C/2024/1620

16.2.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/1620)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«León»

PDO-ES-A0882-AM04

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 15 Νοεμβρίου 2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσαρμογη των αναλυτικων χαρακτηριστικων των Παλαιωμενων λευκων και ερυθρωπων οινων**

Περιγραφή:

Διευκρινίζονται οι φυσικοχημικές και οργανοληπτικές παράμετροι των παλαιωμένων λευκών και ερυθρωπών οίνων, οι οποίες τους διακρίνουν από τους μη παλαιωμένους οίνους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 «Αναλυτικά χαρακτηριστικά προϊόντος» στοιχεία α) και β) των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: ΤΥΠΙΚΗ (η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο). Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ). Τέλος, τα χαρακτηριστικά και το προφίλ που περιγράφονται στον δεσμό παραμένουν αμετάβλητα και αποτελούν συνέπεια της αλληλεπίδρασης μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων.

Αιτιολόγηση:

Στις προδιαγραφές προϊόντος προβλεπόταν η παραγωγή παλαιωμένων λευκών και ερυθρωπών οίνων, όμως η παραγωγή αυτού του τύπου οίνων δεν ήταν ορθά ευθυγραμμισμένη με την αξιολόγηση των φυσικοχημικών παραμέτρων, δεδομένου ότι η διαδικασία παλαίωσης μπορεί να επηρεάσει ορισμένες παραμέτρους, όπως η πτητική οξύτητα.

Στην περίπτωση αυτή, η εξέλιξη της πτητικής οξύτητας που ορίζεται για τους παλαιωμένους ερυθρούς οίνους είναι η ίδια με εκείνη που προκύπτει κατά την παραγωγή παλαιωμένων λευκών και ερυθρωπών οίνων.

2. **Προσθηκη νεων τυπων οινου: ημιγλυκοι και γλυκοι στην κατηγορια 1 — οινοσ**

Περιγραφή:

Με βάση τις απαιτήσεις της αγοράς και την παραγωγή που πραγματοποιείται σε οινοποιεία τα οποία βρίσκονται εντός της γεωγραφικής περιοχής της ονομασίας προέλευσης León, η παραγωγή γλυκών και ημίγλυκων οίνων πρέπει να συμπεριληφθεί στους οίνους που καλύπτονται από την ονομασία προέλευσης León.

Είναι επίσης αναγκαίο να καθοριστούν τα βασικά φυσικά, χημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2018, σχετικά με τον καθορισμό κανόνων για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Οι οινολογικές πρακτικές πρέπει επίσης να προσαρμοστούν προκειμένου να ληφθεί υπόψη ο νέος τύπος παραγωγής γλυκών και ημίγλυκων οίνων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 2 στοιχεία α) και β), το σημείο 3 στοιχείο β) και το σημείο 8 στοιχείο β.3 των προδιαγραφών προϊόντος και τα σημεία 4 και 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: ΤΥΠΙΚΗ (η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο). Όπως αναφέρεται στην προηγούμενη περιγραφή, οι αλλαγές αυτές δεν μεταβάλλουν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά του οίνου ΠΟΠ León που προκύπτουν από τη συμβολή φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Οι οίνοι διατηρούν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων της περιοχής, δεδομένου ότι παράγονται με τις ίδιες επιτρεπόμενες ποικιλίες, αλλά διαφοροποιούνται λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας σε σάκχαρα. Αυτό δεν επηρεάζει τον δεσμό, καθώς οι οίνοι αυτοί παράγονται ήδη σε ευρεία κλίμακα στην περιοχή που καλύπτεται από την

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΠΟΠ προκειμένου να καλύψουν τις νέες απαιτήσεις της αγοράς. Ως εκ τούτου, θεωρείται ότι η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Καταχωρισμένα οινοποιεία της περιοχής παρήγαν ήδη τους οίνους αυτούς χρησιμοποιώντας σταφύλια επιτρεπόμενων ποικιλιών καλλιεργούμενων σε αμπελώνες οι οποίοι καλύπτονται από την ΠΟΠ. Ωστόσο, οι οίνοι δεν μπορούσαν να διατεθούν στο εμπόριο με την ονομασία προέλευσης León, διότι δεν περιλαμβάνονταν στις προδιαγραφές προϊόντος.

Πραγματοποιήθηκαν αναλύσεις των συγκεκριμένων οίνων ώστε να επαληθευτεί η συμμόρφωσή τους με τις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές παραμέτρους ποιότητας που συνδέονται με τους οίνους που καλύπτονται από την ΠΟΠ León. Οι οίνοι διατηρούν τα χαρακτηριστικά που συνδέονται με τις επιτρεπόμενες ποικιλίες, συμπεριλαμβανομένων ιδίως των Prieto Picudo και Albarín, διατηρώντας με αυτόν τον τρόπο τον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων της ΠΟΠ León, ο οποίος όμως διαφοροποιείται λόγω της υψηλότερης περιεκτικότητας σε σάκχαρα.

Η νέα αυτή παραγωγή εμπίπτει στην ίδια κατηγορία «Οίνος» σύμφωνα με τις κατηγορίες οίνων που ορίζονται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1308/2013 και συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία και τις απαιτήσεις της αγοράς.

3. **Προσθηκη νεασ ερυθρασ Ποικιλιασ αμπελου για την Παραγωγη οινων Που καλυπτονται από την ονομασια Προελευσησ león: Ποικιλια negro saurí**

Περιγραφή:

Η ποικιλία Negro Saurí συμπεριλαμβάνεται ως επιτρεπόμενη ερυθρά ποικιλία. Πρόκειται για γηγενή, ελάσσονα ποικιλία που απαντά στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης León.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχείο γ) «Περιορισμοί στην οινοποίηση» και το σημείο 6 «Ποικιλίες αμπέλου» των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα σημεία 5.1 και 7 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: ΤΥΠΙΚΗ (η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο). Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ). Τέλος, τα χαρακτηριστικά και το προφίλ που περιγράφονται στον δεσμό παραμένουν αμετάβλητα και αποτελούν συνέπεια της αλληλεπίδρασης μεταξύ φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων.

Αιτιολόγηση:

Ένας από τους στόχους της ονομασίας προέλευσης είναι η ενθάρρυνση της μετατροπής παλαιών αμπελώνων με παράλληλη διατήρηση των γηγενών ποικιλιών, προκειμένου να αποφευχθεί η απώλεια γενετικής ποικιλότητας. Η ευρεία γενετική βάση δεν είναι μόνο απαραίτητη για την επιβίωση των αμπελώνων έναντι νέων επιβλαβών οργανισμών, ασθενειών και εδαφοκλιματικών περιορισμών, αλλά συμβάλλει και στη διαφοροποίηση των οίνων, καθώς και στη δημιουργία ιδιαίτερων χαρακτηριστικών, με στόχο τον πειραματισμό και την καινοτομία ως προς την ποιότητα.

Η ποικιλία Negro Saurí θεωρείται ελάσσων ποικιλία της ονομασίας προέλευσης León και αναγνωρίζεται ως συνώνυμη της ποικιλίας Merenzao. Χαρακτηρίζεται από έκπτυξη οφθαλμών στα μέσα της περιόδου, πρώιμη ωρίμαση και μέτρια απόδοση, με λιγότερο χρώμα από άλλες ερυθρές ποικιλίες. Είναι επιρρεπής στο ωίδιο της αμπέλου καθώς και στον βοτρύτη, γεγονός που οφείλεται στη συμπαγή σύνθεση των τσαμπιών, τα οποία τείνουν να είναι μεσαίου έως μικρού μεγέθους, φέρουν μέτριους έως μεγάλους καρπούς και έχουν καλή απόδοση. Οι καρποί της ποικιλίας είναι λεπτεπίλεπτοι και επιρρεπείς σε ασθένειες. Ωριμάζουν ακανόνιστα και με ταχύτητα και για τον λόγο αυτόν απαιτείται μέγιστη προσοχή στο τέλος της συγκομιδής. Ωστόσο, η κατάλληλη ωρίμαση αποφέρει σταφύλια που είναι πολύ λεπτά και κομψά.

Έχουν εκπονηθεί διάφορες μελέτες που υποστηρίζουν τον δεσμό της ελάσσονος ποικιλίας Negro Saurí με τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης León, καθώς και την καταλληλότητα των οίνων της εν λόγω ποικιλίας όσον αφορά την ποιότητα της ονομασίας προέλευσης León. Ως εκ τούτου, κρίνεται σκόπιμο και αναγκαίο να συμπεριληφθεί η εν λόγω ποικιλία ως επιτρεπόμενη ποικιλία στις προδιαγραφές προϊόντος της ονομασίας προέλευσης León, προκειμένου να διατηρηθεί η κληρονομιά των γηγενών αμπελώνων μας.

4. **Συνθηκεσ Παλαιωσησ**

Περιγραφή:

Καταργείται η απαίτηση σχετικά με την ηλικία των δρύινων βαρελιών και την υποχρέωση έναρξης της μέτρησης της διάρκειας παλαίωσης από την 1η Νοεμβρίου του έτους συγκομιδής. Είναι επίσης σκόπιμο να διευκρινιστεί ότι για τους ερυθρωπούς και τους λευκούς οίνους μπορούν να χρησιμοποιούνται και οι ενδείξεις «Crianza», «Reserva» και «Gran Reserva».

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 3 στοιχείο β.3) και το σημείο 8 στοιχείο β.3) των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και το σημείο 5.1 του ενιαίου εγγράφου.

Τύπος τροποποίησης: ΤΥΠΙΚΗ (η τροποποίηση αφορά το ενιαίο έγγραφο). Τροποποιούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία μόνο οι συνθήκες παλαίωσης που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Καμία από τις απαιτήσεις δεν αποτελεί άμεση προϋπόθεση για την ποιότητα των οίνων που παράγονται στο πλαίσιο της ονομασίας προέλευσης León.

Όσον αφορά τις παραδοσιακές ενδείξεις που αφορούν την παλαίωση, στην επισήμανση των λευκών και ερυθρωπών οίνων είναι δυνατή η εφαρμογή του άρθρου 112 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, υπό την προϋπόθεση ότι οι οίνοι πληρούν τις ελάχιστες προβλεπόμενες περιόδους παλαίωσης.

5. **Επικαιροποιηση του νομικου Πλαισιου**

Περιγραφή:

Υπό τον τίτλο «Νομικό πλαίσιο», η παραπομπή σε κανονισμό που έχει ήδη καταργηθεί τροποποιείται και αντικαθίσταται από τον ισχύοντα κανονισμό.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τύπος τροποποίησης: ΤΥΠΙΚΗ (η τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο). Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Αξιοποιείται η ευκαιρία να επικαιροποιηθούν οι νομοθετικές παραπομπές.

6. **Επικαιροποιηση τησ ενοτητασ σχετικα με τουσ ελεγχουσ**

Περιγραφή:

Το ρυθμιστικό συμβούλιο για την ονομασία προέλευσης León έχει συσταθεί ως εξουσιοδοτημένος οργανισμός ελέγχου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 9 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τύπος τροποποίησης: ΤΥΠΙΚΗ (η τροποποίηση δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο). Τροποποιείται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία μόνο ο φορέας που είναι αρμόδιος για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος. Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν εμπίπτει σε καμία από τις κατηγορίες που προβλέπονται στο άρθρο 105 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

Αιτιολόγηση:

Το ρυθμιστικό συμβούλιο για την ονομασία προέλευσης León έχει λάβει τυπική διαπίστευση σύμφωνα με το πρότυπο ISO/IEC 17065:2012. Μετά τη λήψη αυτής της διαπίστευσης, το Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Τεχνολογικό Γεωργικό Ίδρυμα της Καστίλης και Λεόν) ανέθεσε στο ρυθμιστικό συμβούλιο καθήκοντα σχετικά με τους ελέγχους συμμόρφωσης σύμφωνα με το άρθρο 116α του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊοντοσ**

León

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικου προϊόντος**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι και μη παλαιωμένοι λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι που παράγονται από τις ποικιλίες αμπέλου Albarín Blanco, Verdejo και Godello είναι πολύ ισορροπημένοι ως προς τη γεύση και το άρωμα και είναι δροσεροί και σύνθετοι.

* Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα παλαιωμένου λευκού οίνου: 0,7 γραμμάρια ανά λίτρο έως 10 % vol., συν 0,06 γραμμάρια ανά λίτρο για κάθε ποσοστιαία μονάδα άνω του 10 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,3 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	160

2. ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι και μη παλαιωμένοι ερυθρωποί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθρωποί οίνοι Prieto Picudo είναι πολύ αρωματικοί, δροσεροί (με υψηλή φυσική οξύτητα) και έχουν ανεπτυγμένο σώμα και δομή (ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας) στο στόμα.

* Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11 % vol.

* Μέγιστη πτητική οξύτητα παλαιωμένου ερυθρωπού οίνου: 0,7 γραμμάρια ανά λίτρο έως 10 % vol., συν 0,06 γραμμάρια ανά λίτρο για κάθε ποσοστιαία μονάδα άνω του 10 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,3 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	160

3. ΟΙΝΟΣ — Ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα με αξιοσημείωτη ένταση, αρωματικοί (κόκκινα και μαύρα φρούτα), σαρκώδεις και με γεμάτο σώμα, ελαφρώς στυφοί και με μακρά επίγευση.

* Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,3 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	11,67
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4. ΟΙΝΟΣ — Παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω οίνοι διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας αμπέλου (Prieto Picudo), αλλά χαρακτηρίζονται από μεγαλύτερη πολυπλοκότητα, είναι λιγότερο στυφοί, είναι ισορροπημένοι, τανικοί και με μακρά επίγευση.

* Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12 % vol.

* Το ανώτατο όριο για το οξικό οξύ υπολογίζεται ως εξής: 0,7 γραμμάρια ανά λίτρο έως 10 % vol., συν 0,06 γραμμάρια ανά λίτρο για κάθε ποσοστιαία μονάδα άνω του 10 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,3 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5. ΟΙΝΟΙ — Ημίγλυκοι οίνοι — λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ημίγλυκοι οίνοι είναι πολύ αρωματικοί, δροσεροί (με υψηλή φυσική οξύτητα) και ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 9 % vol.

* Ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα σε γραμμάρια γλυκόζης + φρουκτόζης ανά λίτρο: μεταξύ 18 και 45 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

6. ΟΙΝΟΙ — Γλυκοί οίνοι — λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι γλυκοί οίνοι είναι πολύ αρωματικοί, δροσεροί (με υψηλή φυσική οξύτητα) και ισορροπημένοι ως προς τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

* Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 9 % vol.

* Ολικά σάκχαρα εκφραζόμενα σε γραμμάρια γλυκόζης + φρουκτόζης ανά λίτρο: > 45 g/l

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,33
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5. **Οινοποιητικεσ πρακτικεσ**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

— Ελάχιστος δυναμικός αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών: 11,5 % (ερυθρός), 10,5 % (λευκός).

— Μέγιστη απόδοση: 74 λίτρα ανά 100 χιλιόγραμμα σταφυλιών.

— Για τους οίνους που πρόκειται να χρησιμοποιήσουν την ένδειξη «CRIANZA», «RESERVA» ή «GRAN RESERVA».

— Οι γλυκοί και ημίγλυκοι οίνοι παράγονται με διατήρηση ορισμένων φυσικών σακχάρων στα σταφύλια μέσω της διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης, με τη χρήση μεθόδου που επιτρέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

— Ο λευκός οίνος πρέπει να παράγεται από τις λευκές ποικιλίες αμπέλου Verdejo, Albarín Blanco και Godello.

— Στους ερυθρωπούς οίνους, τουλάχιστον το 60 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από τις κύριες ερυθρές ποικιλίες Prieto Picudo, Mencía και/ή Negro Saurí. Για το υπόλοιπο 40 % μπορούν να χρησιμοποιούνται οι επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες Tempranillo και Garnacha και/ή λευκές ποικιλίες.

— Στους ερυθρούς οίνους, τουλάχιστον το 60 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται πρέπει να προέρχεται από τις κύριες ερυθρές ποικιλίες Prieto Picudo και/ή Mencía και/ή Negro Saurí. Το υπόλοιπο 40 % μπορεί να κατανέμεται μεταξύ των άλλων ερυθρών ποικιλιών αμπέλου που περιγράφονται ανωτέρω.

Μέθοδος καλλιέργειας

1. Η πυκνότητα φύτευσης τόσο για τις ερυθρές όσο και για τις λευκές ποικιλίες πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 1 100 και 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο, τόσο για τις αμπέλους σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα όσο και για τις αμπέλους που υποστηρίζονται με πασσάλους. Για τα συστήματα αυτά και τις παραλλαγές τους, προβλέπεται ανώτατο όριο 40 000 καρποφόρων οφθαλμών ανά εκτάριο.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκές ποικιλίες σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

   7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

   51,80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Λευκές ποικιλίες υποστηριζόμενες με πασσάλους

   10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

   74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Ερυθρές ποικιλίες σε μόρφωση με κλάδεμα σε κυπελλοειδές σχήμα

   6 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

   44,44 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Ερυθρές ποικιλίες υποστηριζόμενες με πασσάλους

   8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

   59,20 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

— Επαρχία León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (περιοχή εντός δήμου), 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 και Zotes del Páramo.

— Στην επαρχία 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 και Villalba de la Loma.

7. **Οινοποίησή/-Ες ποικιλία/– Ες αμπέλου**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

ΟΙΝΟΣ

1. Όταν γίνεται λόγος για οίνους που παράγονται από την ποικιλία Prieto Picudo, τονίζονται πάντα η φρεσκάδα των ερυθρωπών οίνων και η ποιότητα των ερυθρών οίνων. Και τα δύο αυτά χαρακτηριστικά είναι αποτέλεσμα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών, τα οποία με τη σειρά τους οφείλονται στις κλιματικές συνθήκες της περιοχής, στα χαρακτηριστικά του εδάφους και στην επίδραση των ανθρώπινων παραγόντων.

2. Κατά την περιγραφή του κλίματος της περιοχής, αναφέρονται διάφορες πτυχές που θα πρέπει να αναδειχθούν ώστε να γίνει κατανοητό για ποιον λόγο η ποικιλία Prieto Picudo, η οποία αποτελεί τη βάση των οίνων ΠΟΠ «León», είναι διαφορετική και μοναδική:

— Τα υψηλά επίπεδα φωτός στα οποία εκτίθενται τα φύλλα και τα σταφύλια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού διευκολύνουν τις δραστηριότητες φωτοσύνθεσης του φυτού, ενισχύοντας τη συσσώρευση σακχάρων, καθώς και πολυφαινολών, στα οποία οφείλεται η μεταγενέστερη εμφάνιση των πολύ έντονων και ζεστών χρωμάτων που παρατηρούνται στους ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους μας.

— Οι διαφορές της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού (η θερμοκρασία μπορεί να είναι εξαιρετικά υψηλή κατά τη διάρκεια της ημέρας, αλλά σημαντικά χαμηλότερη τη νύχτα) δίνουν τη δυνατότητα στο φυτό να εκτελεί κυτταρικές αναπνευστικές διεργασίες που ευνοούν την ανάπτυξη της φυσικής οξύτητας που είναι τόσο χαρακτηριστική των σταφυλιών. Με τον τρόπο αυτόν επιτυγχάνονται τιμές οξύτητας περίπου 5,5 g/l τρυγικού οξέος στο γλεύκος, στις οποίες οφείλεται η τόσο χαρακτηριστική φρεσκάδα των ερυθρωπών οίνων.

  Αυτές οι διαφορές θερμοκρασίας ευνοούν επίσης τη σωστή ανάπτυξη και συσσώρευση πολυφαινολών στα σταφύλια, λόγω των πολλών ωρών ηλιοφάνειας στην οποία εκτίθενται οι αμπελώνες μας το καλοκαίρι.

— Θα πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι η ποικιλία Prieto Picudo χαρακτηρίζεται από την υψηλή αρωματική ένταση των παραγόμενων οίνων. Για να έχουν οι οίνοι αυτά τα αρωματικά χαρακτηριστικά, τα τερπένια στα οποία οφείλονται αυτά τα αρώματα πρέπει να συσσωρεύονται καταλλήλως στον φλοιό των σταφυλιών. Οι υψηλές θερμοκρασίες που σημειώνονται κατά τη θερινή περίοδο διαδραματίζουν καίριο ρόλο στο πλαίσιο αυτό.

— Αυτές οι υψηλές θερινές θερμοκρασίες, σε συνδυασμό με τα υψηλά επίπεδα ηλιοφάνειας κατά την περίοδο αυτή, ευνοούν τη φωτοσύνθεση και καθιστούν δυνατή τη συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια, με αποτέλεσμα να επιτυγχάνεται υψηλός αλκοολικός τίτλος. Ο παράγοντας αυτός, σε συνδυασμό με τις υψηλές τιμές φυσικής οξύτητας της ποικιλίας, δίνει τη δυνατότητα στους αμπελουργούς και στους παραγωγούς που περιλαμβάνονται στην ονομασία μας να παράγουν νεαρούς και δροσερούς ερυθρούς οίνους, καθώς και ερυθρούς οίνους με μεγαλύτερους χρόνους παλαίωσης.

— Η φθινοπωρινή περίοδος στην περιοχή μας είναι ήπια και κάπως βροχερή, στοιχεία απαραίτητα για τη σωστή ολοκλήρωση της ωρίμασης των σταφυλιών. Η ισορροπία μεταξύ του αλκοολικού τίτλου, της οξύτητας και των πολυφαινολών αποτελεί απόδειξη αυτής της επιτυχούς ολοκλήρωσης της διαδικασίας ωρίμασης.

— Προκειμένου να καταπολεμηθεί η παράτυπη παραγωγή της ποικιλίας Prieto Picudo, ήδη αναφέρεται στις προδιαγραφές του προϊόντος ότι οι αμπελουργοί χρησιμοποιούν τη γνωστή τεχνική «μακρού» κλαδέματος ή κλαδέματος με αμολητές για να προωθήσουν και να ρυθμίσουν αποτελεσματικότερα την παραγωγή αυτής της ποικιλίας και να επιτύχουν προϊόντα υψηλής ποιότητας.

— Όλοι οι διάφοροι τύποι εδαφών που περιγράφονται ανωτέρω χαρακτηρίζονται από χαμηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη. Ο παράγοντας αυτός είναι καθοριστικός για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, τόσο για τις ερυθρές όσο και για τις λευκές ποικιλίες. Ιδιαίτερα οι λευκοί οίνοι έχουν έντονη αρωματική έκφραση, επειδή τα εδάφη στα οποία αναπτύσσονται οι άμπελοι είναι ιδιαίτερα ελαφρά, με χαμηλά επίπεδα οργανικής ύλης και αργίλου, εξαιρετικές συνθήκες εσωτερικής αποστράγγισης, αποδεκτή ικανότητα συγκράτησης υδάτων, ευκολία αερισμού και διείσδυσης του ριζικού συστήματος, χαμηλή περιεκτικότητα σε ανόργανα άλατα, καλό βάθος και επαρκή περιεκτικότητα σε ασβεστόλιθο. Όλες αυτές οι συνθήκες είναι απαραίτητες για την παραγωγή λευκών οίνων υψηλής ποιότητας.

— Τέλος, θα πρέπει να τονιστεί εκ νέου η παραγωγή ερυθρωπών οίνων με την τεχνική «madreo», στο πλαίσιο της οποίας προστίθενται στον οίνο ολόκληρα τσαμπιά σταφυλιών κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Η τεχνική αυτή χρησιμοποιείται μόνο στην περιοχή μας και πολλά οινοποιεία, παράλληλα με την παραγωγή κλασικών ερυθρωπών οίνων, διατηρούν πάντα λίγα λίτρα γλεύκους για χρήση στην τεχνική παραγωγής « madreo».

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπες απαιτήσεις))**

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Η διαδικασία οινοποίησης περιλαμβάνει την εμφιάλωση και τον εξευγενισμό. Ως εκ τούτου, τα οργανοληπτικά και φυσικοχημικά χαρακτηριστικά που περιγράφονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος μπορούν να διασφαλιστούν μόνον εφόσον όλες οι διεργασίες χειρισμού του οίνου εκτελούνται εντός της περιοχής παραγωγής. Κατά συνέπεια, και προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα και να εξασφαλιστούν η προέλευση και ο έλεγχος, η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται στις εγκαταστάσεις εμφιάλωσης των οινοποιείων τα οποία βρίσκονται στην περιοχή παραγωγής που ορίζεται στις προδιαγραφές προϊόντος, δεδομένου ότι η εμφιάλωση των οίνων που φέρουν την ΠΟΠ «León» αποτελεί έναν από τους κρίσιμους παράγοντες για τη διασφάλιση των χαρακτηριστικών που αποκτώνται κατά τη διαδικασία παραγωγής και παλαίωσης, όπως ορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Νομικό πλαίσιο

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

— Η παραδοσιακή ένδειξη Denominación de Origen («ονομασία προέλευσης») μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση αντί της Denominación de Origen Protegida («προστατευόμενη ονομασία προέλευσης»).

— Το έτος συγκομιδής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα, ακόμα και σε περίπτωση που οι οίνοι δεν έχουν παλαιωθεί.

— Οι οίνοι μπορούν να επισημαίνονται με τις παραδοσιακές ενδείξεις «crianza», «reserva» και «gran reserva», εφόσον πληρούν τους όρους που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

— Το όνομα γεωγραφικής ενότητας μικρότερης από αυτές που αναφέρονται στην ενότητα 4 των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος (δήμοι) μπορεί να χρησιμοποιείται μαζί με την ένδειξη «Vino de Pueblo», εφόσον το 85 % των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προστατευόμενου οίνου προέρχονται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται εντός του αντίστοιχου δήμου.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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