C/2024/1620

16.2.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/1620)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«León»

PDO-ES-A0882-AM04

Date de la communication: 15.11.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Adaptation des caractéristiques analytiques propres aux vins blancs et rosés vieillis**

Description:

Il est question de préciser les paramètres physico-chimiques et organoleptiques des vins blancs et rosés vieillis afin de les distinguer de ceux non vieillis.

La modification en question porte sur le point 2, a) «Caractéristiques analytiques du produit» et b) «Caractéristiques organoleptiques», du cahier des charges ainsi que le point 4 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). La modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique. En définitive, les caractéristiques et le profil décrits dans le lien, résultant de l'interaction entre les facteurs naturels et humains, sont maintenus.

Motifs:

Le cahier des charges permettait l'élaboration de vins blancs et rosés vieillis, mais ce type d'élaboration n'était pas correctement adapté à l'analyse de paramètres physico-chimiques, étant donné que certains tels que l'acidité volatile peuvent être conditionnés par le processus de vieillissement.

Dans le cas présent, l'évolution de l'acidité volatile définie pour les vins rouges vieillis est reprise pour l'élaboration des vins blancs et rosés vieillis.

2. **Introduction de nouveaux types de vins; moelleux et doux dans la Catégorie 1 «Vin»**

Description:

Compte tenu des exigences du marché et des processus de production mis en œuvre dans les caves situées dans la zone géographique de l'AOP «León», il est nécessaire d'intégrer les productions de vins doux et moelleux dans les vins protégés par cette appellation.

De même, il convient de définir au moins leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques pour les paramètres requis par le règlement d'exécution (UE) 2019/34 de la Commission du 17 octobre 2018 portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil. Il est par ailleurs nécessaire d'adapter les pratiques œnologiques pour tenir compte des nouvelles productions de vins doux et moelleux.

La modification en question porte sur le point 2, a) et b), le point 3, b), et le point 8, b.3), du cahier des charges ainsi que le point 4 et le point 5.1 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). Comme indiqué dans la description précédente, ces modifications n'altèrent pas les caractéristiques essentielles des vins couverts par l'AOP «León», lesquelles résultent de la convergence de facteurs naturels et humains. Ces vins conservent en effet le caractère propre aux vins de la zone, étant donné qu'ils sont élaborés à partir des mêmes variétés de cépages autorisées, et se distinguent seulement par la présence d'une teneur en sucre plus élevée. Ces modifications n'ont pas d'incidence sur le lien, étant donné que ces

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

vins sont déjà majoritairement produits dans la zone couverte par l'AOP afin de satisfaire aux nouvelles exigences du marché. Par conséquent, la modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique.

Motifs:

Ces vins étaient déjà élaborés dans les caves agréées de la zone à partir de raisins issus de cépages autorisés situés dans des vignobles couverts par l'AOP «León», mais ne pouvaient pas être commercialisés sous cette appellation étant donné qu'ils ne figuraient pas dans le cahier des charges.

Ils ont été analysés afin de vérifier que les paramètres physico-chimiques et organoleptiques de qualité associés aux vins protégés par l'AOP «León» sont respectés. Les vins conservent les caractéristiques associées aux cépages autorisés, notamment les cépages Prieto Picudo et Albarín, ainsi que le caractère propre aux vins de l'AOP «León», mais se distinguent par la présence d'une teneur en sucre plus élevée.

Ces nouvelles productions sont reprises, comme les autres, sous la catégorie «Vin» des catégories de produits de la vigne établies à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013. Elles sont conformes à la législation en vigueur et visent à répondre aux exigences du marché.

3. **Ajout d'un nouveau cépage rouge pour l'élaboration de vins couverts par l'aop «león»: cépage Negro Saurí**

Description:

Le cépage rouge autorisé Negro Saurí est ajouté. Il s'agit d'un cépage autochtone et minoritaire présent dans la zone géographique de l'AOP «León».

La modification concerne le point 3, c) «Restrictions applicables à la vinification» et le point 6, «Cépages», du cahier des charges ainsi que les points 5.1 et 7 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). La modification en question ne correspond à aucun des types prévus à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique. En définitive, les caractéristiques et le profil décrits dans le lien, résultant de l'interaction entre les facteurs naturels et humains, sont maintenus.

Motifs:

L'un des objectifs de l'appellation d'origine protégée consiste à encourager la transformation de vignobles anciens tout en conservant des cépages autochtones afin d'éviter la perte de diversité génétique. Une base génétique large est non seulement essentielle à la pérennité des vignobles face à de nouveaux organismes nuisibles, à de nouvelles maladies et à de nouvelles restrictions pédoclimatiques, mais elle contribue également à différencier les vins et à leur conférer des caractéristiques particulières qui permettent d'expérimenter et d'innover sur le plan qualitatif.

Negro Saurí est considéré comme un cépage minoritaire relevant de l'AOP «León» et synonyme du cépage Merenzao. Ce cépage se caractérise par un débourrement moyen, une maturation précoce et une production modérée et est moins coloré que d'autres cépages rouges. Il est sensible à l'oïdium, mais aussi à Botrytis, en raison de la compacité de sa grappe, qui est généralement de taille moyenne à petite, porte des grains de taille moyenne à grande et donne de bonnes productions. Il est délicat et sensible aux maladies. Sa maturation irrégulière et rapide nécessite une attention maximale à la fin des vendanges. S'il mûrit bien, ce cépage est néanmoins très fin et élégant.

Plusieurs études ont été menées pour prouver le lien entre le cépage minoritaire Negro Saurí et la zone géographique de l'AOP «León» ainsi que la conformité de ses vins à la qualité de cette appellation, raison pour laquelle il est jugé opportun et nécessaire de faire figurer ce cépage parmi les variétés autorisées dans le cahier des charges de l'AOP «León» afin de préserver le patrimoine de notre vignoble autochtone.

4. **Conditions de vieillissement**

Description:

L'exigence d'ancienneté des fûts de chêne et l'obligation de comptabiliser le vieillissement à partir du 1er novembre de l'année de récolte sont supprimées. De même, il convient de préciser que les vins rosés et blancs peuvent également porter les mentions «crianza», «reserva» et «gran reserva».

La modification en question porte sur le point 3, b.3), et le point 8, b.3), du cahier des charges ainsi que sur le point 5.1 du document unique.

Type de modification: STANDARD (avec modification du DU). La modification ne porte que sur les conditions de vieillissement fixées dans le cahier des charges conformément à la réglementation en vigueur. Elle ne relève d'aucun des types visés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique.

Motifs:

La qualité des vins élaborés dans la zone géographique de l'AOP «León» n'est pas directement subordonnée à ces deux conditions.

Les mentions traditionnelles de vieillissement peuvent être indiquées sur l'étiquette des vins blancs et rosés, en application de l'article 112, point b), du règlement (UE) nº 1308/2013, sous réserve que les vins en question respectent les durées minimales de vieillissement fixées.

5. **Mise à jour du cadre juridique**

Description:

Dans le paragraphe «Cadre juridique», le renvoi à une norme déjà abrogée est remplacé par celle en vigueur.

La modification en question porte sur le point 8, a), du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

Type de modification: STANDARD (sans modification du DU). Elle ne relève d'aucun des types visés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique.

Motifs:

Elle vise à actualiser les renvois à la législation.

6. **Mise à jour du point relatif aux contrôles**

Description:

Le conseil régulateur de l'AOP «León» est institué en tant qu'organisme mandaté pour procéder aux tâches de contrôle.

La modification en question porte sur le point 9, a), du cahier des charges. Le document unique reste inchangé.

Type de modification: STANDARD (sans modification du DU). Il est seulement question de modifier l'organisme chargé de vérifier le cahier des charges conformément à la réglementation en vigueur. La modification ne relève d'aucun des types visés à l'article 105, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 1308/2013, OCM unique.

Motifs:

Le conseil régulateur de l'AOP «León» a été accrédité par la norme ISO/IEC 17065:2012. L'autorité compétente, l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, a délégué des tâches de contrôle conformément à l'article 116 bis du règlement (UE) nº°1308/2013, OCM unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

León

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. VIN - Vins blancs vieillis ou non

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins blancs issus des cépages Albarín Blanco, Verdejo et Godello présentent d'excellentes qualités gustatives et un grand équilibre aromatique. Ils se caractérisent à la fois par leur fraîcheur et leur complexité.

* Titre alcoométrique total minimal: 10,5 % vol.

* Acidité volatile maximale pour les vins blancs vieillis: 0,7 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 gramme par litre pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 % vol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	10,5
Acidité totale minimale	4,3 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	160

2. VIN - Vins rosés vieillis ou non

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins rosés Prieto Picudo sont très aromatiques, frais (acidité naturelle élevée) et possèdent une structure et un corps puissants en bouche (équilibre entre alcool et acidité).

* Titre alcoométrique total minimal: 11 % vol.

* Acidité volatile maximale pour les vins rosés vieillis: 0,7 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 gramme par litre pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 % vol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11
Acidité totale minimale	4,3 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	160

3. VIN — Vins rouges

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ils se caractérisent par une couleur intense, sont aromatiques (fruits rouges et fruits noirs), charnus et corsés, légèrement astringents et longs en bouche.

* Titre alcoométrique total minimal: 11,5 % vol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,5
Acidité totale minimale	4,3 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	11,67
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

4. VIN — Vins rouges vieillis

DESCRIPTION SUCCINCTE

Ils conservent les caractéristiques du cépage (Prieto Picudo), mais sont plus complexes, moins astringents, équilibrés, tanniques, avec une finale persistante.

* Titre alcoométrique total minimal: 12 % vol.

* La limite maximale d'acide acétique est calculée de la manière suivante: 0,7 gramme par litre jusqu'à 10 % vol., plus 0,06 gramme par litre pour chaque degré d'alcool au-dessus de 10 % vol.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	12
Acidité totale minimale	4,3 grammes/litre (exprimée en acide tartrique)
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	150

5. VIN — Vins moelleux — Blancs, rosés et rouges

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins moelleux sont très aromatiques, frais (acidité naturelle élevée), équilibrés par rapport à leur titre alcoométrique, à leur acidité et à leur teneur en sucres résiduels.

* Titre alcoométrique total minimal: 9 % vol.

* Sucres totaux, exprimés en quantité de fructose et de glucose (g/l): > 18 g/l et < 45 g/l

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

6. VIN — Vins doux — Blancs, rosés et rouges

DESCRIPTION SUCCINCTE

Les vins doux sont très aromatiques, frais (acidité naturelle élevée), équilibrés par rapport à leur titre alcoométrique, à leur acidité et à leur teneur en sucres résiduels.

* Titre alcoométrique total minimal: 9 % vol.

* Sucres totaux, exprimés en quantité de fructose et de glucose (g/l): > 45 g/l

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	3,5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	13,33
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	200

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Pratique œnologique spécifique

— Titre alcoométrique minimal probable du raisin: 11,5 % (rouge), 10,5 % (blanc).

— Rendement maximal d'extraction: 74 l pour 100 kg de raisins.

— Pour les vins qui porteront la mention «CRIANZA», «RESERVA» ou «GRAN RESERVA».

— Les vins doux et moelleux sont élaborés en conservant une partie des sucres naturels du raisin et en interrompant la fermentation alcoolique par des systèmes autorisés par la législation en vigueur.

Restrictions applicables à la vinification

— Le vin blanc est élaboré à partir des cépages blancs que sont Verdejo, Albarín blanco et Godello.

— Le vin rosé est élaboré à partir de 60 % minimum des cépages rouges principaux, à savoir les variétés Prieto Picudo, Mencía et/ou Negro Saurí. Les 40 % restants correspondent aux cépages rouges autorisés, à savoir Tempranillo et Garnacha et/ou aux cépages blancs.

— Le vin rouge est élaboré à partir de 60 % minimum des cépages rouges principaux, à savoir les variétés Prieto Picudo et/ou Mencía et/ou Negro Saurí. Les 40 % restants peuvent être composés des autres cépages rouges décrits précédemment.

Pratique culturale

1. La densité de plantation, pour les cépages rouges comme pour les blancs, est comprise entre 1 100 et 4 000 pieds par hectare, qu'il s'agisse d'une formation en gobelet ou en palissage. Pour les formations en gobelet ou en palissage et leurs variantes, une limite maximale de 40 000 bourgeons fructifères à l'hectare est envisagée.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Cépages blancs taillés en gobelet

   7 000 kilogrammes de raisins par hectare

   51,80 hectolitres par hectare

2. Cépages blancs provenant de vignes taillées en espaliers

   10 000 kilogrammes de raisins par hectare

   74 hectolitres par hectare

3. Cépages rouges taillés en gobelet

   6 000 kilogrammes de raisins par hectare

   44,44 hectolitres par hectare

4. Cépages rouges provenant de vignes taillées en espaliers

   8 000 kilogrammes de raisins par hectare

   59,20 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

— Province de 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 et Zotes del Páramo.

— Province de 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 et Villalba de la Loma.

7. **Cépages principaux**

ALBARIN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO - NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Description du ou des liens**

Vin

1. Les vins élaborés à partir de la variété Prieto Picudo sont toujours associés à la fraîcheur, pour les rosés, et à la qualité, pour les vins rouges. Ces deux termes sont la conséquence des caractéristiques organoleptiques du cépage, qui sont elles-mêmes le résultat des conditions climatologiques de la zone, des caractéristiques des sols et de l'influence des facteurs humains.

2. Lors de la description du climat de la zone, plusieurs points ont été soulignés. Il convient de les voir en détail, afin de comprendre en quoi la variété Prieto Picudo, qui constitue la base des vins couverts par l'AOP «León», est différente et particulière:

— La forte luminosité dont bénéficient les feuilles et les grains durant la période estivale facilite le travail de photosynthèse de la plante, favorisant ainsi l'accumulation des sucres et des polyphénols, responsables par la suite des couleurs si intenses et chaudes des vins rosés et des vins rouges, relevés sur le plan visuel.

— Les différences de température existant au cours de la période estivale entre le jour et la nuit. Durant la journée les températures peuvent être torrides, alors qu'elles peuvent descendre assez bas la nuit. Ces variations permettent les processus de respiration cellulaire de la plante, qui favorisent le développement de l'acidité naturelle si caractéristique du raisin. C'est grâce à cela que des valeurs proches de 5,5 g/l d'acide tartrique sont obtenues sur les moûts, se traduisant ensuite par la fraîcheur si typique des vins rosés.

  En outre, ces différences de température favorisent également le bon développement et l'accumulation des polyphénols dans les grains, grâce au nombre élevé d'heures d'ensoleillement dont profitent les vignobles en été.

— Par ailleurs, il convient également de souligner que la variété Prieto Picudo se caractérise par la grande intensité aromatique des vins produits. Afin que les vins présentent ces caractéristiques aromatiques, la peau des grains doit contenir les terpènes responsables des arômes, en quantité suffisante. Les températures élevées atteintes pendant les journées d'été jouent à cet effet un rôle essentiel.

— Ces températures élevées durant l'été, combinées à un ensoleillement important au cours de la même période, favorisant l'activité photosynthétique, permettent l'accumulation des sucres dans les grains, ce qui se traduira par la suite par un titre alcoométrique élevé. Ce facteur, associé aux valeurs d'acidité naturelle élevées de la variété, permet aux viticulteurs et aux cavistes relevant de cette appellation de procéder à l'élaboration de vins rouges jeunes et frais et de vins rouges au long élevage.

— Les périodes automnales de la zone géographique sont généralement douces et quelque peu pluvieuses, condition essentielle pour obtenir une bonne fin de maturation des raisins. Celle-ci se retrouve dans les bons équilibres obtenus entre titre alcoométrique, acidité et polyphénols.

— Pour lutter contre l'irrégularité de la production du cépage Prieto Picudo, il a déjà été précisé au présent cahier des charges que les viticulteurs ont recours à une taille longue, afin de favoriser et de mieux réguler la production de cette variété, en obtenant des productions d'une qualité élevée.

— Les différents types de sols décrits précédemment se caractérisent tous par leur faible teneur en matières organiques. Ce facteur est primordial pour obtenir des productions de qualité, tant à partir des cépages rouges que des cépages blancs. C'est le cas des cépages blancs notamment, qui parviennent à une expression aromatique prononcée grâce à la particulière légèreté des sols sur lesquels ils reposent, avec peu de matières organiques et peu d'argile, d'excellentes conditions de drainage interne, une capacité acceptable de rétention d'eau, une facilité d'aération et de pénétrabilité des racines, une faible teneur en sels minéraux, de la profondeur et une bonne teneur en calcaire. Toutes ces conditions sont fondamentales pour obtenir des vins blancs de grande qualité.

— Enfin, il convient de souligner à nouveau l'élaboration des vins rosés, grâce à la technique du madreo. Cette dernière n'est utilisée que dans cette zone et nombreuses sont les caves qui, outre une élaboration classique du rosé, destinent toujours quelques litres de moût à la mise en œuvre de cette technique de production.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Le processus de vinification inclut la mise en bouteille et le vieillissement des vins. Ainsi, les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques décrites dans le présent cahier des charges ne peuvent être garanties que si toutes les opérations de traitement du vin ont lieu dans la zone de production. Par conséquent, afin de préserver la qualité, de garantir l'origine et de permettre le contrôle, la mise en bouteille des vins couverts par l'AOP «León» étant l'une des étapes essentielles pour garantir les caractéristiques acquises au cours du processus d'élaboration et de vieillissement, telles que définies au cahier des charges, cette opération doit être effectuée dans les installations de mise en bouteille des caves situées dans la zone géographique de production définie dans le cahier des charges.

Cadre juridique:

Dans la législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

— La mention traditionnelle «APPELLATION D'ORIGINE» peut être utilisée sur l'étiquette à la place d'«APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE».

— L'année de récolte doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquette, même lorsqu'il ne s'agit pas de vins vieillis.

— Sur l'étiquette des vins, les mentions traditionnelles suivantes peuvent être indiquées: «CRIANZA», «RESERVA» et «GRAN RESERVA», dès lors que les conditions d'utilisation établies dans la législation en vigueur sont respectées.

— Il pourra être fait usage de la mention «Vino de pueblo» et du nom d'une unité géographique plus petite que celles énumérées au point 4 du présent cahier des charges (communes) à condition que le vin protégé ait été produit avec 85 % de raisins issus de parcelles situées dans ladite commune.

Lien vers le cahier des charges

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