C/2024/1620

16.2.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/1620)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”León”

PDO-ES-A0882-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 15.11.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Kypsytettyjen valko- ja roseeviinien analyyttisten ominaisuuksien mukauttaminen**

Kuvaus:

Kypsytetyille valko- ja roseeviineille on määritelty omat fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset parametrit, jotka erottavat ne kypsymättömistä viineistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a ja b alakohtia ”Analyyttiset ominaisuudet” ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: VAKIOMUUTOS (koskee yhtenäistä asiakirjaa). Tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun luokkaan. Yhteyden kuvauksessa esitetyt ominaisuudet ja tuotteen profiili ovat seurausta luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta ja säilyvät viime kädessä ennallaan.

Perustelu:

Tuote-eritelmässä sallittiin kypsytettyjen valko- ja roseeviinien tuotanto, mutta tällaista tuotantoa ei kuitenkaan otettu asianmukaisesti huomioon fysikaalis-kemiallisten parametrien arvioinnissa. Kypsytysprosessi voi vaikuttaa tiettyihin parametreihin, kuten haihtuvien happojen pitoisuuteen.

Kypsytettyjen punaviinien osalta määritelty haihtuvien happojen pitoisuuden kehittyminen on tässä tapauksessa samanlaista kuin kypsytettyjen valko- ja roseeviinien tuotannossa.

2. **Uusien viinityyppien käyttöönotto: puolimakea ja makea viinityyppi Luokassa 1 – Viini**

Kuvaus:

Kun otetaan huomioon markkinakysyntä ja tuotanto alkuperänimityksen ”León” maantieteellisellä alueella sijaitsevilla viinitiloilla, makeiden ja puolimakeiden viinien tuotanto on sisällytettävä kyseisen alkuperänimityksen kattamiin viineihin.

Vastaavasti niiden fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet on syytä määritellä ainakin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 17 päivänä lokakuuta 2018 annetussa komission täytäntöönpanoasetuksessa (EU) 2019/34 säädettyjen vaatimusten mukaisesti. Myös viininvalmistusmenetelmiä on mukautettava, jotta voidaan ottaa huomioon uusi makeiden ja puolimakeiden viinien tuotanto.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohdan a ja b alakohtaa, 3 kohdan b alakohtaa ja 8 kohdan b.3 alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ja 5.1 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: VAKIOMUUTOS (koskee yhtenäistä asiakirjaa). Kuten edeltävässä kuvauksessa todettiin, näillä muutoksilla ei muuteta León SAN -viinin olennaisia ominaisuuksia, jotka johtuvat luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden yhteisvaikutuksesta. Viinit säilyttävät alueen viinien erityisluonteen, koska niiden valmistuksessa on käytetty samoja sallittuja lajikkeita, mutta niissä on korkeampi sokeripitoisuus. Tämä ei vaikuta yhteyteen, koska näitä

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

viinejä valmistetaan jo ennestään laajalti SAN-merkinnän kattamalla alueella uuden markkinakysynnän vuoksi. Näin ollen tämän muutoksen ei katsota kuuluvan mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun luokkaan.

Perustelu:

Näitä viinejä valmistettiin jo ennestään alueella rekisteröidyillä viinitiloilla, ja niissä käytettiin SAN-merkinnän kattamissa viinitarhoissa kasvatettuja sallittujen lajikkeiden rypäleitä. Niitä ei kuitenkaan voitu pitää kaupan alkuperänimityksellä ”León”, koska ne eivät sisältyneet tuote-eritelmään.

Nämä viinit on analysoitu sen varmistamiseksi, että ne ovat León SAN -viineihin liittyvien fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten laatuparametrien mukaisia. Viinit säilyttävät sallittuihin lajikkeisiin, erityisesti Prieto Picudoon ja Albaríniin, liittyvät ominaisuudet. Näin ne säilyttävät León SAN -viinien erityisluonteen, mutta niissä on korkeampi sokeripitoisuus.

Tämä uusi tuotanto kuuluu samaan viinien luokkaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistettujen viiniluokkien mukaisesti. Uusi tuotanto vastaa nykyistä lainsäädäntöä ja markkinakysyntää.

3. **Uuden punaisen rypälelajikkeen lisääminen alkuperänimityksellä ”León” suojattujen viinien tuotantoa varten: Negro Saurí -lajike**

Kuvaus:

Negro Saurí on lisätty sallituksi punaiseksi rypälelajikkeeksi. Kyseessä on kotoperäinen toissijainen lajike, jota esiintyy alkuperänimityksen ”León” maantieteellisellä alueella.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan c alakohtaa ”Viininvalmistusta koskevat rajoitukset” ja 6 kohtaa ”Rypälelajikkeet” sekä yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa ja 7 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: VAKIOMUUTOS (koskee yhtenäistä asiakirjaa). Tämä muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun luokkaan. Yhteyden kuvauksessa esitetyt ominaisuudet ja tuotteen profiili ovat seurausta luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden vuorovaikutuksesta ja säilyvät viime kädessä ennallaan.

Perustelu:

Alkuperänimityksen yhtenä tavoitteena on edistää vanhojen viinitarhojen muuttamista säilyttäen samalla kotoperäiset lajikkeet, jotta voidaan välttää geneettisen monimuotoisuuden häviäminen. Laaja geenipohja ei ainoastaan auta viinitarhoja selviytymään uusista tuholaisista, taudeista sekä maaperään ja ilmastoon liittyvistä rajoituksista, vaan se myös edistää viinien erottelua ja antaa niille erityispiirteitä, joita voidaan tutkia ja kehittää laadun kannalta.

Negro Sauría pidetään alkuperänimityksen ”León” toissijaisena lajikkeena, ja se on Merenzao-lajikkeen synonyymi. Sille on tunnusomaista sesongin puolivälissä tapahtuva silmujen avautuminen, varhainen kypsyminen ja kohtuullinen sato, jossa on vähemmän väriä muihin punaisiin lajikkeisiin verrattuna. Lajike on altis viiniköynnöksen härmälle sekä myös harmaahomeelle, mikä johtuu terttujen tiiviydestä. Tertut ovat yleensä kooltaan keskikokoisia tai pieniä, kun taas rypäleet ovat keskikokoisia tai suuria. Tuotos on hyvä. Lajike on herkkä ja altis taudeille. Se kypsyy epätasaisesti ja nopeasti, mikä vaatii äärimmäistä huomiota sadonkorjuun lopussa. Hyvin kypsyneenä kyseessä on kuitenkin erittäin hieno ja elegantti rypäle.

Useat tutkimukset tukevat toissijaisen Negro Saurí -lajikkeen yhteyttä alkuperänimityksen ”León” maantieteelliseen alueeseen sekä siitä valmistettujen viinien soveltuvuutta kyseisen alkuperänimityksen laatuvaatimuksiin. Tämän vuoksi katsotaan aiheelliseksi ja tarpeelliseksi lisätä tämä lajike sallituksi lajikkeeksi alkuperänimityksen ”León” tuote-eritelmään paikallisten viinitarhojen perinnön säilyttämiseksi.

4. **Kypsytysolosuhteet**

Kuvaus:

Tammitynnyreiden ikää koskeva vaatimus ja velvollisuus laskea kypsytys sadonkorjuuvuoden marraskuun 1. päivästä alkaen on poistettu. Lisäksi on aiheellista selventää, että myös rosee- ja valkoviineissä voidaan käyttää merkintöjä ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran Reserva”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 kohdan b.3 alakohtaa ja 8 kohdan b.3 alakohtaa sekä yhtenäisen asiakirjan 5.1 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: VAKIOMUUTOS (koskee yhtenäistä asiakirjaa). Ainoastaan tuote-eritelmän kypsytysolosuhteita on muutettu voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun luokkaan.

Perustelu:

Kumpikaan vaatimus ei ole välitön edellytys alkuperänimityksellä ”León” tuotettujen viinien laadulle.

Kypsyttämistä koskevien perinteisten merkintöjen osalta valko- ja roseeviinien merkinnöissä on mahdollista soveltaa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 112 artiklan b alakohtaa edellyttäen, että viineissä noudatetaan vahvistettuja vähimmäiskypsytysaikoja.

5. **Oikeudellisen kehyksen päivittäminen**

Kuvaus:

Otsikon ”Oikeudellinen kehys” alla oleva viittaus jo kumottuun asetukseen on muutettu ja korvattu viittauksella voimassa olevaan asetukseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohdan a alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen tyyppi: VAKIOMUUTOS (muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa). Muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun luokkaan.

Perustelu:

Käytetään tilaisuutta lainsäädäntöviittausten päivittämiseksi.

6. **Tarkastuksia koskevan osan päivittäminen**

Kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”León” sääntelyneuvostolle on myönnetty valtuutetun valvontaelimen asema.

Muutos koskee tuote-eritelmän 9 kohdan a alakohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen tyyppi: VAKIOMUUTOS (muutos ei koske yhtenäistä asiakirjaa). Ainoastaan tuote-eritelmän noudattamisen valvonnasta vastaava elin on muuttunut voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Muutos ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 105 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuun luokkaan.

Perustelu:

Alkuperänimityksen ”León” sääntelyneuvosto on akkreditoitu standardin ISO/IEC 17065:2012 mukaisesti. Tämän johdosta toimivaltainen viranomainen, Kastilia ja Leónin maataloustekninen instituutti (Instituto Tecnológico Agrario Castilla y León), on siirtänyt sääntelyneuvostolle valvontatehtäviä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 116 a artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

León

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. VIINI – kypsytetyt ja kypsyttämättömät valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Albarín Blanco-, Verdejo- ja Godello -rypälelajikkeista valmistetut viinit ovat maultaan ja tuoksultaan hyvin tasapainoisia, ja ne ovat raikkaita ja monivivahteisia.

* Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 10,5 til-%.

* Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus kypsytetyssä valkoviinissä: 0,7 g/l 10 tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 g/l kutakin 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,3 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	160

2. VIINI – kypsytetyt ja kypsyttämättömät roseeviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Prieto Picudo -roseeviinit ovat hyvin aromaattisia, raikkaita (korkea luontainen happopitoisuus), ja niiden runko ja rakenne ovat selvästi aistittavissa (alkoholi- ja happopitoisuuden tasapaino).

* Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11 til-%.

* Haihtuvien happojen enimmäispitoisuus kypsytetyssä roseeviinissä: 0,7 g/l 10 tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 g/l kutakin 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	4,3 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	160

3. VIINI – punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat voimakkaanvärisiä, aromaattisia (punaisten ja mustien marjojen aromit), meheviä ja täyteläisiä, hieman kiristäviä ja viipyviä.

* Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,5 til-%.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,3 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,67
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

4. VIINI – kypsytetyt punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kypsytetyt punaviinit säilyttävät rypälelajikkeen (Prieto Picudo) ominaisuudet mutta ovat monivivahteisempia eivätkä niin kiristäviä. Viinit ovat tasapainoisia ja tanniinisia, ja niiden jälkimaku on pitkä.

* Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12 til-%.

* Happopitoisuuden yläraja lasketaan seuraavasti: 0,7 g/l 10 tilavuusprosenttiin asti ja 0,06 g/l kutakin 10 tilavuusprosentin ylittävää prosenttiyksikköä kohden.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,3 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

5. VIINI – puolimakeat viinit – valko-, rosee- ja punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Puolimakeat viinit ovat hyvin aromaattisia, raikkaita (korkea luontainen happopitoisuus) sekä tasapainoisia alkoholi-, happo- ja jäännössokeripitoisuudeltaan.

* Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 9 til-%.

* Kokonaissokeripitoisuus (glukoosi ja fruktoosi) grammoina litrassa: 18–45 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

6. VIINI – makeat viinit – valko-, rosee- ja punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Makeat viinit ovat hyvin aromaattisia, raikkaita (korkea luontainen happopitoisuus) sekä tasapainoisia alkoholi-, happo- ja jäännössokeripitoisuudeltaan.

* Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 9 til-%.

* Kokonaissokeripitoisuus (glukoosi ja fruktoosi) grammoina litrassa: > 45 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Rypäleiden potentiaalinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 prosenttia (punaiset lajikkeet) tai 10,5 prosenttia (valkoiset lajikkeet).

— Enimmäistuotokset: 74 litraa 100 kilogrammasta rypäleitä

— Viinit, joissa aiotaan käyttää merkintää ”Crianza”, ”Reserva” tai ”Gran Reserva”.

— Makeat ja puolimakeat viinit valmistetaan säilyttämällä osa rypäleiden luonnollisista sokereista keskeyttämällä alkoholikäyminen menetelmällä, joka on sallittu voimassa olevassa lainsäädännössä.

Viininvalmistusmenetelmiin sovellettavat rajoitukset

— Valkoviinit on valmistettava valkoisista Verdejo-, Albarín Blanco- ja Godello -rypälelajikkeista.

— Roseeviineissä vähintään 60 prosenttia rypäleistä on oltava pääasiallisista punaisista lajikkeista Prieto Picudo, Mencía ja/tai Negro Saurí. Loput 40 prosenttia saa olla sallittuja punaisia lajikkeita Tempranillo ja Garnacha ja/tai valkoisia lajikkeita.

— Punaviineissä vähintään 60 prosenttia rypäleistä on oltava pääasiallisista punaisista lajikkeista Prieto Picudo ja/tai Mencía ja/tai Negro Saurí. Loput 40 prosenttia voi muodostua muista edellä kuvatuista punaisista rypälelajikkeista.

Viljelymenetelmä

1. Sekä punaisten että valkoisten lajikkeiden viiniköynnösten istutustiheyden on oltava 1 100–4 000 viiniköynnöstä hehtaaria kohden niin goblet-leikattujen kuin säleiköllä tuettujen viiniköynnösten osalta. Näiden menetelmien ja niiden muunnosten kohdalla yläraja on 40 000 kukkasilmua hehtaaria kohden.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

   7 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

   51,80 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Säleiköllä tuetut valkoiset lajikkeet

   10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

   74 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

   6 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

   44,44 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Säleiköllä tuetut punaiset lajikkeet

   8 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

   59,20 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

— Leónin maakunta:

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 ja Zotes del Páramo.

— Valladolidin maakunta:

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 ja Villalba de la Loma.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

VIINI

1. Kun puhutaan Prieto Picudo -lajikkeesta valmistetuista viineistä, korostetaan aina roseeviinien raikkautta ja punaviinien laatua. Kumpikin näistä ominaisuuksista on tulosta rypäleiden aistinvaraisista ominaisuuksista, jotka puolestaan syntyvät alueen ilmasto-olosuhteiden, maaperän ominaisuuksien ja inhimillisten tekijöiden vaikutuksesta.

2. Alueen ilmaston kuvauksessa tuodaan esiin useita jäljempänä kuvattuja näkökohtia, jotka selittävät sen, miksi León SAN -viinien pohjana käytettävä Prieto Picudo -lajike on erilainen ja ainutlaatuinen.

— Lehtien ja rypäleiden kesän aikana saama suuri valomäärä edistää kasvin yhteyttämistä ja lisää sokerien ja myös polyfenolien kertymistä. Nämä ominaisuudet antavat rosee- ja punaviineille hyvin voimakkaan ja lämpimän värin.

— Kesällä päivä- ja yölämpötilojen väliset erot ovat suuret (lämpötilat ovat polttavan kuumia päivisin mutta huomattavan alhaisia öisin), minkä ansiosta kasvi kykenee suorittamaan soluhengitysprosesseja, jotka edistävät näille rypäleille tunnusomaisen luontaisen happopitoisuuden kehittymistä. Happopitoisuuden arvoksi saadaan noin 5,5 grammaa viinihappoa litrassa rypälemehua, ja tämä puolestaan antaa roseeviineille niille tyypillisen raikkauden.

  Tällaiset lämpötilavaihtelut sekä viinitarhojen kesäaikana saama runsas auringonvalo edistävät myös polyfenolien kertymistä rypäleisiin.

— Lisäksi on syytä todeta, että Prieto Picudo -lajikkeelle on tyypillistä valmiiden viinien hyvin voimakas aromaattisuus. Jotta nämä aromaattiset ominaisuudet saadaan aikaan, tuoksut muodostavien terpeenien on kerryttävä rypäleiden kuoreen. Kesäaikojen korkeilla lämpötiloilla on tässä keskeinen merkitys.

— Nämä kesän korkeat lämpötilat sekä auringonvalon suuri määrä kyseisenä aikana edistävät yhteyttämistä ja mahdollistavat sokerien kertymisen rypäleisiin, minkä johdosta alkoholipitoisuudet nousevat korkeiksi. Tämän tekijän sekä lajikkeen korkean luontaisen happopitoisuuden ansiosta nimitystä ”Léon” käyttävät viininviljelijät ja -valmistajat voivat tuottaa sekä nuoria ja raikkaita punaviinejä että pidempään kypsytettyjä punaviinejä.

— Syysjaksot ovat alueella lauhkeita ja sateisia, minkä ansiosta rypäleet voivat kypsyä kunnolla. Kypsymisprosessin onnistuminen näkyy alkoholipitoisuuden, hapokkuuden ja polyfenolien välisenä tasapainona.

— Tuote-eritelmässä täsmennetään jo, että Prieto Picudo -lajikkeen epätasaisen tuotannon välttämiseksi viininvalmistajat käyttävät pitkää juoksijaleikkausta, jonka avulla voidaan paremmin säännellä kyseisen lajikkeen tuotantoa ja varmistaa tuotteiden korkealaatuisuus.

— Kaikille edellä kuvatuille erilaisille maaperälajeille on tyypillistä alhainen orgaanisen aineksen pitoisuus. Tämä tekijä on ratkaiseva, kun halutaan tuottaa korkealaatuisia tuotteita sekä punaisista että valkoisista lajikkeista. Erityisesti valkoviineissä on voimakas aromi, koska rypäleiden kasvualustan maaperä on erityisen kevyttä ja huokoista, ja orgaanisen aineksen ja saven määrä on vähäinen. Lisäksi sisäiset vedenläpäisyolosuhteet ovat erinomaiset, vedenpidätyskyky on tyydyttävä, ilmanvaihto ja juurten vapaa levittäytyminen tapahtuu helposti, kivennäisainepitoisuus on pieni, syvyys hyvä ja kalkkikivipitoisuus sopiva. Kaikki nämä ominaisuudet ovat korkealaatuisten valkoviinien valmistuksen kannalta tärkeitä tekijöitä.

— Lisäksi halutaan kiinnittää erityistä huomiota roseeviinien valmistuksessa käytettävään *madreo*-menetelmään, jossa kokonaiset rypäletertut lisätään viiniin käyttämisen aikana. Tällaista menetelmää käytetään ainoastaan tällä alueella, ja monet viininvalmistamot sekä perinteisten roseeviinien valmistajat ottavat aina sivuun muutaman litran rypälemehua *madreo*-tekniikalla valmistettavaa viiniä varten.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus

Viininvalmistusprosessi käsittää viinin pullotuksen ja vanhentamisen. Tässä tuote-eritelmässä kuvatut aistinvaraiset, fyysiset ja kemialliset ominaisuudet voidaan taata ainoastaan, jos viinin käsittely tapahtuu kokonaisuudessaan kyseisellä tuotantoalueella. Jotta varmistetaan tuotteen laadun säilyminen, alkuperä sekä valvonta, pullotuksen on tapahduttava tuote-eritelmässä määritellyllä tuotantoalueella sijaitsevien viininvalmistamojen pullotuslaitoksissa. León SAN -viinien pullotus on yksi keskeisistä tekijöistä, jolla taataan tuotanto- ja kypsytysprosessin aikana aikaansaadut ominaisuudet tuote-eritelmässä kuvatun mukaisesti.

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus

— Perinteistä mainintaa ”Denominación de Origen” (alkuperänimitys) voidaan käyttää merkinnöissä maininnan ”Denominación de Origen Protegida” (suojattu alkuperänimitys) sijasta.

— Vuosikerta on merkittävä etikettiin, vaikka viiniä ei olisi kypsytetty.

— Perinteisiä merkintöjä ”Crianza”, ”Reserva” ja ”Gran Reserva” voidaan käyttää viineissä sillä edellytyksellä, että viinit täyttävät voimassa olevassa lainsäädännössä vahvistetut ehdot.

— Tämän tuote-eritelmän 4 kohdassa lueteltuja maantieteellisiä yksiköitä (kuntia) pienemmän maantieteellisen yksikön nimeä voidaan käyttää yhdessä merkinnän ”Vino de Pueblo” (kyläviini) kanssa sillä edellytyksellä, että 85 prosenttia suojatun viinin valmistukseen käytetyistä rypäleistä on peräisin kyseisen kunnan alueella sijaitsevilta viljelylohkoilta.

Linkki tuote-eritelmään

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