C/2024/1620

2024 2 16

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/1620)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„León“

PDO-ES-A0882-AM04

Pranešimo data: 2023 m. lapkričio 15 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Brandintų baltųjų ir rožinių vynų analitinių savybių pritaikymas**

Aprašymas

Nurodyti brandintų baltųjų ir rožinių vynų fiziniai, cheminiai ir jusliniai parametrai, kuriais jie skiriasi nuo nebrandintų vynų.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 2 dalies a ir b punktais („Produkto analitinės savybės“) ir bendrojo dokumento 4 punktu.

Pakeitimo pobūdis – STANDARTINIS (pakeitimas susijęs su bendruoju dokumentu). Šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių. Galiausiai išsaugomos aprašytos susijusios savybės ir pobūdis, kurie yra natūralių ir žmogiškųjų veiksnių sąveikos pasekmė.

Pagrindimas

Remiantis produkto specifikacija buvo galima gaminti brandintus baltuosius ir rožinius vynus, tačiau šis gamybos būdas nebuvo tinkamai suderintas su fizinių ir cheminių parametrų vertinimu, nes brandinimo procesas gali turėti įtakos tam tikriems parametrams, pvz., lakiajam rūgštingumui.

Šiuo atveju brandintų raudonųjų vynų lakiojo rūgštingumo raida yra tokia pati kaip ir gaminant brandintus baltuosius ir rožinius vynus.

2. **Naujų vyno rūšių – pusiau saldaus ir saldaus – įtraukimas į 1 Kategoriją „Vynas“**

Aprašymas

Atsižvelgiant į rinkos paklausą ir vyno gamybą kilmės vietos nuorodos „León“ geografinės vietovės daryklose, gaminami saldūs ir pusiau saldūs vynai turi būti įtraukti į SKVN „León“ žymimų vynų sąrašą.

Taip pat būtina nustatyti pagrindines šių vynų fizines, chemines ir juslines savybes pagal 2018 m. spalio 17 d. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/34, kuriuo nustatomos išsamios Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 taikymo taisyklės, reikalavimus. Vynininkystės metodus reikia pritaikyti atsižvelgiant į naujus saldaus ir pusiau saldaus vyno gamybos metodus.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 2 dalies a ir b punktais, 3 dalies b punktu ir 8 dalies b punkto 3 papunkčiu ir bendrojo dokumento 4 ir 5.1 punktais.

Pakeitimo pobūdis – STANDARTINIS (pakeitimas susijęs su bendruoju dokumentu). Kaip nurodyta ankstesniame aprašyme, šie pakeitimai nekeičia pagrindinių SKVN „León“ žymimo vyno savybių, kurias lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių susiliejimas. Vynai išlaiko specifines vietovės vynų savybes, nes jie gaminami naudojant tas pačias leistinas vynuogių veisles, tačiau jų pobūdis keičiasi dėl didesnio cukraus kiekio. Tai neturi įtakos vynų ryšiui su SKVN geografine vietove, nes, atsižvelgiant į išaugusią rinkos paklausą, jie šioje vietovėje jau buvo plačiai

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

gaminami. Todėl manoma, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Šie vynai jau buvo gaminami registruotose vietovės vyno daryklose, naudojant vynuoges, auginamas SKVN žymimuose vynuogynuose. Tačiau jie negalėjo būti parduodami juos žymint kilmės vietos nuoroda „León“, nes jie nebuvo įtraukti į produkto specifikaciją.

Šie vynai buvo ištirti ir įvertinti, ar jų savybės atitinka kokybinius fizinius ir cheminius bei juslinius kokybės parametrus, kurie būdingi SVKN „León“ žymimiems vynams. Vynai išsaugo savybes, kurias jiems suteikia leistinos vynuogių veislės, ypač „Prieto Picudo“ ir „Albarín“, taip išsaugodami specifines SKVN „León“ žymimų vynų savybes, bet yra kitokio pobūdžio dėl didesnio cukraus kiekio.

Ši nauja produkcija pagal Reglamento (EB) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje nustatytas vyno kategorijas priskiriama tai pačiai kategorijai „Vynas“. Ši nauja produkcija atitinka galiojančius teisės aktus ir rinkos paklausą.

3. **Kilmės vietos nuoroda „león“ žymimų vynų gamybos papildymas nauja raudonųjų vynuogių veisle „Negro Saurí“**

Aprašymas

Vynų gamyba papildoma leidžiama raudonąja veisle „Negro Saurí“. Tai vietinė, mažai paplitusi veislė, aptinkama kilmės vietos nuorodos „León“ geografinėje vietovėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 3 dalies c punktu „Vyno gamybos apribojimai“ ir 6 dalimi „Vynuogių veislės“ ir bendrojo dokumento bendrojo dokumento 5.1 ir 7 punktais.

Pakeitimo pobūdis – STANDARTINIS (pakeitimas susijęs su bendruoju dokumentu). Šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių. Galiausiai išsaugomos aprašytos susijusios savybės ir pobūdis, kurie yra natūralių ir žmogiškųjų veiksnių sąveikos pasekmė.

Pagrindimas

Vienas iš kilmės vietos nuorodos tikslų – skatinti senų vynuogynų pertvarkymą išsaugant vietines veisles, kad būtų išlaikoma genetinė įvairovė. Plati genetinė bazė yra būtina ne tik tam, kad vynuogynai nebūtų sunaikinti užpuolus naujų rūšių kenkėjams, kilus ligoms ir atsiradus ribojantiems dirvožemio bei klimato pokyčiams, bet ir siekiant diferencijuoti vynus ir suteikti jiems specifinių savybių eksperimentavimo tikslais ir kuriant naują jų kokybę.

Veislė „Negro Saurí“ laikoma mažai paplitusia vynuogių veisle, iš kurios gaminami kilmės vietos nuoroda „León“ žymimi vynai, ir kuri laikoma veislės „Merenzao“ sinonimu. Ji pradeda žydėti sezono viduryje, pasižymi ankstyvu nokimu ir vidutiniu derlingumu, o spalva yra blyškesnė nei kitų raudonųjų vynuogių veislių. Ji neatspari miltligei ir taip pat *Botrytis* grybeliui. Taip yra dėl tankių kekių, kurios paprastai būna vidutinio arba mažo dydžio su gausiomis vidutinėmis arba didelėmis uogomis. Ji gležna ir neatspari ligoms. Uogos noksta netolygiai ir greitai, dėl to derliaus nuėmimo pabaigoje veislei reikia skirti kuo daugiau dėmesio. Tačiau gerai sunokusios vynuogės yra labai subtilaus ir švelnaus skonio.

Įvairiais tyrimais patvirtintas veislės „Negro Saurí“ ryšys su kilmės vietos nuorodos „León“ geografine vietove ir iš jos pagamintų vynų atitiktis kilmės vietos nuoroda „León“ žymimų vynų kokybei. Todėl manoma, kad tikslinga ir būtina šią veislę įtraukti į kilmės vietos nuoroda „León“ žymimo produkto specifikaciją kaip leidžiamą naudoti veislę, kad būtų išsaugotas vietinių vynuogynų paveldas.

4. **Brandinimo sąlygos**

Aprašymas

Panaikintas reikalavimas dėl ąžuolo statinių amžiaus ir įpareigojimo skaičiuoti brandinimo laiką nuo derliaus metų lapkričio 1 d. Taip pat tikslinga paaiškinti, kad rožiniai ir baltieji vynai taip pat gali būti vadinami „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 3 dalies b punkto 3 papunkčiu, 8 dalies b punkto 3 papunkčiu ir bendrojo dokumento 5.1 punktu.

Pakeitimo pobūdis – STANDARTINIS (pakeitimas susijęs su bendruoju dokumentu). Pagal galiojančius teisės aktus iš dalies keičiamos tik produkto specifikacijoje nurodytos brandinimo sąlygos. Pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Nė vienas reikalavimas nėra tiesioginė kilmės vietos nuoroda „León“ žymimų vynų kokybės sąlyga.

Ženklinant baltuosius ir rožinius vynus, tradicinių su brandinimu susijusių terminų atžvilgiu galima taikyti Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 112 straipsnio b punktą, jei vynai atitinka nustatytus trumpiausius brandinimo laikotarpius.

5. **Teisinio pagrindimo atnaujinimas**

Aprašymas

Antrašte „Teisinis pagrindimas“ žymimoje dalyje nuoroda į panaikintą reglamentą buvo atnaujinta ir pakeista galiojančiu reglamentu.

Keičiamas tik produkto specifikacijos 8 dalies a punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Pakeitimo pobūdis – STANDARTINIS (pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu). Pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Buvo pasinaudota galimybe atnaujinti nuorodas į teisės aktus.

6. **Skirsnio dėl atitikties patikros atnaujinimas**

Aprašymas

Įsteigta kilmės vietos nuorodos „León“ Reguliavimo taryba kaip įgaliotoji kontrolės įstaiga.

Keičiamas tik produkto specifikacijos 9 dalies a punktas, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Pakeitimo pobūdis – STANDARTINIS (pakeitimas nesusijęs su bendruoju dokumentu). Pagal galiojančius teisės aktus pasikeitė tik už atitikties produkto specifikacijai tikrinimą atsakinga institucija. Pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Kilmės vietos nuorodos „León“ Reguliavimo taryba yra akredituota pagal ISO/IEC 17065:2012 standartą. Po šio akreditavimo, „Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León“ (Kastilijos ir Leono žemės ūkio technologijų institutas) Reguliavimo tarybai pavedė atlikti su atitikties patikromis susijusias užduotis pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 116a straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **PRODUKTO PAVADINIMAS**

„León“

2. **GEOGRAFINĖS NUORODOS TIPAS**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **VYNUOGIŲ PRODUKTŲ KATEGORIJOS**

1. Vynas

4. **VYNO (-Ų) APRAŠYMAS**

1. VYNAS. Brandinti ir nebrandinti baltieji vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Baltieji vynai, pagaminti iš veislių „Albarín Blanco“, „Verdejo“ ir „Godello“ vynuogių, yra puikaus skonio ir subalansuoto aromato. Jiems taip pat būdingas gaivumas ir kompleksiškumas.

* Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 10.5 tūrio proc.

* Didžiausias brandinto baltojo vyno lakusis rūgštingumas – 0,7 g/l iki 10 tūrio proc., dar po 0,06 g/l už kiekvieną 10 tūrio proc. viršijantį alkoholio laipsnį.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,3 g/l (vyno rūgšties)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	11,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	160

2. VYNAS. Brandinti ir nebrandinti rožiniai vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Rožiniai vynai „Prieto Picudo“ yra labai aromatingi, gaivūs (didelis natūralus rūgštingumas), ragaujant burnoje juntamas jų stiprumas ir struktūra (alkoholio ir rūgštingumo pusiausvyra).

* Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11 tūrio proc.

* Didžiausias brandinto rožinio vyno lakusis rūgštingumas – 0,7 g/l iki 10 tūrio proc., dar po 0,06 g/l už kiekvieną 10 tūrio proc. viršijantį alkoholio laipsnį.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,3 g/l (vyno rūgšties)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	11,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	160

3. VYNAS. Raudonieji vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Vynai pasižymi spalvos intensyvumu, aromatu (raudonųjų ir juodųjų uogų), sodrumu ir šiek tiek gomurį sutraukiančiu bei ilgai išliekančiu skoniu.

* Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 11,5 tūrio proc.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,3 g/l (vyno rūgšties)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	11,67
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

4. VYNAS. Brandinti raudonieji vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Šie vynai išlaiko vynuogių veislės („Prieto Picudo“) savybes, tačiau ne taip sutraukia gomurį, yra labiau kompleksiški ir subalansuoti, juose juntami taninai, o poskonis išlieka ilgai.

* Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 12 tūrio proc.

* Didžiausias acto rūgšties kiekis apskaičiuojamas taip: 0,7 g/l iki 10 tūrio proc., dar po 0,06 g/l už kiekvieną 10 tūrio proc. viršijantį alkoholio laipsnį.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,3 g/l (vyno rūgšties)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. VYNAS. Pusiau saldūs (baltieji, rožiniai ir raudonieji) vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Pusiau saldūs vynai yra labai aromatingi, gaivūs (didelis natūralus rūgštingumas), o jų alkoholio koncentracija, rūgštingumas ir liekamasis cukraus kiekis – subalansuoti.

* Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 9 tūrio proc.

* Bendras cukrų kiekis gliukozės ir fruktozės (g/l) – 18–45 g/l

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l (vyno rūgšties)

Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

6. VYNAS. Saldūs (baltieji, rožiniai ir raudonieji) vynai

TRUMPAS TEKSTINIS APIBŪDINIMAS

Saldūs vynai yra labai aromatingi, gaivūs (didelis natūralus rūgštingumas), o jų alkoholio koncentracija, rūgštingumas ir liekamasis cukraus kiekis – subalansuoti.

* Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 9 tūrio proc.

* Bendras cukrų kiekis gliukozės ir fruktozės (g/l) – > 45 g/l

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia bendra alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.)	9
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l (vyno rūgšties)
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	13,33
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

— Tikėtina mažiausia vynuogių alkoholio koncentracija – 11,5 proc. (raudonosios vynuogės), 10,5 proc. (baltosios vynuogės).

— Didžiausia išeiga – 74 l iš 100 kg vynuogių.

— Gaminant vynus, kurie bus ženklinami nuorodomis „CRIANZA“, „RESERVA“ arba „GRAN RESERVA“.

— Saldūs ir pusiau saldūs vynai gaminami išsaugant dalį natūralaus vynuogėse esančio cukraus, nutraukiant alkoholio fermentaciją, taikant galiojančiais teisės aktais leidžiamą metodą.

Susiję vynų gamybos apribojimai

— Baltieji vynai gaminami iš veislių „Verdejo“, „Albarín Blanco“ ir „Godello“ vynuogių.

— Gaminant rožinį vyną naudojama ne mažiau kaip 60 proc. pagrindinių raudonųjų vynuogių veislių, t. y. veislių „Prieto Picudo“, „Mencía“ ir (arba) „Negro Saurí“ vynuogių. Likusius 40 proc. sudaro leidžiamų raudonųjų vynuogių veislių, t. y. „Tempranillo“ ir „Garnacha“ vynuogės ir (arba) baltosios vynuogių veislės.

— Gaminant raudonąjį vyną naudojama ne mažiau kaip 60 proc. pagrindinių raudonųjų vynuogių veislių, t. y. veislių „Prieto Picudo“ ir (arba) „Mencía“ ir (arba) „Negro Saurí“ vynuogių. Likusius 40 proc. gali sudaryti kitos pirmiau aprašytos raudonųjų vynuogių veislės.

Auginimo metodas

1. Tiek taurės forma genimų, tiek prie treliažų rišamų raudonųjų ir baltųjų vynuogių sodinių tankumas turi būti 1 100–4 000 vienetų hektare. Šių sistemų ir jų variantų atveju nustatyta riba – ne daugiau kaip 40 000 auginių viename hektare.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Suteikiant taurės formą genimi baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

   7 000 kg vynuogių iš hektaro

   51,80 hektolitrų iš hektaro

2. Taikant treliažų sistemą auginamų baltųjų vynuogių veislių vynmedžiai

   10 000 kg vynuogių iš hektaro

   74 hektolitrų iš hektaro

3. Suteikiant taurės formą genimi raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

   6 000 kg vynuogių iš hektaro

   44,44 hektolitrų iš hektaro

4. Taikant treliažų sistemą auginamų raudonųjų vynuogių veislių vynmedžiai

   8 000 kg vynuogių iš hektaro

   59,20 hektolitrų iš hektaro

6. **NUSTATYTA GEOGRAFINĖ VIETOVĖ**

— Leonės provincijoje:

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, Zotes del Páramo.

— Valjadolido provincijoje:

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, Villalba de la Loma.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-s)**

„ALBARÍN BLANCO“

„GARNACHA TINTA“

„GODELLO“

„MENCÍA“

„MERENZAO“ – „NEGRO SAURÍ“

„PRIETO PICUDO“

„TEMPRANILLO“

„VERDEJO“

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

VYNAS

1. Iš veislės „Prieto Picudo“ vynuogių gaminami rožiniai vynai visada asocijuojasi su gaivumo pojūčiu, o raudonieji vynai – su kokybiškumu. Šie du terminai yra vynuogių veislės juslinių savybių pasekmė, o šias savybes lemia vietovės klimato sąlygos, dirvožemio savybės ir žmogiškųjų veiksnių poveikis.

2. Aprašant vietovės klimatą pabrėžta keletas punktų. Reikia juos nuodugniai apžvelgti, siekiant suprasti, kuo išskirtinė ir ypatinga vynuogių veislė „Prieto Picudo“, iš kurios daugiausia gaminami SKVN „León“ žymimi vynai.

— Dėl to, kad lapai ir uogos vasaros laikotarpiu yra labai apšviesti, lengviau vyksta augalo fotosintezė, todėl susidaro palankesnės sąlygos kauptis cukrums ir polifenoliams, dėl kurių rožiniai ir raudonieji vynai įgyja tokią intensyvią ir šiltą spalvą.

— Vasaros laikotarpiu išryškėja dienos ir nakties temperatūrų skirtumai (dienos metu gali svilinti karštis, o naktį temperatūra gali nukristi gana žemai), dėl to augalas gali atlikti ląstelių kvėpavimo procesus, skatinančius vynuogėms būdingo natūralaus rūgštingumo vystymąsi. Dėl to misoje susidaro apie 5,5 g/l vyno rūgšties, nulemiančios tipinį rožinių vynų gaivumą.

Be to, dėl tokių temperatūros skirtumų, t. y. didelio saulėtų valandų skaičiaus vynuogynuose vasarą, užtikrinama, kad vynuogėse tinkamai susidarytų ir kauptųsi polifenoliai.

— Be to, reikia pabrėžti, kad vynuogių veislei „Prieto Picudo“ būdinga tai, kad iš jos gaminami vynai yra labai aromatingi. Kad vynai turėtų šių aromatinių savybių, vynuogių odelėje turi būti pakankamai jas lemiančių terpenų. Svarbiausią vaidmenį šiuo atžvilgiu atlieka vasaros dienomis aukštai pakylanti temperatūra.

— Ši aukšta vasaros temperatūra kartu su dideliu saulėtumu, skatinančiu fotosintezę, užtikrina cukrų kaupimąsi vynuogėse, todėl vėliau išgaunama didelė alkoholio koncentracija. Šis veiksnys, siejamas su šiai veislei būdingu dideliu natūraliu rūgštingumu, padeda vynuogių augintojams ir minėta nuoroda ženklinamų vynų gamintojams išgauti tiek jaunus ir gaivius raudonuosius vynus, tiek ilgai brandinamus raudonuosius vynus.

— Ruduo nustatytoje geografinėje vietovėje paprastai būna švelnus ir šiek tiek lietingas, o tai labai svarbu norint, kad vynuogės tinkamai sunoktų. Sunokusioms vynuogėms būdinga tinkama alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir fenolių pusiausvyra.

— Siekiant kovoti su netinkamais vynuogių veislės „Prieto Picudo“ auginimo metodais, šioje specifikacijoje jau buvo nurodyta, kad vyndariai, siekdami paskatinti ir geriau reguliuoti šios veislės produktyvumą ir išgauti aukštos kokybės produkciją, taiko gerai žinomą metodą, kai paliekamos ilgos vaisinės šakos arba vynmedžiai nugenami trumpai.

— Visam pirmiau aprašytam įvairių tipų dirvožemiui būdingas nedidelis organinių medžiagų kiekis. Šis veiksnys yra labai svarbus siekiant, kad tiek raudonųjų, tiek baltųjų vynuogių veislių produkcija būtų kokybiška. Tai ypač pasakytina apie baltąsias vynuoges, kurių aromatingumą nulemia ypatingas dirvožemio, kuriame jos auga, lengvumas, nes jame yra mažai organinių medžiagų, mažai molio, vyrauja geros vidinio drenavimo sąlygos, dirvožemyje išlaikomas tinkamas drėgmės kiekis, lengvas vėdinimas ir šaknų prasiskverbimas, nedidelis mineralinių druskų kiekis, gilumas ir tinkamas klinčių kiekis. Visos šios sąlygos yra ypač svarbios siekiant gaminti aukštos kokybės baltuosius vynus.

— Galiausiai reikia dar kartą pabrėžti, kad rožiniai vynai gaminami naudojant *madreo* metodą, kurį taikant į fermentuojamą vyną pridedama vynuogių kekių. Šis metodas naudojamas tik šioje teritorijoje ir daugelis vyno gamintojų, rožinį vyną gaminančių klasikiniu būdu, kelis litrus misos visada panaudoja šiam gamybos metodui pritaikyti.

9. **Kitos svarbiausios sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindimas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Vyno gamybos procesas apima vyno išpilstymo į butelius ir brandinimo etapus. Taigi šioje specifikacijoje aprašytos juslinės ir fizinės bei cheminės savybės gali būti užtikrinamos tik tuo atveju, jei visi vyno apdorojimo etapai vykdomi gamybos vietovėje. Todėl, atsižvelgiant į tai, kad vynų su SKVN „León“ išpilstymas į butelius yra vienas iš pagrindinių etapų, leidžiančių užtikrinti per gaminimo ir brandinimo procesą vyno įgytas specifikacijoje aprašytas savybes, šis etapas turi būti vykdomas specifikacijoje nurodytoje gamybos vietovėje esančių išpilstymo į butelius patalpų rūsiuose, nes taip išsaugoma vynų kokybė, užtikrinama jų kilmė ir tinkamas patikrinimas.

Teisinis pagrindimas

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

— Etiketėse vietoj nuorodos „Denominación de Origen Protegida“ (saugoma kilmės vietos nuoroda) gali būti pateikiama tradicinė nuoroda „Denominación de Origen“ (kilmės vietos nuoroda).

— Etiketėse visada turi būti nurodomi derliaus metai, net jeigu vynai nėra brandinti.

— Raudonųjų vynų etiketėse gali būti vartojami šie tradiciniai terminai: „Crianza“, „Reserva“ ir „Gran Reserva“, jei yra laikomasi taikomuose teisės aktuose nustatytų naudojimo taisyklių.

— Galima naudoti nuorodą „Vino de pueblo“ ir mažesnės geografinės vietovės pavadinimą iš šios specifikacijos 4 punkte išvardytų geografinių vietovių (savivaldybių) sąrašo su sąlyga, kad 85 % vynui gaminti naudojamų vynuogių išaugintos toje savivaldybėje esančiuose sklypuose.

Produkto specifikacijos nuoroda

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