C/2024/1620

2024.2.16.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/1620)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre ([1]).

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„León”

PDO-ES-A0882-AM04

Az értesítés időpontja: 2023. november 15.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Az érlelt fehér- és rozé borok analitikai jellemzőinek kiigazítása**

Leírás:

Meghatározásra kerültek az érlelt fehér- és rozé borokat az érleletlen boroktól megkülönböztető fizikai-kémiai és érzékszervi paraméterek.

E módosítás a termékleírás 2. pontjának („A termék analitikai jellemzői”) a) és b) bekezdését és az egységes dokumentum 4. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás az egységes dokumentumot érinti). E módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdése szerinti kategóriák egyikébe sem. Végezetül, a kapcsolatnál leírt jellemzők és profil változatlanok maradnak, és a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásának következményei.

Indok:

A termékleírás lehetővé tette az érlelt fehér- és rozé borok előállítását, ám ez az előállítási mód nem volt megfelelően összehangolva a fizikai-kémiai paraméterek értékelésével, mivel az érlelési folyamat hatással lehet bizonyos paraméterekre, például az illósavtartalomra.

Ez esetben az illósavtartalom érlelt vörösborok esetében meghatározott alakulása megegyezik az érlelt fehér- és rozé borokéval.

2. **Új bortípusok: félédes és édes borok felvétele az 1. Kategóriába – Bor**

Leírás:

Tekintettel a piaci keresletre és a León eredetmegjelölés földrajzi területén található borászatokban folytatott előállításra, az édes és félédes borok előállítását fel kell venni a León eredetmegjelölés alá tartozó borok közé.

Meg kell határozni továbbá alapvető fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőiket az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló, 2018. október 17-i (EU) 2019/34 bizottsági végrehajtási rendelet követelményeinek megfelelően. Az édes és félédes borok új előállításának figyelembevétele érdekében a borászati eljárásokat is ki kell igazítani.

A módosítás a termékleírás 2. pontjának a) és b), 3. pontjának b) és 8. pontjának b.3) bekezdését, valamint az egységes dokumentum 4. és 5.1. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás az egységes dokumentumot érinti). Amint az előző leírásban szerepel, e módosítások nem változtatják meg a León OEM bornak a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásából eredő alapvető jellemzőit. A borok megőrzik a terület borainak sajátos jellegét, mivel ugyanazokból az engedélyezett fajtákból készülnek, de a magasabb cukortartalom miatti módosulással. Ez nem befolyásolja a kapcsolatot, mivel e

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

borok előállítását az új piaci igényeknek megfelelően már széles körben végzik az OEM által érintett területen. Ebből kifolyólag úgy véljük, hogy ez a módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdésében felsorolt kategóriák egyikébe sem.

Indok:

E borokat engedélyezett fajtákból származó szőlőből már korábban is készítették a nyilvántartásba vett borászatok a terület OEM alá tartozó szőlőültetvényein. A „León" eredetmegjelölés alatt azonban nem lehetett ezeket forgalomba hozni, mivel nem szerepeltek a termékleírásban.

E boroknál elemzés útján ellenőrizték, hogy megfelelnek-e a „León" OEM alá tartozó borokhoz kapcsolódó fizikai-kémiai és érzékszervi minőségi paramétereknek. A borok megőrzik az engedélyezett fajtákhoz, különösen a Prieto Picudo és az Albarín fajtákhoz kapcsolódó jellemzőket, és ezáltal a „León" OEM borok sajátos jellegét, de a magasabb cukortartalom miatti módosulással.

Ez az új előállítás az 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében meghatározott borkategóriáknak megfelelően ugyanabba a „bor" kategóriába tartozik. Ez az új előállítás összhangban van a hatályos jogszabályokkal és a piaci kereslettel.

3. **Új vörös szőlőfajta felvétele a „León" eredetmegjelöléssel ellátott borok előállításához: Negro Saurí fajta**

Leírás:

Engedélyezett vörös fajtaként felvételre került a Negro Saurí. Ez a „León" eredetmegjelölés földrajzi területén jelen lévő őshonos, másodlagos fajta.

A módosítás a termékleírás 3. pontjának („Borkészítési korlátozások") c) bekezdését és 6. pontját („Szőlőfajták"), valamint az egységes dokumentum 5.1. és 7. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás az egységes dokumentumot érinti). E módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdése szerinti kategóriák egyikébe sem. Végezetül, a kapcsolatnál leírt jellemzők és profil változatlanok maradnak, és a természeti és emberi tényezők kölcsönhatásának következményei.

Indok:

Az eredetmegjelölés egyik célja, hogy a genetikai sokféleség elvesztésének elkerülése érdekében az őshonos fajták megőrzése mellett ösztönözze a régi szőlőültetvények átalakítását. A széles genetikai bázis nemcsak a szőlőültetvények új károsítókkal, betegségekkel, talajtani és éghajlati korlátozásokkal szembeni túléléséhez elengedhetetlen, hanem a minőségi kísérletezés és innováció jegyében segíti a borok megkülönböztetését és sajátos jellemzőkkel való felruházását is.

A „León" eredetmegjelölésen belül a Negro Saurí másodlagos fajtának számít, és a Merenzao fajta szinonimájaként ismert. Ezt a többi vörös fajtához képest kevésbé élénk színű fajtát szezonközepi rügyfakadás, korai érés és mérsékelt hozam jellemzi. A lisztharmat mellett szürkepenészre is fogékony. Ennek oka a fürtök tömörsége, amelyek általában közepes vagy kis méretűek, közepes vagy nagy bogyókkal és jó hozammal. Kényes, és fogékony a betegségekre. Rendszertelenül és gyorsan érik, ami a szüret végén maximális figyelmet igényel. Jól beérett állapotban azonban nagyon finom és elegáns szőlő.

Több tanulmány is készült, amelyek alátámasztják a Negro Saurí másodlagos fajta kapcsolódását a „León" eredetmegjelölés földrajzi területéhez, valamint a belőle készült boroknak a León eredetmegjelölés minőségéhez való alkalmasságát. Az őshonos szőlőültetvények örökségének megőrzése érdekében ezért helyénvalónak és szükségesnek tartjuk, hogy ez a fajta engedélyezett fajtaként szerepeljen a León eredetmegjelölés termékleírásában.

4. **Érlelési feltételek**

Leírás:

A tölgyfahordók korára vonatkozó követelményt és az érlelésnek a szüreti év november 1-jétől való számításának kötelezettségét törölték. Helyénvaló továbbá pontosítani, hogy a rozé és a fehérborok is használhatják a „Crianza", „Reserva" és „Gran Reserva" kifejezést.

E módosítás a termékleírás 3. pontjának b.3) és 8. pontjának b.3) bekezdését, valamint az egységes dokumentum 5.1. pontját érinti.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás az egységes dokumentumot érinti). A hatályos jogszabályoknak megfelelően csak a termékleírásban szereplő érlelési feltételek kerültek módosításra. A módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdése szerinti kategóriák egyikébe sem.

Indok:

Egyik követelmény sem jelent közvetlen feltételt a „León" eredetmegjelölés szerint termelt borok minősége szempontjából.

Az érlelésre vonatkozó hagyományos kifejezések tekintetében a fehér- és rozé borok címkézésére az 1308/2013/EU rendelet 112. cikkének b) pontja alkalmazható, feltéve, hogy a borok megfelelnek az előírt minimális érlelési időnek.

5. **A Jogi keret aktualizálása**

Leírás:

A „Jogi keret" címszó alatt módosult a már hatályon kívül helyezett rendeletre való hivatkozás, és helyébe a hatályos rendelet lépett.

E módosítás a termékleírás 8. pontjának a) bekezdését érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot). A módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdése szerinti kategóriák egyikébe sem.

Indok:

Egyúttal a jogszabályi hivatkozások aktualizálása is megtörtént.

6. **Az ellenőrzésekről szóló szakasz aktualizálása**

Leírás:

A „León" eredetmegjelölés szabályozói testülete mint felhatalmazott ellenőrző szervezet került bevezetésre.

E módosítás a termékleírás 9. pontjának a) bekezdését érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

A módosítás típusa: STANDARD (a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot). A hatályos jogszabályoknak megfelelően csak a termékleírásnak való megfelelés ellenőrzéséért felelős szerv változott. A módosítás nem tartozik az 1308/2013/EU rendelet (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet) 105. cikkének (2) bekezdése szerinti kategóriák egyikébe sem.

Indok:

A „León" eredetmegjelölés szabályozói testülete megkapta az ISO/IEC 17065:2012 szabvány szerinti akkreditációt. Az akkreditációt követően az Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Kasztília és León Mezőgazdaságtechnológiai Intézete] az 1308/2013/EU rendelet 116a. cikkének megfelelően átruházta a testületre a megfelelőségi ellenőrzésekhez kapcsolódó feladatokat.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

León

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. BOR – Érlelt és érleletlen fehérborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az Albarín Blanco, a Verdejo és a Godello szőlőfajtákból készített fehérborok az íz és aroma szempontjából nagyon kiegyensúlyozottak, ugyanakkor frissesség és összetettség jellemzi őket.

* Minimális összes alkoholtartalom: 10,5 térfogatszázalék

* Az érlelt fehérborok maximális illósavtartalma: 10 térfogatszázalékig 0,7 g/l, 10 térfogatszázalék felett pedig minden százalékpont után plusz 0,06 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	10,5
Minimális összes savtartalom	4,3 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

2. BOR – Érlelt és érleletlen rozé borok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A Prieto Picudo rozé borok erőteljes aromájúak, (magas természetes savtartalmuknak köszönhetően) frissek, kóstoláskor figyelemre méltó testesség és struktúra (az alkohol és a sav közötti egyensúly) jellemzi őket.

* Minimális összes alkoholtartalom: 11 térfogatszázalék

* Az érlelt rozé borok maximális illósavtartalma: 10 térfogatszázalékig 0,7 g/l, 10 térfogatszázalék felett pedig minden százalékpont után plusz 0,06 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11
Minimális összes savtartalom	4,3 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	160

3. BOR – Vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Markáns színintenzitás, aromajegyek (piros és fekete gyümölcsök), húsosság és testesség, valamint enyhén fanyar, a szájban sokáig megmaradó íz.

* Minimális összes alkoholtartalom: 11,5 térfogatszázalék

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	11,5
Minimális összes savtartalom	4,3 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	11,67
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

4. BOR – Érlelt vörösborok

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

E borok megőrzik a szőlőfajta (Prieto Picudo) jellemzőit, de összetettebbek, kevésbé fanyarok, továbbá kiegyensúlyozottak, tanninosak és hosszú lecsengésűek.

* Minimális összes alkoholtartalom: 12 térfogatszázalék

* Az ecetsav felső határértékének kiszámítása a következő: 10 térfogatszázalékig 0,7 g/l, 10 térfogatszázalék felett pedig minden százalékpont után plusz 0,06 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	12
Minimális összes savtartalom	4,3 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	150

5. BOR – Félédes borok – fehér, rozé és vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

A félédes borok nagyon aromásak és frissek (magas természetes savtartalom), az alkoholtartalom, a savtartalom és a maradékcukor-tartalom tekintetében pedig kiegyensúlyozottak.

* Minimális összes alkoholtartalom: 9 térfogatszázalék

* Teljes cukortartalom glükóz + fruktóz gramm/literben kifejezve: 18 és 45 g/l között

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve

Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

6. BOR – Édes borok – fehér, rozé és vörös

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Az édes borok nagyon aromásak és frissek (magas természetes savtartalom), az alkoholtartalom, a savtartalom és a maradékcukor-tartalom tekintetében pedig kiegyensúlyozottak.

* Minimális összes alkoholtartalom: 9 térfogatszázalék

* Teljes cukortartalom glükóz + fruktóz gramm/literben kifejezve: > 45 g/l

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	9
Minimális összes savtartalom	3,5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	13,33
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	200

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

– A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma: 11,5 % (vörös), 10,5 % (fehér).

– Maximális hozam: 74 liter/100 kg szőlő.

– A „CRIANZA”, „RESERVA” vagy „GRAN RESERVA” kifejezést használni szándékozó borok esetében.

– Az édes és a félédes borok úgy készülnek, hogy a szőlő természetes cukortartalmának egy részét az alkoholos erjedés megszakításával, a hatályos jogszabályokban engedélyezett módszerrel megtartják.

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

– A fehérborokat a Verdejo, Albarín blanco és Godello fehér szőlőfajtákból kell készíteni.

– A rozé borokhoz felhasznált szőlőnek legalább 60 %-ban a Prieto Picudo, Mencía és/vagy Negro Saurí elsődleges vörös fajtákból kell származnia. A fennmaradó 40 %-hoz az engedélyezett Tempranillo és Garnacha vörös fajták és/vagy fehér fajták használhatók.

– A vörös borokhoz felhasznált szőlőnek legalább 60 %-ban a Prieto Picudo és/vagy a Mencía és/vagy Negro Saurí elsődleges vörös fajtákból kell származnia. A fennmaradó 40 % megoszthető a fent leírt vörös szőlőfajták között.

Művelésmód

1. A telepítési sűrűséget illetően mind a vörös, mind a fehér fajtáknál hektáronként 1 100 és 4 000 közötti a tőkék száma, bakművelés és lugasművelés esetén egyaránt. E rendszerek és változataik esetén hektáronként legfeljebb 40 000 világos rügy hagyható meg.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Bakművelésű fehér fajták

   7 000 kilogramm szőlő hektáronként

   51,80 hektoliter hektáronként

2. Lugasművelésű fehér fajták

   10 000 kilogramm szőlő hektáronként

   74 hektoliter hektáronként

3. Bakművelésű vörös fajták

   6 000 kilogramm szőlő hektáronként

   44,44 hektoliter hektáronként

4. Lugasművelésű vörös fajták

   8 000 kilogramm szőlő hektáronként

   59,20 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

– León tartomány:

  Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (településen belüli kerület), 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 és Zotes del Páramo.

– Valladolid tartományban:

  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 és Villalba de la Loma.

7. **Borszőlőfajták**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

BOR

1. A Prieto Picudo fajtából készített borok esetében mindig kiemeljük a rozé borok frissességét és a vörösborok minőségét. Ez a két tulajdonság egyaránt a szőlő érzékszervi jellemzőiből következik, amelyeket viszont a terület éghajlati viszonyai, a talaj jellemzői és az emberi tényezők határoznak meg.

2. A terület éghajlatának leírásakor több olyan szempontot is említettünk, amelyeket érdemes kiemelni annak megértéséhez, hogy miért eltérő és egyedi a „León” OEM borok alapját képező Prieto Picudo:

– A leveleket és a bogyókat a nyár során érő nagy mennyiségű fény elősegíti a növényi fotoszintézist, ösztönözve ezzel a cukrok és a polifenolok felhalmozódását, amelyek a későbbiek során felelősek a vörös- és rozé borainkban megjelenő nagyon intenzív és meleg színek kialakulásáért.

– A nyári időszak során a nappali és az éjszakai hőmérsékletek közötti különbség (a nappali perzselő meleget éjszaka sokkal hűvösebb idő válthatja) lehetővé teszi a növények sejtlégzési folyamatainak beindulását, amelyek előmozdítják a szőlőre oly jellemző természetes savasság kialakulását. A must borkősavban kifejezett savtartalmának ennek köszönhető 5,5 g/l körüli értéke eredményezi a rozé borokra oly jellemző frissességet.

  Emellett a nyári napsütéses órák nagy száma következtében az említett hőmérséklet-különbözet a polifenolok megfelelő fejlődését és felhalmozódását is előmozdítja a szőlőben.

– Megjegyzendő továbbá, hogy a Prieto Picudo fajtából készített borokra nagy aromaintenzitás jellemző. A borok aromás jellemzőinek megjelenéséhez arra van szükség, hogy az aromákért felelős terpének megfelelően felhalmozódjanak a szőlő héjában. Ebben kulcsszerepet játszanak a nyári időszak során elért magas hőmérsékletek.

– E magas nyári hőmérsékletek – az erre az időszakra jellemző sok napsütéssel együtt – ösztönzik a fotoszintézist és biztosítják a cukor felhalmozódását a szőlőben, ezzel pedig a magas alkoholtartalom kialakulását. Ez a tényező és a fajta magas természetes savtartalma teszi lehetővé az eredetmegjelölést használó szőlőtermesztők és bortermelők számára a fiatal és friss vörösborok, valamint a hosszabb érlelési idejű vörösborok előállítását.

– Térségünkben enyhe és viszonylag csapadékos az ősz, ez pedig létfontosságú a szőlő érésének megfelelő befejeződéséhez. Az érési folyamat sikeres befejezése az alkoholtartalom, a savtartalom és a polifenolok egyensúlyában is tettenérhető.

– A Prieto Picudo fajta szabálytalan termésének megakadályozása érdekében a termékleírás már rögzíti, hogy a szőlőtermesztőknek a jól ismert „hosszú” vagy szálvesszős metszéssel kell hatékonyabban szabályozniuk és biztosítaniuk e fajta termését és a kiváló minőségű termékek elérését.

– A fent leírt különböző talajtípusokra kivétel nélkül az alacsony szervesanyag-tartalom jellemző. Ez mind a vörös, mind a fehér fajták esetében döntő tényezőt jelent a kiváló minőségű termékek előállításánál. Különösen a fehérborokban erős az aromák kifejeződése amiatt, hogy a termesztéshez használt talajok különösen könnyűek, kevés szerves anyagot és agyagot tartalmaznak, kiváló vízelvezető és elfogadható víztartó képességűek, jól szellőznek és a gyökerek számára könnyen átjárhatók, kevés ásványi sót tartalmaznak, kellő mélységűek és megfelelő mésztartalmúak. E feltételek mind létfontosságúak a kiváló minőségű borok előállításához.

– Végezetül ismételten ki kell emelni a rozé borok előállításához használt „madreo” technikát, amelynél az erjesztési folyamat során egész szőlőfürtöket adnak a borhoz. Ezt a technikát csak a mi régiónkban használják, és számos borászat a klasszikus rozé borok előállítása mellett mindig félretesz néhány liter mustot a „madreo” előállítási technikához való alkalmazás céljából.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása

A borkészítési folyamat részét képezi a palackozás és a finomítás, ezért a termékleírásban ismertetett érzékszervi, fizikai és kémiai jellemzők csak akkor garantálhatók, ha a bor kezelésével kapcsolatos valamennyi művelet elvégzésére az előállítási területen kerül sor. Következésképpen a minőség biztosítása, valamint a származás és az ellenőrzés szavatolása érdekében a palackozást a termékleírásban meghatározott előállítási területen található borászatok palackozó üzemeiben kell végezni, mivel a „León" OEM borok palackozása az egyik kritikus fontosságú tényező az előállítási és érlelési folyamat során kialakított, a termékleírásban foglaltak szerinti jellemzők garantálása szempontjából.

Jogi keret

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása

- A Denominación de Origen Protegida („oltalom alatt álló eredetmegjelölés") helyett a hagyományos Denominación de Origen („eredetmegjelölés") kifejezés is feltüntethető a címkén.
- Az évjáratot akkor is fel kell tüntetni a címkén, ha a borokat nem érlelik.
- A borok címkéjén feltüntethetők a hagyományos „crianza", „reserva" és „gran reserva" kifejezések, amennyiben azok megfelelnek a hatályos jogszabályokban meghatározott feltételeknek.
- A jelen termékleírás 4. szakaszában felsoroltaknál (települések) kisebb földrajzi egységek elnevezése akkor használható a „vino de pueblo" (falubor) kifejezéssel együtt, ha az oltalom alatt álló bor készítéséhez felhasznált szőlő legalább 85 %-át az adott településen található parcellákról szüretelték.

A termékleíráshoz vezető link

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