvad angår alkoholindholdet, syreindholdet og restsukkerindholdet.

* Minimalt totalt alkoholindhold: 9 % vol.

* Totalt sukkerindhold udtrykt i gram glukose + fruktose pr. liter: mellem 18 og 45 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

6. VIN — Søde vine — hvidvine, rosévine og rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De søde vine er meget aromatiske, friske (et højt naturligt syreindhold) og afbalancerede, hvad angår alkoholindholdet, syreindholdet og restsukkerindholdet.

* Minimalt totalt alkoholindhold: 9 % vol.

* Totalt sukkerindhold udtrykt i gram glukose + fruktose pr. liter: > 45 g/l.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	9
Minimalt totalt syreindhold	3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	13,33
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	200

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Druernes sandsynlige minimumsstyrke: 11,5 % (rødvin), 10,5 % (hvidvin).

— Maksimale udbytter: 74 l pr. 100 kg druer.

— For vine, hvor mærkningen »CRIANZA«, »RESERVA« eller »GRAN RESERVA« skal bruges.

— Søde og halvsøde vine fremstilles ved at bevare noget af det naturlige sukker i druerne ved at afbryde alkoholgæringen med en metode, der er tilladt i henhold til gældende lovgivning.

Relevant restriktion for vinfremstillingen

— Hvidvin fremstilles af de hvide druesorter Verdejo, Albarín blanco og Godello.

— Rosévin fremstilles af mindst 60 % af de primære røde druesorter Prieto Picudo, Mencía og/eller Negro Saurí. De resterende 40 % består af de godkendte røde druesorter Tempranillo og Garnacha og/eller hvide sorter.

— Rødvin fremstilles af mindst 60 % af de primære røde druesorter Prieto Picudo og/eller Mencía og/eller Negro Saurí. De resterende 40 % kan fordeles blandt de førnævnte røde druesorter.

Dyrkningsmetode

1. Beplantningstætheden for både røde og hvide druesorter skal være mellem 1 100 og 4 000 vinstokke pr. hektar ved såvel gobeletbeskæring som espaliermetoden, med en maksimumgrænse på 40 000 knopper pr. hektar for disse to beskærings- og opbindingssystemer og deres varianter.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Hvide sorter beskåret efter gobeletmetoden

   7 000 kg druer pr. hektar

   51,80 hektoliter pr. hektar

2. Hvide sorter i espalieropbinding

   10 000 kg druer pr. hektar

   74 hektoliter pr. hektar

3. Røde sorter beskåret efter gobeletmetoden

   6 000 kg druer pr. hektar

   44,44 hektoliter pr. hektar

4. Røde sorter i espalieropbinding

   8 000 kg druer pr. hektar

   59,20 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

— Provinsen 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 og Zotes del Páramo.

— Provinsen 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 og Villalba de la Loma.

7. **Druesort(er)**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO — NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Tilknytning til det geografiske område**

VIN

1. Rosévinenes friskhed og rødvinenes kvalitet fremhæves altid, når vine, der er fremstillet af druesorten Prieto Picudo, omtales. Begge beskrivelser kommer som følge af druens organoleptiske karakteristika, der skyldes dyrkningsområdets klimaforhold, jordens egenskaber og indflydelsen af menneskelige faktorer.

2. Der er en række aspekter, der skal fremhæves i beskrivelsen af dyrkningsområdets klima for at forstå, hvorfor druesorten Prieto Picudo, som er grundlaget for vinene med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »León«, er anderledes og unik:

— Den store mængde sollys, der rammer bladene og bærrene i sommerperioden, letter planternes fotosyntetiske arbejde, hvilket fremmer akkumuleringen af sukker og polyfenoler, der giver rosévinene og rødvinene den meget intense og varme farve, som vi sætter så stor pris på.

— Temperaturforskellen mellem dag og nat i sommerperioden (i løbet af dagen bliver temperaturen brændende hed, mens den om natten er markant lavere) gør det muligt for planterne at udføre den cellulære respirationsproces, som fremmer udviklingen af druens meget karakteristiske syreindhold. Syreindholdet når derved op på ca. 5,5 gram vinsyre pr. liter druemost, hvilket senere giver rosévinen dens typiske friskhed.

  Desuden er temperaturforskellene med til at fremme en korrekt udvikling og akkumulering af polyfenolerne i bærrene på grund af det store antal solskinstimer i sommerperioden, som vinmarkerne nyder godt af.

— Det bør også nævnes, at druesorten Prieto Picudo giver en karakteristisk aromatisk intensitet til vine, der fremstilles heraf. For at vinene kan få denne karakteristiske aroma, er det nødvendigt, at akkumuleringen af terpenerne i bærrenes skind, som frigiver disse aromaer, foregår korrekt. Hertil spiller de høje temperaturer, som forekommer i dagtimerne i sommerperioden, en vigtig rolle.

— Disse høje temperaturer kombineret med den forøgede lysintensitet i sommerperioden, der fremmer den fotosyntetiske aktivitet, muliggør akkumuleringen af sukker i bærrene, som senere giver vinen et højt alkoholindhold. Sammen med sortens høje naturlige syreindhold, gør dette det muligt for vinavlere og vinfremstillere, der kan gøre brug af betegnelsen, at fremstille unge og friske rødvine samt rødvine, der har været lagret længe.

— Efterårsperioderne i vores område er milde og noget regnfulde, hvilket er en forudsætning for en vellykket modning af druerne. Den vellykkede modning ses i den gode balance mellem alkoholindholdet, syreindholdet og mængden af polyfenoler.

— For at bekæmpe uregelmæssigheder i produktionen af sorten Prieto Picudo har vi i denne produktspecifikation allerede nævnt, at vinavlerne anvender den kendte »lange sporebeskæring« med henblik på at fremme og regulere produktionen af denne sort, hvilket resulterer i en produktion af høj kvalitet.

— De forskellige jordtyper, der er beskrevet ovenfor, er alle kendetegnet ved et lavt indhold af organiske stoffer. Denne faktor er afgørende, når der skal opnås en produktion af høj kvalitet, både for vores røde og hvide sorter. Særligt hvidvinene har en stærk aroma, fordi den jord, som druerne er dyrket i, er let, har få organiske stoffer, en lille mængde ler, gode interne dræningsforhold, en acceptabel vandbindingsevne, let beluftning, er nem for planternes rødder at trænge igennem og har et lavt indhold af mineralsalte, en god dybde og et passende kalkstensindhold. Alle disse forhold er afgørende for, at hvidvinene kan opnå en høj kvalitet.

— Til sidst bør fremstillingen af rosévine ved hjælp af »modningsmetoden« nævnes igen. Denne teknik er kun udviklet i vores område, og mange af de vinlagre, der fremstiller rosévin på traditionel vis, gemmer altid nogle liter most, som bliver anvendt i denne fremstillingsteknik.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingsprocessen omfatter aftapning og modning af vinen, og de organoleptiske og fysisk-kemiske kendetegn, der er beskrevet i produktspecifikationen, kan således kun garanteres, hvis alle trin i bearbejdningen af vinen finder sted i produktionsområdet. For at garantere kvaliteten, oprindelsen og kontrollen og under hensyntagen til at aftapningen af de vine, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »León«, er et af de kritiske punkter, som skal sikre de egenskaber, der er opnået i produktions- og lagringsprocessen, som defineret i produktspecifikationen, vil denne proces finde sted i aftapningsanlæggene i de vinlagre, der er beliggende i det produktionsområde, som er angivet i produktspecifikationen.

Retsgrundlag

National lovgivning

Type supplerende betingelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen

— Ved mærkningen kan den traditionelle benævnelse »Denominación de Origen« (oprindelsesbetegnelse) anvendes i stedet for »Denominación de Origen Protegida« (beskyttet oprindelsesbetegnelse).

— Angivelsen af årgang på mærkningen er obligatorisk, også selv om vinene ikke er lagret.

— Det er tilladt at anvende de traditionelle benævnelser »crianza«, »reserva« og »gran reserva« på etiketten for vinene, hvis disse opfylder betingelserne i den gældende lovgivning.

— Det er muligt at anvende benævnelsen »Vino de Pueblo« og navnet på en geografisk enhed, som er mindre end dem, der er nævnt i stk. 4 i den pågældende produktspecifikation (kommuner), såfremt vinen med den beskyttede betegnelse er fremstillet med 85 % druer fra parceller, der er beliggende i den relevante kommune.

Link til produktspecifikationen

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