C/2024/1620

16.2.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/1620)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„León“

PDO-ES-A0882-AM04

Datum der Mitteilung: 15.11.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Anpassung der analysemerkmale für gereifte weiß- und Roséweine**

Beschreibung:

Es werden die physikalisch-chemischen und organoleptischen Parameter spezifiziert, durch die sich gereifte Weiß- und Roséweine von nicht gereiften Weinen unterscheiden.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstaben a und b „Analysemerkmale des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 4 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung (mit Änderung des Einzigen Dokuments). Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation vorgesehenen Änderungsarten. Die Eigenschaften und das Profil des Erzeugnisses, die in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind und die auf dem Zusammenspiel von natürlichen und menschlichen Faktoren beruhen, bleiben unverändert.

Begründung:

In diesem Zusammenhang war die Erzeugung von gereiften Weiß- und Roséweinen gemäß der Produktspezifikation zwar erlaubt, doch diese Art der Erzeugung wurde aufgrund der Tatsache, dass sich der Reifungsprozess auf bestimmte Parameter wie den Gehalt an flüchtiger Säure auswirken kann, bei der Bewertung der physikalisch-chemischen Parameter nicht korrekt berücksichtigt.

Vorliegend wird die Entwicklung des Gehalts an flüchtiger Säure, die für gereifte Rotweine definiert ist, mit der Entwicklung des Gehalts an flüchtiger Säure bei der Erzeugung von gereiften Weiß- und Roséweinen gleichgestellt.

2. **Aufnahme neuer weinarten: liebliche und süße weine, Kategorie 1 – Wein**

Beschreibung:

Angesichts der Marktnachfrage und der Erzeugung in den Kellereien, die sich im geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung León befinden, muss die Erzeugung von süßen und lieblichen Weinen innerhalb der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung León berücksichtigt werden.

Ebenso müssen ihre physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften festgelegt werden, zumindest im Rahmen der geforderten Parameter gemäß der Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments. Darüber hinaus müssen die önologischen Verfahren angepasst werden, um der neuen Erzeugung von süßen und lieblichen Weinen Rechnung zu tragen.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 Buchstaben a und b, Nummer 3 Buchstabe b und Nummer 8 Buchstabe b.3 der Produktspezifikation sowie Punkt 4 und Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung (mit Änderung des Einzigen Dokuments). Wie bereits in der obigen Beschreibung dargelegt, werden durch diese Änderungen keine wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses Wein mit der g. U. León verändert, die sich aus dem Zusammenspiel zwischen natürlichen und menschlichen Faktoren ergeben. Entscheidend hierfür ist, dass der besondere Charakter der Weine aus dem Gebiet erhalten bleibt, da sie aus denselben zugelassenen Sorten erzeugt werden, jedoch mit einem höheren Zuckergehalt. Die Änderung wirkt sich

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

nicht auf den Zusammenhang aus, da diese Weine in dem Gebiet, für das die geschützte Ursprungsbezeichnung gilt, angesichts der neuen Marktnachfrage bereits in erheblichem Maße erzeugt werden. Demzufolge ist davon auszugehen, dass diese Änderung keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten entspricht.

Begründung:

In den Kellereien des Gebiets wurden diese Weine bereits erzeugt, hergestellt aus Trauben von geschützten Rebflächen, aus zugelassenen Sorten und in registrierten Kellereien, sie konnten jedoch nicht unter der Ursprungsbezeichnung León vermarktet werden, weil sie nicht in der Produktspezifikation aufgeführt waren.

Diese Weine wurden analysiert, um zu überprüfen, ob die für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung León festgelegten physikalisch-chemischen und organoleptischen Qualitätsparameter eingehalten werden. Die Weine behalten die mit den zugelassenen Rebsorten, insbesondere den Rebsorten Prieto Picudo und Albarín, verbundenen Eigenschaften bei, und der besondere Charakter der Weine mit der Ursprungsbezeichnung León bleibt erhalten, jedoch mit einem höheren Zuckergehalt.

Diese neuen Erzeugnisse fallen ebenfalls in die Kategorie „Wein“ gemäß den in Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgesehenen Kategorien von Weinbauerzeugnissen. Die neuen Erzeugnisse entsprechen den geltenden Rechtsvorschriften und der Marktnachfrage.

3. **Aufnahme einer neuen roten Rebsorte für die Erzeugung von weinen mit der geschützten Ursprungs Bezeichnung León: Rebsorte Negro Saurí**

Beschreibung:

Die zugelassene rote Rebsorte „Negro Saurí“ wird aufgenommen. Es handelt sich um eine einheimische Nebensorte, die im geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung León vorkommt.

Die Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe c „Einschränkungen bei der Weinbereitung“ und Nummer 6 „Keltertraubensorten“ der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 und Punkt 7 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung (mit Änderung des Einzigen Dokuments). Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten. Die Eigenschaften und das Profil des Erzeugnisses, die in den Ausführungen zum Zusammenhang beschrieben sind und die auf dem Zusammenspiel von natürlichen und menschlichen Faktoren beruhen, bleiben unverändert.

Begründung:

Eines der Ziele der Ursprungsbezeichnung besteht darin, die Umstellung alter Rebflächen zu fördern und dabei einheimische Sorten zu erhalten, um den Verlust der genetischen Vielfalt zu vermeiden. Eine breite genetische Grundlage ist nicht nur unerlässlich, damit die Rebflächen angesichts neuer Schädlinge und Krankheiten und trotz Einschränkungen mit Blick auf die bodenklimatischen Bedingungen überleben können. Sie trägt auch dazu bei, die Weine zu differenzieren und spezifische Eigenschaften für Experimente und Innovationen im Bereich der Weinqualität zu schaffen.

Die Sorte Negro Saurí gilt als Nebensorte innerhalb der Ursprungsbezeichnung León und wird als Synonym für die Sorte Merenzao angegeben. Sie zeichnet sich durch einen mittleren Austrieb, eine frühe Reife und einen moderaten Ertrag aus und hat eine weniger intensive Farbe als andere rote Sorten. Aufgrund der Kompaktheit der in der Regel kleinen bis mittelgroßen Trauben mit mittelgroßen Beeren und infolge ihrer guten Erträge ist die Sorte anfällig für Echten Mehltau und auch für Botrytis. Sie ist empfindlich und anfällig für Krankheiten. Sie reift unregelmäßig und schnell und erfordert zum Ende der Weinlese ein Höchstmaß an Aufmerksamkeit. Wenn sie jedoch gut ausgereift ist, ist sie sehr edel und elegant.

Es wurden verschiedene Studien durchgeführt, die den Zusammenhang zwischen der Nebensorte Negro Saurí und dem geografischen Gebiet der Ursprungsbezeichnung León belegen und untermauern, dass die aus ihr gewonnenen Weine die für die Ursprungsbezeichnung León erforderliche Qualität aufweisen. Aus diesem Grund wird es als angemessen und notwendig erachtet, diese Sorte als zugelassene Sorte in die Produktspezifikation für die Ursprungsbezeichnung León aufzunehmen, um das Erbe der heimischen Rebflächen zu erhalten.

4. **Reifungsbedingungen**

Beschreibung:

Die Bedingung in Bezug auf das Alter der Eichenholzfässer und die Verpflichtung, die Reifung ab dem 1. November des Erntejahres zu berechnen, werden gestrichen. Ebenso wird klargestellt, dass die Angaben „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ auch für Roséweine und Weißweine verwendet werden dürfen.

Diese Änderung betrifft Nummer 3 Buchstabe b.3 und Nummer 8 Buchstabe b.3 der Produktspezifikation sowie Punkt 5.1 des Einzigen Dokuments.

Art der Änderung: Standardänderung (mit Änderung des Einzigen Dokuments). Die Reifungsbedingungen in der Produktspezifikation werden lediglich entsprechend den geltenden Rechtsvorschriften geändert. Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Beide Anforderungen stellen keine direkten Bedingungen in Bezug auf die Qualität der erzeugten Weine mit der Ursprungsbezeichnung León dar.

In Bezug auf die traditionellen Angaben zur Reifung ist es bei der Kennzeichnung von Weiß- und Roséweinen möglich, Artikel 112 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 anzuwenden, sofern die vorgeschriebene Mindestreifezeit eingehalten wird.

5. **Aktualisierung des Rechtsrahmens**

Beschreibung:

Im Abschnitt „Rechtsrahmen" wird der Verweis auf eine bereits aufgehobene Vorschrift geändert und durch die geltende ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 8 Buchstabe a der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung (ohne Änderung des Einzigen Dokuments). Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Die Änderung dient der Aktualisierung der Verweise auf Rechtsvorschriften.

6. **Aktualisierung des Abschnitts über Kontrollen**

Beschreibung:

Der Consejo Regulador de la Denominación de Origen León (für die Ursprungsbezeichnung León zuständiger Marktverband) wird als zuständige Kontrollstelle eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 Buchstabe a der Produktspezifikation, jedoch nicht das Einzige Dokument.

Art der Änderung: Standardänderung (ohne Änderung des Einzigen Dokuments). Es wird nur die Stelle geändert, die dafür zuständig ist, die Produktspezifikation gemäß den geltenden Vorschriften zu überprüfen. Diese Änderung entspricht keiner der in Artikel 105 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation aufgeführten Änderungsarten.

Begründung:

Der für die Ursprungsbezeichnung León zuständige Marktverband wurde gemäß der Norm ISO/IEC 17065:2012 akkreditiert. Im Anschluss daran hat die zuständige Behörde – das Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Institut für Agrartechnologie von Kastilien und León) – gemäß Artikel 116a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation Kontrollaufgaben an den Marktverband übertragen.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

León

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. WEIN – gereifte und nicht gereifte Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die aus den Rebsorten Albarín Blanco, Verdejo und Godello hergestellten Weißweine haben einen hervorragenden Geschmack; sie sind aromatisch ausgewogen, frisch und komplex.

* Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure bei gereiftem Weißwein: 0,7 g/l bis 10 % vol, plus 0,06 g/l für jedes Grad Alkohol über 10 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	4,3 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	160

2. WEIN – gereifte und nicht gereifte Roséweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Prieto Picudo-Roséweine sind sehr aromatisch und frisch (mit hohem natürlichem Säuregehalt); im Geschmack sind sie körper- und strukturreich (Gleichgewicht zwischen Alkohol- und Säuregehalt).

* Mindestalkoholgehalt: 11 % vol.

* Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure bei gereiftem Roséwein: 0,7 g/l bis 10 % vol, plus 0,06 g/l für jedes Grad Alkohol über 10 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,3 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	160

3. WEIN – Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Starke Farbintensität, aromatisch (rote und schwarze Früchte), fleischig und körperreich, leicht adstringierend und lang.

* Mindestalkoholgehalt: 11,5 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	4,3 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	11,67
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

4. WEIN – gereifte Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Bewahren die Eigenschaften der Rebsorte (P Picudo), weisen aber eine höhere Komplexität auf, sind weniger adstringierend, ausgewogen, tanninbetont und haben einen langen Abgang.

* Mindestalkoholgehalt: 12 % vol.

* Der Höchstgehalt an Essigsäure wird auf folgende Weise berechnet: 0,7 g/l bis 10 % vol, plus 0,06 g/l für jedes Grad Alkohol über 10 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	4,3 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

5. Wein – liebliche Weine – Weißweine, Roséweine und Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die lieblichen Weine sind sehr aromatisch und frisch (hoher natürlicher Säuregehalt) sowie ausgewogen in Bezug auf ihren Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt.

* Mindestalkoholgehalt: 9 % vol.

* Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Gramm pro Liter Glukose + Fruktose: mehr als 18 und weniger als 45 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

6. WEINE – süße Weine – Weißweine, Roséweine und Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die süßen Weine sind sehr aromatisch und frisch (hoher natürlicher Säuregehalt) sowie ausgewogen in Bezug auf ihren Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt.

* Mindestalkoholgehalt: 9 % vol.

* Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt in Gramm pro Liter Glukose + Fruktose: > 45 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	13,33
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Spezifisches önologisches Verfahren

— Potenzieller Mindestalkoholgehalt der Traube: 11,5 % (rot), 10,5 % (weiß).

— Maximale Extraktionsausbeute: 74 l pro 100 kg Trauben.

— Für Weine, bei denen die Angabe „Crianza“, „Reserva“ oder „Gran Reserva“ verwendet werden soll.

— Bei der Erzeugung von süßen und lieblichen Weinen muss ein Teil des natürlichen Zuckers der Traube erhalten bleiben und die alkoholische Gärung durch ein nach den geltenden Rechtsvorschriften zulässiges Verfahren unterbrochen werden.

Einschlägige Einschränkung bei der Weinbereitung

— Der Weißwein wird aus den weißen Rebsorten Verdejo, Albarín Blanco und Godello gekeltert.

— Der Roséwein wird zu mindestens 60 % aus den roten Hauptrebsorten Prieto Picudo, Mencía und/oder Negro Saurí gekeltert. Für die verbleibenden 40 % werden die zugelassenen roten Sorten Tempranillo und Garnacha und/oder weiße Rebsorten verwendet.

— Der Rotwein wird zu mindestens 60 % aus den roten Hauptrebsorten Prieto Picudo und/oder Mencía und/oder Negro Saurí gekeltert. Für die verbleibenden 40 % können die zuvor genannten roten Rebsorten verwendet werden.

Anbauverfahren

1. Die Pflanzdichte für weiße und rote Rebsorten schwankt zwischen 1 100 und 4 000 Stöcken pro Hektar; dies gilt sowohl für Rebstöcke der Gobelet-Erziehung als auch für solche der Spaliererziehung, was für die Gobelet-, die Spaliererziehung und ihre Varianten einen Grenzwert von maximal 40 000 produktiven Knospen pro Hektar bedeutet.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weiße Rebsorten in Gobelet-Erziehung

   7 000 kg Trauben pro Hektar

   51,80 hl pro Hektar

2. Weiße Rebsorten in Spaliererziehung

   10 000 kg Trauben pro Hektar

   74 hl pro Hektar

3. Rote Rebsorten in Gobelet-Erziehung

   6 000 kg Trauben pro Hektar

   44,44 hl pro Hektar

4. Rote Rebsorten in Spaliererziehung

   8 000 kg Trauben pro Hektar

   59,20 hl pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches gebiet**

— Provinz Léon:

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 und Zotes del Páramo.

— Provinz 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 und Villalba de la Loma.

7. **Keltertraubensorte(n)**

ALBARIN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

WEIN

1. Roséweine, die aus der Sorte Prieto Picudo gekeltert wurden, stechen durch ihre Frische hervor, Rotweine dieser Sorte durch ihre Qualität. Beide Eigenschaften ergeben sich aus den organoleptischen Merkmalen der Traube, die wiederum aus den klimatischen Bedingungen des Gebiets, der Bodenbeschaffenheit und dem Einfluss der menschlichen Faktoren resultieren.

2. Bei der Beschreibung der klimatischen Bedingungen des Gebiets wurden einige Aspekte hervorgehoben, die dazu beitragen, zu verstehen, warum die Sorte Prieto Picudo, die Grundlage der Weine der g. U. León, anders und einzigartig ist:

— Die vielen Sonnenstunden, von denen die Blätter und die Trauben in den Sommermonaten profitieren, erleichtern der Pflanze die Photosynthese, was die Anreicherung von Zucker und Polyphenolen begünstigt, die die intensiven, warmen Farben der Rosé- und Rotweine bedingen.

— Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht in den Sommermonaten (tagsüber herrschen heiße Temperaturen, über Nacht sinken die Temperaturen merklich ab) ermöglichen der Pflanze die Zellatmung, die wiederum die Entwicklung des charakteristischen natürlichen Säuregehalts begünstigt. Daher erreichen die Säurewerte des Mostes rund 5,5 g/l Weinsäuregehalt, was später die so typische Frische der Roséweine ausmacht.

  Die Temperaturunterschiede begünstigen außerdem die korrekte Entwicklung und Anreicherung von Polyphenolen in den Trauben aufgrund der vielen Sonnenstunden, von denen die Weinberge im Sommer profitieren.

— Des Weiteren kann hervorgehoben werden, dass die Sorte Prieto Picudo sich durch eine hohe aromatische Intensität der Weine auszeichnet. Damit die Weine diese aromatischen Merkmale aufweisen, ist es notwendig, dass die Anreicherung von Terpenen in der Haut der Trauben, die für die Aromen verantwortlich sind, korrekt stattfindet; die hohen Temperaturen, die in den Sommermonaten erreicht werden, spielen dabei eine wesentliche Rolle.

— Diese hohen Temperaturen und die vielen Sonnenstunden in den Sommermonaten begünstigen die Photosynthese und ermöglichen die Anreicherung von Zucker in den Trauben, was später zu einem erhöhten Alkoholgehalt führt. Dieser Faktor und der erhöhte natürliche Säuregehalt der Rebsorte ermöglichen es den Winzern und Kellermeistern, die von der Ursprungsbezeichnung Gebrauch machen möchten, junge frische Rotweine und lang gereifte Rotweine herzustellen.

— Die Herbstmonate des Gebiets sind mild und etwas regnerisch, was für eine gute letzte Reifephase der Trauben entscheidend ist. Diese gute letzte Reifephase schlägt sich in der Ausgewogenheit, die zwischen Alkoholgehalt, Säure und Polyphenolen erreicht wird, nieder.

— Um Unregelmäßigkeiten bei der Erzeugung der Sorte Prieto Picudo zu verhindern, wurde bereits in der vorliegenden Produktspezifikation angeführt, dass die Winzer den sogenannten langen Schnitt anwenden, um die Erzeugung der Sorte zu begünstigen und zu kontrollieren und Erzeugnisse von hoher Qualität zu gewährleisten.

— Die unterschiedlichen, zuvor beschriebenen Böden zeichnen sich alle durch einen geringen Gehalt an organischer Substanz aus. Daraus ergeben sich Erzeugnisse von Qualität sowohl bei roten als auch bei weißen Sorten. Besonders die weißen Sorten erhalten ihren hervorragenden aromatischen Ausdruck durch die besonders leichten, leicht lehmigen Böden mit einem geringen Gehalt an organischer Substanz und hervorragenden internen Entwässerungseigenschaften mit einer guten Wasserrückhaltefähigkeit, einer guten Belüftungsfähigkeit und Durchdringbarkeit für die Wurzeln, einem niedrigen Mineralsalzgehalt, Tiefe und einem geeigneten Kalkgehalt. All diese Bedingungen sind Voraussetzung für den Erhalt von Weißweinen hoher Qualität.

— Zuletzt ist erneut die Erzeugung von Roséweinen im Madreo-Verfahren hervorzuheben. Dieses Verfahren wird nur in diesem Gebiet angewendet; viele Kellereien keltern neben dem auf herkömmliche Weise hergestellten Roséwein immer einige Liter des Mostes mithilfe dieses Herstellungsverfahrens.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Weinbereitungsverfahren umfasst die Abfüllung und die Reifung des Weines, sodass die in der Produktspezifikation beschriebenen organoleptischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften nur dann gewährleistet werden können, wenn alle Weinbereitungsvorgänge im Erzeugungsgebiet stattfinden. Um die Qualität, den Ursprung und die Kontrolle des Weins zu gewährleisten und vor dem Hintergrund, dass die Abfüllung der durch die g. U. León geschützten Weine einer der entscheidenden Schritte ist, um sicherzustellen, dass die während des Herstellungsprozesses und der Reifung entwickelten Merkmale, die in der Produktspezifikation definiert sind, erhalten bleiben, muss dieser Vorgang in den Abfüllanlagen der Weinkellereien innerhalb des in der genannten Produktspezifikation aufgeführten Erzeugungsgebiets erfolgen.

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

— Auf den Etiketten kann die traditionelle Angabe „Denominación de Origen“ (Ursprungsbezeichnung) anstelle von „Denominación de Origen Protegida“ (geschützte Ursprungsbezeichnung) verwendet werden.

— Auf dem Etikett muss das Erntejahr aufgeführt werden, auch wenn die Weine nicht gereift wurden.

— Bei den Weinen dürfen die traditionellen Begriffe „Crianza“, „Reserva“ und „Gran Reserva“ auf dem Etikett angegeben werden, solange die Bestimmungen aus den geltenden Rechtsvorschriften eingehalten werden.

— Der Name der kleineren geografischen Einheit aus Nummer 4 der Produktspezifikation (Gemeindegebiete) darf zusammen mit der Angabe „Vino de Pueblo“ immer dann verwendet werden, wenn der geschützte Wein zu 85 % aus Trauben der Parzellen des genannten Gemeindegebiets gekeltert wurde.

Link zur produktspezifikation

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