Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2024/1620

16.2.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. Punktu

(C/2024/1620)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“León”

PDO-ES-A0882-AM04

Paziņojuma datums: 2023. gada 15. novembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Nogatavinātu baltvīnu un sārtvīnu analītisko īpašību pielāgošana**

Apraksts

Ir precizēti fizikālķīmiskie un organoleptiskie parametri, pēc kuriem nogatavinātos baltvīnus un sārtvīnus atšķir no nenogatavinātiem vīniem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) un b) apakšpunktu “Analītiskās īpašības”, kā arī uz vienotā dokumenta 4. punktu.

Grozījuma veids: STANDARTA (grozījums attiecas uz vienoto dokumentu). Šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā minētajām kategorijām. Visbeidzot, saiknes aprakstā minētās īpašības un profils nemainās, un tie ir dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultāts.

Pamatojums

Produkta specifikācija ļāva ražot nogatavinātus baltvīnus un sārtvīnus, bet šis ražošanas veids nebija pienācīgi saskaņots ar fizikālķīmisko parametru novērtējumu, ņemot vērā to, ka nogatavināšanas process var ietekmēt dažus parametrus, piemēram, gaistošo skābumu.

Šajā gadījumā noteiktais gaistošais skābums nogatavinātos sarkanvīnos attīstās tāpat kā nogatavinātos baltvīnos un sārtvīnos.

2. **Jaunu vīna veidu iekļaušana: pussalds un salds vīns 1. Kategorijā “Vīns”**

Apraksts

Ņemot vērā tirgus pieprasījumu un ražošanu vīna darītavās, kas atrodas ar cilmes vietas nosaukumu “León” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, ar cilmes vietas nosaukumu “León” apzīmēto vīnu vidū jāiekļauj saldie un pussaldie vīni.

Jānosaka arī to fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās pamatīpašības saskaņā ar prasībām, kuras paredzētas Komisijas 2018. gada 17. oktobra Īstenošanas regulā (ES) 2019/34, ar ko nosaka detalizētus noteikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 piemērošanai. Lai ņemtu vērā jaunpievienoto saldo un pussaldo vīnu ražošanu, jāpielāgo arī vīndarības metodes.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) un b) apakšpunktu, 3. punkta b) apakšpunktu un 8. punkta b.3) apakšpunktu, kā arī uz vienotā dokumenta 4. un 5.1. punktu.

Grozījuma veids: STANDARTA (grozījums attiecas uz vienoto dokumentu). Kā norādīts iepriekšējā aprakstā, šīs izmaiņas nemaina ar ACVN “León” apzīmētā vīna būtiskās īpašības, kas rodas, apvienojoties dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Tā kā šos vīnus ražo no tām pašām atļautajām šķirnēm, tie saglabā apgabala vīnu specifiskās īpašības, atšķiroties ar augstāku cukuru saturu. Tas neietekmē saikni, jo šie vīni, reaģējot uz jauno tirgus

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

pieprasījumu, jau tiek plaši ražoti ar ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Tāpēc uzskatām, ka šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā minētajām kategorijām.

Pamatojums

Šie vīni šajā apgabalā jau tika ražoti reģistrētās vīna darītavās no tādu šķirņu vīnogām, kas audzētas vīndārzos, uz kuriem attiecas ACVN. Tomēr tos nevarēja tirgot ar cilmes vietas nosaukumu "León", jo tie nebija iekļauti produkta specifikācijā.

Šiem vīniem ir veiktas analīzes, lai pārliecinātos, ka to fizikālķīmiskās un organoleptiskās īpašības atbilst parametriem, kas saistīti ar vīniem, uz kuriem attiecas ACVN "León". Vīni saglabā ar atļautajām šķirnēm, tai skaitā jo īpaši "Prieto Picudo" un "Albarín", saistītās īpašības, tādējādi saglabājot ar ACVN "León" apzīmēto vīnu specifisko raksturu, kas atšķiras ar augstāku cukuru saturu.

Šī jaunā produkcija ietilpst tajā pašā kategorijā "Vīns" saskaņā ar vīna kategorijām, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā. Tā atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem un tirgus pieprasījumam.

3. **Jaunas sarkano vīnogu šķirnes iekļaušana ar cilmes vietas nosaukumu "León" apzīmēto vīnu ražošanai: šķirne "Negro Saurí"**

Apraksts

Šķirne "Negro Saurí" ir iekļauta kā atļauta sarkanogu šķirne. Tā ir ar cilmes vietas nosaukumu "León" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala vietēja mazākuma šķirne.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta c) apakšpunktu "Uz vīndarību attiecināmie ierobežojumi" un 6. punktu "Vīnogu šķirnes", kā arī uz vienotā dokumenta 5.1. un 7. punktu.

Grozījuma veids: STANDARTA (grozījums attiecas uz vienoto dokumentu). Šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā minētajām kategorijām. Visbeidzot, saiknes aprakstā minētās īpašības un profils nemainās, un tie ir dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbības rezultāts.

Pamatojums

Viens no cilmes vietas nosaukuma mērķiem ir veicināt veco vīndārzu pārveidošanu, vienlaikus saglabājot vietējās šķirnes, lai izvairītos no ģenētiskās daudzveidības zuduma. Plaša ģenētiskā bāze ne tikai ir būtiska vīndārzu izdzīvošanai, tiem saskaroties ar jauniem kaitīgajiem organismiem, slimībām un augsnes un klimata ierobežojumiem, bet arī palīdz atšķirt vīnus un nodrošināt tiem specifiskas īpašības, lai varētu eksperimentēt un ieviest jauninājumus to kvalitātes ziņā.

Šķirni "Negro Saurí" ar cilmes vietas nosaukumu "León" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā uzskata par mazākuma šķirni, un tās nosaukums ir noteikts par šķirnes "Merenzao" nosaukuma sinonīmu. Tai raksturīga pumpuru veidošanās sezonas vidū, agrīna nogatavošanās un mērena raža, un tās vīnogu krāsa nav tik intensīva kā citu sarkanogu šķirņu vīnogu krāsa. Tā ir uzņēmīga pret īsto miltrasu un arī pret *Botrytis*. Tas saistīts ar tās vīnogu ķekaru kompaktumu; parasti tie ir vidēja vai maza izmēra, ar vidējām vai lielām ogām un labu ražu. Šī šķirne ir vārīga un uzņēmīga pret slimībām. Tās vīnogām, kas nogatavojas neregulāri un ātri, ražas beigās jāpievērš maksimāla uzmanība. Tomēr labi nogatavojušās vīnogas ir ļoti izsmalcinātas un elegantas.

Ir veikti dažādi pētījumi, kas apstiprina mazākuma šķirnes "Negro Saurí" saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, kurā ražo ar cilmes vietas nosaukumu "León" apzīmēto produktu, un no tās gatavoto vīnu piemērotību cilmes vietas nosaukuma "León" kvalitātei. Tāpēc, lai saglabātu vietējo vīndārzu mantojumu, par lietderīgu un nepieciešamu tiek uzskatīta šīs šķirnes kā atļautas šķirnes iekļaušana ar cilmes vietas nosaukumu "León" apzīmētā produkta specifikācijā.

4. **Nogatavināšanas nosacījumi**

Apraksts

Atcelta prasība par ozolkoka mucu vecumu un pienākums nogatavināšanas periodu skaitīt no ražas gada 1. novembra. Lietderīgi ir arī precizēt, ka sārtvīniem un baltvīniem var izmantot apzīmējumus "Crianza", "Reserva" un "Gran Reserva".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta b.3) apakšpunktu un 8. punkta b.3) apakšpunktu, kā arī uz vienotā dokumenta 5.1. punktu.

Grozījuma veids: STANDARTA (grozījums attiecas uz vienoto dokumentu). Produkta specifikācijā ir grozīti tikai nogatavināšanas nosacījumi saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem. Šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā minētajām kategorijām.

Pamatojums

Neviena prasība nav tiešs nosacījums ar cilmes vietas nosaukumu "León" ražoto vīnu kvalitātei.

Attiecībā uz tradicionāliem ar nogatavināšanu saistītiem apzīmējumiem baltvīnu un sārtvīnu marķējumā var piemērot Regulas (ES) Nr. 1308/2013 112. panta b) punktu, ja šo vīnu nogatavināšanas periodi atbilst noteiktajiem minimālajiem nogatavināšanas periodiem.

5. **Tiesiskā regulējuma atjaunināšana**

Apraksts

Sadaļā "Tiesiskais regulējums" dotā atsauce uz regulu, kas jau ir atcelta, ir aizstāta ar atsauci uz spēkā esošo regulu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punkta a) apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Grozījuma veids: STANDARTA (grozījums neattiecas uz vienoto dokumentu). Grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā minētajām kategorijām.

Pamatojums

Izmantota iespēja atjaunināt atsauces uz tiesību aktiem.

6. **Iedaļas par pārbaudēm atjaunināšana**

Apraksts

Par deleģētu kontroles struktūru ir noteikta cilmes vietas nosaukuma "León" regulatīvā padome.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punkta a) apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Grozījuma veids: STANDARTA (grozījums neattiecas uz vienoto dokumentu). Mainījusies tikai struktūra, kas atbildīga par produkta specifikācijas ievērošanas pārbaudi, saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem. Grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotas TKO regulas) 105. panta 2. punktā minētajām kategorijām.

Pamatojums

Cilmes vietas nosaukuma "León" regulatīvā padome ir saņēmusi standarta ISO/IEC 17065:2012 akreditāciju. Pēc šīs akreditācijas *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* [Kastīlijas un Leonas Lauksaimniecības tehnoloģiju institūts] saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1308/2013 116.a pantu deleģēs regulatīvajai padomei uzdevumus, kas saistīti ar atbilstības pārbaudēm.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

León

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. **Vīna(-u) apraksts**

1. VĪNS: nogatavināts un nenogatavināts baltvīns

ĪSS APRAKSTS

Baltvīnam, kas iegūts no "Albarín Blanco", "Verdejo" un "Godello" šķirnes vīnogām, ir teicami sabalansēta garša un aromāts, tas ir svaigs, ar kompleksu garšas buķeti.

* Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 10,5 tilp. %.

* Nogatavināta baltvīna maksimālais gaistošais skābums: 0,7 g/l vīnam ar spirta tilpumkoncentrāciju līdz 10 % un papildus 0,06 g/l uz katru spirta procentu, kas pārsniedz 10 %.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	10,5
Minimālais kopējais skābums	4,3 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	160

2. VĪNS: nogatavināts un nenogatavināts sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

"Prieto Picudo" sārtvīns ir ļoti aromātisks, svaigs (liels dabīgais skābums), un mutē jūtams tā pilnīgums un struktūra (līdzsvars starp spirtu un skābumu).

* Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 11 tilp. %.

* Nogatavināta sārtvīna maksimālais gaistošais skābums: 0,7 g/l vīnam ar spirta tilpumkoncentrāciju līdz 10 % un papildus 0,06 g/l uz katru spirta procentu, kas pārsniedz 10 %.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	4,3 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	160

3. VĪNS — sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīnam ir intensīva krāsa, aromāts (sarkanie un melnie augļi), tā garša ir gaļīga un pilnmiesīga, viegli savelkoša, ar paliekošu pēcgaršu.

* Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 11,5 tilp. %

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	11,5
Minimālais kopējais skābums	4,3 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	11,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

4. VĪNS: nogatavināts sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Nogatavinātam sarkanvīnam saglabājas vīnogu šķirnes ("Prieto Picudo") īpašības, bet tas ir kompleksāks, ar mazāk savelkošu garšu, sabalansēts, piesātināts ar tanīniem un ar paliekošu pēcgaršu.

* Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 12 tilp. %

* Etiķskābes maksimālo robežvērtību aprēķina šādi: 0,7 g/l vīnam ar spirta tilpumkoncentrāciju līdz 10 % un papildus 0,06 g/l uz katru spirta procentu, kas pārsniedz 10 %.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	12
Minimālais kopējais skābums	4,3 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	150

5. VĪNS: pussalds baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Pussaldais vīns ir ļoti aromātisks, svaigs (liels dabīgais skābums) un līdzsvarots spirta koncentrācijas, skābuma un atlikumcukuru satura ziņā.

* Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 9 tilp. %

* Kopējais cukuru saturs, kas izteikts gramos glikozes + fruktozes uz litru: no 18 līdz 45 g/l.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

6. VĪNS: salds baltvīns, sārtvīns un sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

Saldais vīns ir ļoti aromātisks, svaigs (liels dabīgais skābums) un līdzsvarots spirta koncentrācijas, skābuma un atlikumcukuru satura ziņā.

* Minimālā kopējā spirta koncentrācija: 9 tilp. %

* Kopējais cukuru saturs, kas izteikts gramos glikozes + fruktozes uz litru: > 45 g/l.

Vispārējās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

— Minimālā potenciālā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 % (sarkanās vīnogas), 10,5 % (baltās vīnogas).

— Maksimālais vīna iznākums: 74 litri no 100 kilogramiem vīnogu.

— Vīnam var izmantot apzīmējumus “CRIANZA”, “RESERVA” vai “GRAN RESERVA”.

— Gatavojot saldo un pussaldo vīnu, saglabā dažus vīnogu dabīgos cukurus, pārtraucot spirta rūgšanu, saskaņā ar spēkā esošajos tiesību aktos atļauto metodi.

Uz vīndarību attiecināmais ierobežojums

— Baltvīnu ražo, izmantojot baltogu šķirnes “Verdejo”, “Albarín Blanco” un “Godello”.

— Sārtvīnu ražo, izmantojot vismaz 60 % tādu vīnogu, kas iegūtas no galvenajām sarkanogu šķirnēm “Prieto Picudo”, “Mencía” un/vai “Negro Saurí”. Atlikušajiem 40 % var izmantot atļautās sarkanogu šķirnes “Tempranillo” un “Garnacha” un/vai baltogu šķirnes.

— Sarkanvīnu ražo, izmantojot vismaz 60 % tādu vīnogu, kas iegūtas no galvenajām sarkanogu šķirnēm “Prieto Picudo”, “Mencía” un/vai “Negro Saurí”. Atlikušajiem 40 % var izmantot citas iepriekš aprakstītās sarkanogu šķirnes.

Audzēšanas metode

1. Gan kausveidā veidotu, gan uz špalerām audzētu sarkanogu un baltogu šķirņu stādījumu biezība ir 1 100–4 000 vīnogulāju uz hektāru. Izmantojot šīs sistēmas un to variantus, augļpumpuru maksimālais daudzums vienā hektārā ir 40 000.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Kausveida formā audzētas baltogu šķirnes

   7 000 kg vīnogu no hektāra

   51,80 hl no hektāra

2. Uz špalerām audzētas baltogu šķirnes

   10 000 kg vīnogu no hektāra

   74 hl no hektāra

3. Kausveida formā audzētas sarkanogu šķirnes

   6 000 kg vīnogu no hektāra

   44,44 hl no hektāra

4. Uz špalerām audzētas sarkanogu šķirnes

   8 000 kg vīnogu no hektāra

   59,20 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

— Šādu pašvaldību teritorija Leonas provincē:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (apgabals pašvaldības teritorijā), 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 un Zotes del Páramo;

— Šādu pašvaldību teritorija Valjadolidas provincē:

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 un Villalba de la Loma.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"ALBARÍN BLANCO"

"GARNACHA TINTA"

"GODELLO"

"MENCÍA"

"MERENZAO" — "NEGRO SAURÍ"

"PRIOTO PICUDO"

"TEMPRANILLO"

"VERDEJO"

8. **Saiknes apraksts**

VĪNS

1. Aprakstot vīnu, kas darīts no "Prieto Picudo" šķirnes vīnogām, vienmēr tiek izcelts sārtvīna svaigums un sarkanvīna kvalitāte. Abas šīs iezīmes rodas vīnogu organoleptisko īpašību rezultātā; tās savukārt veido apgabala klimatiskie apstākļi, augsnes īpašības un cilvēkfaktoru ietekme.

2. Aprakstot apgabala klimatu, ir minēti vairāki aspekti, kuri jāizceļ, lai izprastu, kādēļ "Prieto Picudo", kas ir galvenā ar ACVN "León" apzīmētā vīna ražošanā izmantotā šķirne, ir atšķirīga un unikāla:

— lielais gaismas daudzums, ko lapas un vīnogas saņem vasaras laikā, labvēlīgi ietekmē auga fotosintēzes procesus, kuri veicina cukuru un polifenolu uzkrāšanos, rezultātā nodrošinot attiecīgajam sārtvīnam un sarkanvīnam ļoti intensīvas silto toņu krāsas,

— dienas un nakts temperatūras atšķirības vasarā (dienā tā var būt ļoti augsta, taču ievērojami pazeminās nakts laikā) nodrošina auga šūnu elpošanas procesus, kuri veicina vīnogām raksturīgā dabiskā skābuma veidošanos. Tādējādi vīnskābes daudzums misā ir aptuveni 5,5 g/l, kas nodrošina sārtvīnam tik raksturīgo svaigumu.

Temperatūras atšķirības arī veicina pienācīgu polifenolu veidošanos un uzkrāšanos vīnogās; to nodrošina lielais dienasgaismas stundu skaits, ko vīndārzi saņem vasarā,

— turklāt jāatzīmē, ka no "Prieto Picudo" šķirnes vīnogām iegūtajam vīnam ir raksturīgs ļoti intensīvs aromāts. Lai nodrošinātu vīnam šādas smaržas īpašības, par aromāta veidošanos atbildīgajiem terpēniem ir pienācīgi jāuzkrājas vīnogu miziņā. Galvenais noteicošais faktors ir augstā temperatūra, kas tiek sasniegta vasaras periodā,

— šī augstā vasaras temperatūra, kā arī lielais dienasgaismas stundu skaits attiecīgajā periodā veicina auga fotosintēzes procesus un ļauj vīnogās uzkrāties cukuriem, kas nodrošina augstu spirta koncentrāciju. Šis faktors apvienojumā ar augsto šķirnes dabiskā skābuma līmeni ļauj vīnkopjiem un vīna ražotājiem, kuriem ir atļauts izmantot šo nosaukumu, radīt jauno sarkanvīnu ar svaigu garšu, kā arī ilgāk nogatavinātu sarkanvīnu,

— rudens periods šajā apgabalā ir temperatūras ziņā mērens, ar nelielu lietus daudzumu; šādi apstākļi ir būtiski, lai vīnogas varētu pilnībā nogatavoties. Ja nogatavošanās process ir pabeigts veiksmīgi, tas ir redzams spirta koncentrācijas, skābuma un polifenolu līdzsvarā,

— lai novērstu "Prieto Picudo" šķirnes vīnogu neregulāro ražu, produkta specifikācijā jau ir norādīts, ka vīnkopji izmanto labi pazīstamo "garo" jeb dzinumu apgriešanas metodi ar mērķi efektīvāk vairot un regulēt šīs šķirnes ražu un nodrošināt augstas kvalitātes produktus,

— visiem dažādajiem augsnes veidiem, kas aprakstīti iepriekš, ir raksturīgs ļoti zems organiskās vielas saturs. Šis faktors ir izšķirošs, lai iegūtu augstas kvalitātes sarkanogu un baltogu šķirņu produktus. Jo īpaši baltvīnam piemīt spēcīgs aromāts, kas rodas, pateicoties tam, ka attiecīgo vīnogu audzēšanai izmantotā augsne ir ļoti viegla, ar zemu organiskās vielas un māla saturu, teicamiem iekšējās drenāžas apstākļiem, pietiekamu ūdens aiztures spēju, vieglu aerāciju un sakņu izplešanos, zemu minerālsāļu saturu, atbilstošu dziļumu un kaļķakmens saturu. Visi šie apstākļi ir būtiski, lai nodrošinātu augstas kvalitātes baltvīna produktus,

— visbeidzot, vēlreiz jāizceļ sārtvīna ražošanā izmantotā "madreo" metode, kura paredz, ka raudzēšanas laikā vīnam tiek pievienoti veseli vīnogu ķekari. Šāda metode tiek izmantota tikai šajā apgabalā, turklāt daudzas vīna darītavas papildus klasiskā sārtvīna ražošanai vienmēr atliek dažus litrus misas, lai vēlāk to izmantotu ražošanā ar "madreo" metodi.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Iepakošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīndarības procesā ietilpst arī pildīšana pudelēs un noturēšana, tādējādi produkta specifikācijā aprakstītās organoleptiskās, fizikālās un ķīmiskās īpašības ir iespējams nodrošināt tikai tad, ja visas vīna apstrādes darbības notiek ražošanas apgabalā. Attiecīgi, lai nodrošinātu kvalitāti, kā arī apliecinājumu attiecībā uz cilmes vietu un kontroli, pildīšana pudelēs ir jāveic produkta specifikācijā norādītajā ražošanas apgabalā esošo vīna darītavu iekārtās, jo ar ACVN "León" apzīmēta vīna pildīšana pudelēs ir viens no būtiskākajiem faktoriem, kas garantē ražošanas un nogatavināšanas procesā iegūtās īpašības, kā noteikts produkta specifikācijā.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību aktos

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

— Marķējumā apzīmējuma "Denominación de Origen Protegida" [aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vietā var norādīt tradicionālo apzīmējumu "Denominación de Origen" [cilmes vietas nosaukums].

— Arī tad, ja vīns nav nogatavināts, marķējumā ir jānorāda ražas gads.

— Vīna marķējumā var norādīt tradicionālos apzīmējumus "crianza", "reserva" un "gran reserva", ja vīns atbilst spēkā esošajos tiesību aktos noteiktajiem nosacījumiem.

— Marķējumā var norādīt arī tādas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, kas ir mazāka par šīs produkta specifikācijas 4. punktā norādītajām (pašvaldībām), kā arī apzīmējumu "Vino de Pueblo" [ciema vīns], ja 85 % vīnogu, kas izmantotas aizsargātā vīna darīšanā, ir ievāktas zemesgabalos, kuri atrodas noteiktās pašvaldības teritorijas robežās.

Saite uz produkta specifikāciju

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