C/2024/1620

16.2.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/1620)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«LEÓN»

PDO-ES-A0882-AM04

Data della comunicazione: 15.11.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Adeguamento delle caratteristiche analitiche relative ai vini bianchi e rosati invecchiati**

Descrizione

Vengono specificati i parametri fisico-chimici e organolettici dei vini bianchi e rosati invecchiati, distinguendoli dai vini non sottoposti a invecchiamento.

La modifica interessa la sezione 2, lettere a) e b), del disciplinare di produzione (caratteristiche analitiche e organolettiche del prodotto), e la sezione 4 del documento unico.

Tipo di modifica: ORDINARIA (con modifica del documento unico). Detta modifica non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica. In ultima analisi, le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e umani, restano invariati.

Motivazione

Il disciplinare di produzione consentiva la produzione di vini bianchi e rosati invecchiati, ma la valutazione delle caratteristiche fisico-chimiche non era adeguata a questo tipo di produzione in quanto il processo di invecchiamento può influire su alcuni parametri quali l'acidità volatile.

In questo caso lo sviluppo di acidità volatile definito per i vini rossi invecchiati è equiparato a quello relativo ai vini bianchi e rosati invecchiati.

2. **Aggiunta di nuovi tipi di vino (semidolci e dolci) alla Categoria 1. Vino**

Descrizione

Tenuto conto della domanda del mercato e delle produzioni effettuate nelle cantine situate nella zona geografica della DO «León», si rende necessario includere i vini dolci e semidolci nei vini protetti dalla DO «León».

Analogamente, è necessario definire le caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche di tali vini, almeno per quanto concerne i parametri richiesti dal regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio. Le pratiche enologiche devono essere altresì adattate per tenere conto delle nuove produzioni di vini dolci e semidolci.

La modifica interessa la sezione 2, lettere a) e b), la sezione 3, lettera b) e la sezione 8, lettera b.3), del disciplinare di produzione e le sezioni 4 e 5.1 del documento unico.

Tipo di modifica: ORDINARIA (con modifica del documento unico). Come indicato nella descrizione precedente, tali modifiche non alterano le caratteristiche essenziali del prodotto, il vino DOP «León», che sono il risultato dell'interazione tra fattori naturali e umani, in quanto tali vini mantengono il carattere specifico dei vini della zona essendo stati ottenuti dalle stesse varietà autorizzate, ma sono caratterizzati dalla presenza di un tenore di zucchero

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

più elevato. La modifica non incide sul legame poiché nella zona protetta dalla DO la produzione di tali vini è già significativa in risposta alle nuove esigenze del mercato. Si ritiene pertanto che detta modifica non rientri in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Questi vini venivano già prodotti dalle aziende vinicole della zona con uve di vigneti protetti e varietà autorizzate e in cantine registrate, ma non potevano essere commercializzati con la DO «León» in quanto non erano inclusi nel disciplinare di produzione.

Questi vini sono stati analizzati al fine di verificare il rispetto dei parametri fisico-chimici e organolettici di qualità associati ai vini della DO «León». I vini conservano le caratteristiche associate alle varietà autorizzate, tra cui le varietà Prieto Picudo e Albarín, mantenendo il carattere specifico dei vini della DOP «León», sebbene attenuato dalla presenza di un più elevato tenore di zucchero.

Queste nuove produzioni rientrano nella stessa categoria «vino» ai sensi delle categorie di prodotti vitivinicoli di cui all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013 e sono adattate alla legislazione in vigore e alla domanda del mercato.

3. **Inserimento di una nuova varietà di uve rosse per la produzione di vini protetti dalla do «León»: varietà Negro Saurí**

Descrizione

Viene introdotta la varietà rossa autorizzata «Negro Saurí», una varietà autoctona e minoritaria presente nella zona geografica della denominazione di origine «León».

La modifica interessa la sezione 3, lettera c) «Restrizioni alla vinificazione», e la sezione 6 «Varietà di uve» del disciplinare di produzione e le sezioni 5.1 e 7 del documento unico.

Tipo di modifica: ORDINARIA (con modifica del documento unico). Detta modifica non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica. In ultima analisi, le caratteristiche e il profilo descritti nella sezione relativa al legame, derivanti dall'interazione tra i fattori naturali e umani, restano invariati.

Motivazione

Uno degli obiettivi della denominazione di origine è incoraggiare la trasformazione dei vecchi vigneti preservando le varietà autoctone al fine di evitare la perdita della diversità genetica. La presenza di un'ampia base genetica non solo è essenziale per la sopravvivenza dei vigneti di fronte a nuovi parassiti, malattie e restrizioni pedoclimatiche, ma contribuisce anche a differenziare i vini e apporta caratteristiche peculiari per la sperimentazione e l'innovazione in termini di qualità.

Negro Saurí è considerata una varietà minoritaria all'interno della DO «León» ed è identificata come sinonimo della varietà Merenzao. È caratterizzata da una germinazione media, una maturazione precoce e una produzione moderata, con meno colore rispetto ad altre varietà rosse. È sensibile all'oidio e alla Botrytis a causa della compattezza del grappolo, che solitamente è di dimensioni medio-piccole, con acini medio-grandi e buone rese. Delicata e soggetta a malattie, si caratterizza per una maturazione rapida e irregolare, che richiede la massima attenzione alla fine della vendemmia. Nonostante la buona maturazione, è molto fine ed elegante.

Sono stati effettuati vari studi che confermano il legame della varietà minoritaria Negro Saurí con la zona geografica della DO «León» e l'idoneità dei suoi vini alle caratteristiche di qualità della DO «León». Si ritiene pertanto opportuno e necessario includere tale varietà tra quelle autorizzate nel disciplinare di produzione della DO «León» al fine di conservare il patrimonio dei nostri vigneti autoctoni.

4. **Condizioni di invecchiamento**

Descrizione

Vengono eliminati i requisiti relativi all'età delle botti di rovere e l'obbligo di contare i periodi di invecchiamento a partire dal 1º novembre dell'anno della vendemmia. È inoltre opportuno precisare che anche per i vini rosati e bianchi è possibile utilizzare le menzioni «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva».

La modifica interessa la sezione 3, lettera b.3), e la sezione 8, lettera b.3), del disciplinare di produzione e la sezione 5.1 del documento unico.

Tipo di modifica: ORDINARIA (con modifica del documento unico). Vengono modificate unicamente le condizioni di invecchiamento previste dal disciplinare di produzione conformemente alla normativa vigente. La modifica non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Entrambi i requisiti non costituiscono condizioni dirette per la qualità dei vini prodotti nella DO «León».

È possibile utilizzare le menzioni tradizionali di invecchiamento sull'etichetta dei vini bianchi e rosati a norma dell'articolo 112, lettera b), del regolamento (UE) n. 1308/2013 purché rispettino i periodi minimi di invecchiamento previsti.

5. **Aggiornamento del quadro giuridico**

Descrizione

Il riferimento a un regolamento abrogato nella sezione «Quadro giuridico» viene modificato e sostituito dal regolamento in vigore.

La modifica interessa la sezione 8, lettera a), del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tipo di modifica: ORDINARIA (senza modifica del documento unico). La modifica non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

È stata colta l'occasione per aggiornare i riferimenti legislativi.

6. **Aggiornamento della sezione relativa ai controlli**

Descrizione

Viene introdotto il Consejo Regulador della DO «León» in qualità di organismo di controllo delegato.

La modifica interessa la sezione 9, lettera a), del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tipo di modifica: ORDINARIA (senza modifica del documento unico). Viene modificato unicamente l'organismo preposto alla verifica del disciplinare di produzione conformemente alla normativa vigente. La modifica non rientra in nessuno dei tipi di cui all'articolo 105, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

Motivazione

Il Consejo Regulador della DO «León» ha ottenuto l'accreditamento ai sensi della norma ISO/IEC 17065:2012. In seguito l'autorità competente, l'Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, gli ha delegato compiti di controllo a norma dell'articolo 116 bis del regolamento (UE) n. 1308/2013 sull'OCM unica.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

León

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. VINO - Vini bianchi con e senza invecchiamento

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini bianchi ottenuti dalle varietà Albarín Blanco, Verdejo e Godello hanno un grande equilibrio del quadro gustativo e aromatico e sono al tempo stesso freschi e complessi.

* Titolo alcolometrico totale minimo: 10,5 % vol.

* Acidità volatile massima nei vini bianchi invecchiati: 0,7 grammi per litro fino a 10 % vol più 0,06 gr/l per ogni grado alcolico oltre 10 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10,5
Acidità totale minima	4,3 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

2. VINO - Vini rosati con e senza invecchiamento

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati ottenuti dalla varietà Prieto Picudo sono molto aromatici, freschi (elevato grado di acidità naturale), e, in bocca, risultano avere molto corpo e molta struttura (equilibrio tra alcol e acidità).

* Titolo alcolometrico totale minimo: 11 % vol.

* Acidità volatile massima nei vini rosati invecchiati: 0,7 grammi per litro fino a 10 % vol più 0,06 gr/l per ogni grado alcolico oltre 10 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	4,3 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	160

3. VINO - Vini rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi presentano una marcata intensità di colore e sono aromatici (frutti rossi e frutti neri), pastosi e pieni, lievemente astringenti e persistenti.

* Titolo alcolometrico totale minimo: 11,5 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11,5
Acidità totale minima	4,3 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	11,67
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

4. VINO - Vini rossi invecchiati

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi invecchiati mantengono le peculiarità del vitigno (P Picudo), ma hanno maggiore complessità, sono meno astringenti, equilibrati e tannici e hanno un finale persistente.

* Titolo alcolometrico totale minimo: 12 % vol.

* Il limite massimo di acido acetico è calcolato come segue: 0,7 grammi per litro fino a 10 % vol più 0,06 gr/l per ogni grado alcolico oltre 10 % vol.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	4,3 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

5. VINO - Vini semidolci - Bianchi, rosati e rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini semidolci sono molto aromatici, freschi (elevato grado di acidità naturale), equilibrati relativamente al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

* Titolo alcolometrico totale minimo: 9 % vol.

* Zuccheri totali espressi in grammi per litro di glucosio + fruttosio: superiori a 18 g/l e inferiori a 45 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

6. VINO - Vini dolci - Bianchi, rosati e rossi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini dolci sono molto aromatici, freschi (elevato grado di acidità naturale), equilibrati relativamente al titolo alcolometrico, all'acidità e al tenore di zuccheri residui.

* Titolo alcolometrico totale minimo: 9 % vol.

* Zuccheri totali espressi in grammi per litro di glucosio + fruttosio: > 45 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

Pratica enologica specifica

— Gradazione minima probabile delle uve: 11,5 % (rosso), 10,5 % (bianco).

— Resa massima di estrazione: 74 l per 100 kg di uva.

— Per i vini destinati a utilizzare le menzioni «CRIANZA», «RESERVA» o «GRAN RESERVA».

— I vini dolci e semidolci sono prodotti conservando una parte degli zuccheri naturali dell'uva, interrompendo la fermentazione alcolica con sistemi autorizzati dalla normativa applicabile.

Restrizioni pertinenti alla vinificazione

— Il vino bianco è ottenuto da uve a bacca bianca: Verdejo, Albarín blanco e Godello.

— Il vino rosato è ottenuto per almeno il 60 % da uve delle principali varietà a bacca rossa Prieto Picudo, Mencía e/o Negro Saurí. Per il 40 % rimanente sono utilizzate le varietà a bacca rossa autorizzate: Tempranillo e Garnacha e/o le varietà bianche.

— Il vino rosso è ottenuto per almeno il 60 % da uve delle principali varietà a bacca rossa Prieto Picudo e/o Mencía e/o Negro Saurí. Il 40 % rimanente può essere ripartito tra le altre varietà di uve rosse sopracitate.

Pratica colturale

1. La densità di impianto, per le varietà sia rosse sia bianche, è compresa tra 1 100 e 4 000 ceppi per ettaro, sia per l'allevamento ad alberello sia per quello a spalliera, considerando per l'allevamento ad alberello, a spalliera e secondo le relative varianti un limite massimo di 40 000 gemme produttive per ettaro.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà bianche allevate ad alberello

   7 000 chilogrammi di uve per ettaro

   51,80 ettolitri per ettaro

2. Varietà bianche allevate a spalliera

   10 000 chilogrammi di uve per ettaro

   74 ettolitri per ettaro

3. Varietà rosse allevate ad alberello

   6 000 chilogrammi di uve per ettaro

   44,44 ettolitri per ettaro

4. Varietà rosse allevate a spalliera

   8 000 chilogrammi di uve per ettaro

   59,20 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

— Provincia di 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 e Zotes del Páramo.

— Provincia di 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 e Villalba de la Loma.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALBARIN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO - NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Descrizione del legame/dei legami**

VINO

1. - Tra i vini ottenuti dalla varietà Prieto Picudo, è sempre esaltata la freschezza dei vini rosati e la qualità dei vini rossi. Tali attributi sono il frutto delle caratteristiche organolettiche dell'uva che, a loro volta, dipendono dalle condizioni climatiche della zona, dalle caratteristiche dei terreni e dall'influenza dei fattori umani.

2. - Nel descrivere il clima della zona sono stati commentati svariati aspetti che è opportuno mettere in rilievo per comprendere perché la varietà Prieto Picudo, alla base dei vini della DOP «León», è diversa e particolare:

— La forte luminosità di cui godono le foglie e gli acini durante la stagione estiva facilita l'attività fotosintetica della pianta, favorendo così l'accumulo di zuccheri e di polifenoli, responsabili successivamente dei colori intesi e caldi dei vini rosati e rossi, apprezzati all'analisi visiva dei vini protetti dalla DOP.

— Le escursioni termiche tra il giorno e la notte registrate durante la stagione estiva (con temperature che di giorno arrivano a essere torride, ma sono parecchio inferiori la notte) consentono alla pianta di compiere i processi di respirazione cellulare che favoriscono lo sviluppo dell'acidità naturale, caratteristica precipua dell'uva. Per tale ragione nel mosto l'acidità raggiunge valori intorno ai 5,5 g/l di acido tartarico, che si traducono poi nella freschezza così tipica dei vini rosati.

Tali escursioni termiche, poi, agevolano anche il corretto sviluppo e accumulo di polifenoli negli acini, grazie al numero elevato di ore di luce di cui godono i vigneti in estate.

— Al contempo è opportuno rilevare come la varietà Prieto Picudo si caratterizzi per la grande intensità aromatica dei vini ottenuti da tale varietà. Affinché i vini presentino tali caratteristiche aromatiche, occorre che i terpeni, responsabili degli aromi, si accumulino correttamente nella buccia degli acini. A tal fine svolgono un ruolo fondamentale le temperature elevate raggiunte durante il giorno nella stagione estiva.

— Le temperature elevate, insieme alla forte luminosità in detto periodo che favorisce l'attività fotosintetica, consentono l'accumulo di zuccheri negli acini, il che poi si traduce in titoli alcolometrici elevati. Tale fattore, unitamente ai valori elevati di acidità naturale della varietà, permette ai viticoltori e ai cantinieri che operano nel quadro della denominazione di produrre vini rossi giovani e freschi e vini rossi con affinamento lungo.

— Nella zona la stagione autunnale è mite e piuttosto piovosa, il che risulta fondamentale per assicurare una buona maturazione delle uve nella fase finale, apprezzabile nel buon equilibrio raggiunto tra il titolo alcolometrico, l'acidità e i polifenoli.

— Per far fronte all'irregolarità della produzione della varietà Prieto Picudo, come già indicato nel disciplinare di produzione, i viticoltori ricorrono alla nota pratica della «potatura lunga» per favorire e regolare maggiormente la produzione di tale varietà, ottenendo uve di elevata qualità.

— I diversi tipi di terreno descritti sono tutti caratterizzati da un basso tenore di materia organica, un fattore determinante per conseguire produzioni di qualità nelle varietà sia rosse sia bianche. In particolare, queste ultime presentano una grande espressione aromatica grazie al fatto che i terreni su cui crescono sono particolarmente leggeri, con poca materia organica e poca argilla e presentano condizioni eccellenti di drenaggio interno, una capacità accettabile di ritenzione idrica, facilità di aerazione e di penetrazione delle radici, un basso tenore di sali minerali, profondità e un tenore adeguato di calcare. Tali condizioni sono tutte fondamentali per ottenere vini bianchi di elevata qualità.

— Infine è opportuno richiamare l'attenzione sulla produzione di vini rosati mediante la tecnica del «madreo». Tale tecnica è impiegata esclusivamente nella zona della DOP, in cui molte cantine, oltre a produrre vini rosati in modo classico, riservano sempre alcuni litri di mostro per tale tecnica di vinificazione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la vinificazione comprende l'imbottigliamento e l'invecchiamento dei vini; pertanto, le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche descritte nel disciplinare di produzione in questione possono essere garantite solo se tutte le operazioni di manipolazione del vino si svolgono all'interno della zona di produzione. Di conseguenza, nell'intento di salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare il controllo, e tenuto conto del fatto che l'imbottigliamento dei vini protetti dalla DOP «León» è uno dei punti critici per garantire le caratteristiche acquisite durante il processo di vinificazione e di invecchiamento, definite nel disciplinare di produzione in questione, tale operazione sarà effettuata nelle cantine situate nella zona di produzione descritta in detto disciplinare di produzione, segnatamente nei relativi impianti di imbottigliamento.

Quadro giuridico di riferimento:

nella normativa nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

— Nell'etichetta è possibile utilizzare la menzione tradizionale «DENOMINACIÓN DE ORIGEN» (DENOMINAZIONE DI ORIGINE) anziché «DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA» (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA).

— Nell'etichetta è obbligatorio indicare l'annata, anche per i vini non invecchiati.

— I vini possono riportare in etichetta le seguenti menzioni tradizionali: «CRIANZA», «RESERVA» e «GRAN RESERVA», purché rispettino le condizioni definite dalla legislazione vigente.

— Sarà possibile utilizzare il nome di un'unità geografica più piccola di quelle elencate alla sezione 4 del disciplinare di produzione in questione (comuni), insieme alla menzione «Vino de Pueblo» purché il vino protetto sia stato prodotto con una percentuale pari all'85 % di uve provenienti da appezzamenti ubicati in tale comune.

Link al disciplinare del prodotto

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