Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/1620

16.2.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/1620)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"León"

PDO-ES-A0882-AM04

Datum van mededeling: 15.11.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Aanpassing van de analytische kenmerken voor gerijpte witte en roséwijnen**

Beschrijving

De fysisch-chemische en organoleptische parameters van de gerijpte witte en roséwijnen worden gespecificeerd, waardoor deze kunnen worden onderscheiden van niet-gerijpte wijnen.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 2, a) en b), "Analytische kenmerken van het product", van het productdossier en op punt 4 van het enig document.

Type wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Deze wijziging valt niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening). De kenmerken en het profiel van het product die zijn omschreven in het onderdeel over het verband en die het resultaat zijn van het samenspel tussen natuurlijke en menselijke factoren, blijven immers gehandhaafd.

Redenen

Volgens het productdossier was de productie van gerijpte witte en roséwijnen toegestaan, maar de beoordeling van de fysisch-chemische parameters voor deze wijnen was niet correct aangepast, rekening houdend met het feit dat het rijpingsproces van invloed kan zijn op bepaalde parameters, zoals het gehalte aan vluchtige zuren.

In dit geval wordt de ontwikkeling van het gehalte aan vluchtige zuren bij gerijpte rode wijnen overgenomen voor de productie van gerijpte witte en roséwijnen.

2. **Toevoeging van nieuwe wijnsoorten (halfzoet en zoet) binnen Categorie 1-Wijn**

Beschrijving

Rekening houdend met de marktvraag en met de productie in de wijnmakerijen in het geografische gebied van de oorsprongsbenaming León, moet de productie van zoete en halfzoete wijnen in het kader van die benaming worden vastgelegd.

Evenzo moeten ten minste de fysisch-chemische en organoleptische kenmerken ervan worden beschreven in het kader van de parameters die zijn vastgesteld in Uitvoeringsverordening (EU) 2019/34 van de Commissie van 17 oktober 2018 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen voor Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad. Ook de oenologische procedés moeten worden aangepast in het licht van de nieuwe productie van zoete en halfzoete wijnen.

Deze wijziging heeft betrekking op punt 2, a) en b), punt 3, b), en punt 8, b.3), van het productdossier en op de punten 4 en 5.1 van het enig document.

Type wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Zoals hierboven vermeld, leiden deze veranderingen niet tot een wijziging van de essentiële kenmerken van het product, de wijn met de BOB León, die het gevolg zijn van het samenspel van natuurlijke en menselijke factoren. Aangezien de wijnen worden geproduceerd met dezelfde toegestane rassen, behouden ze immers het typische karakter van de wijnen uit het gebied, dat evenwel wordt genuanceerd door een hoger suikergehalte. Deze wijziging doet geen afbreuk aan het verband, aangezien deze

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

wijnen al in belangrijke mate in het door de BOB bestreken gebied worden geproduceerd als reactie op de nieuwe vraag van de markt. Derhalve wordt geoordeeld dat deze wijziging niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening) valt.

Redenen

Deze wijnen werden door de wijnmakerijen in het gebied reeds geproduceerd uit druiven die afkomstig waren van beschermde wijngaarden, met erkende rassen en door geregistreerde wijnmakerijen, maar ze konden niet met de benaming León in de handel worden gebracht omdat ze niet in het productdossier waren opgenomen.

Deze wijnen zijn geanalyseerd om na te gaan of ze voldoen aan de fysisch-chemische en organoleptische kwaliteitsparameters van de beschermde wijnen met de BOB León. De wijnen behouden de kenmerken die typisch zijn voor de toegestane druivenrassen (waaronder de rassen prieto picudo en albarín), waardoor het specifieke karakter van de wijnen met de BOB León behouden blijft, zij het genuanceerd door een hoger suikergehalte.

Deze nieuwe soorten vallen onder dezelfde categorie "wijn" overeenkomstig de wijncategorieën die zijn vastgesteld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013. Deze nieuwe soorten zijn in overeenstemming met de bestaande wetgeving en met de marktvraag.

3. **Toevoeging van een nieuw blauw druivenras voor de productie van wijnen met de benaming León: Negro Saurí**

Beschrijving

Het blauwe ras negro saurí wordt toegevoegd als toegestaan ras. Het gaat om een inheems ras met beperkte verspreiding dat aanwezig is in het geografische gebied van de oorsprongsbenaming León.

De wijziging heeft betrekking op punt 3, c), "Beperkingen betreffende de vinificatie" en punt 6 "Druivenrassen" van het productdossier en op de punten 5.1 en 7 van het enig document.

Type wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Deze wijziging valt niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening). De kenmerken en het profiel van het product die zijn omschreven in het onderdeel over het verband en die het resultaat zijn van het samenspel tussen natuurlijke en menselijke factoren, blijven immers gehandhaafd.

Redenen

Een van de doelstellingen van de oorsprongsbenaming is de omschakeling van oude wijngaarden met behoud van inheemse rassen te bevorderen, zodat de genetische diversiteit niet verloren gaat. Een brede genetische basis is niet alleen belangrijk om de wijngaarden te laten overleven bij nieuwe plagen, ziekten en bodem- en klimaatbeperkingen, maar draagt ook bij tot differentiatie van de wijnen en zorgt voor specifieke kenmerken die toelaten om te experimenteren en te innoveren op het gebied van kwaliteit.

Negro saurí, ook bekend als merenzao, is een minder verspreid ras binnen de BOB León. Het wordt gekenmerkt door matige uitbotting, vroege rijping en matige productie met minder kleur dan andere blauwe rassen. Negro saurí is gevoelig voor meeldauw en botrytis als gevolg van de compactheid van de trossen, die doorgaans middelgroot tot klein zijn, met middelgrote tot grote bessen en een goede opbrengst. Het is een fragiel en ziektegevoelig ras. De onregelmatige en snelle rijping vereist maximale aandacht aan het einde van de oogst. Als de druiven goed gerijpt zijn, zijn ze evenwel zeer fijn en elegant.

Er zijn verschillende studies uitgevoerd die het verband tussen het ras negro saurí en het geografische gebied van de BOB León staven, evenals de conformiteit van de wijnen met de kwaliteit van de BOB León. Daarom wordt het passend en noodzakelijk geacht dit ras op te nemen als toegelaten ras in het productdossier van de BOB León om het erfgoed van onze inheemse wijngaarden te bewaren.

4. **Rijpingsomstandigheden**

Beschrijving

De vereiste inzake de ouderdom van de eikenhouten vaten en de verplichting om de rijping vanaf 1 november van het oogstjaar te tellen, worden geschrapt. Tevens moet worden verduidelijkt dat ook voor witte en roséwijnen de aanduidingen "crianza", "reserva" en "gran reserva" mogen worden gebruikt.

Deze wijziging betreft punt 3, b.3), en punt 8, b.3), van het productdossier en punt 5.1 van het enig document.

Type wijziging: STANDAARDWIJZIGING (met wijziging van het enig document). Alleen de rijpingsomstandigheden in het productdossier worden gewijzigd overeenkomstig de geldende wetgeving. Deze wijziging valt niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening).

Redenen

Beide vereisten zijn geen directe voorwaarden voor de kwaliteit van de wijnen die in het kader van de BOB León worden geproduceerd.

De traditionele aanduidingen in verband met de rijping kunnen op het etiket van witte en roséwijnen worden gebruikt overeenkomstig artikel 112, punt b), van Verordening (EU) nr. 1308/2013, op voorwaarde dat de vastgestelde minimale rijpingstijden in acht worden genomen.

5. **Actualisering van het rechtskader**

Beschrijving

Onder het kopje "Rechtskader" wordt de verwijzing naar reeds ingetrokken regelgeving gewijzigd en vervangen door de regelgeving die van kracht is.

Deze wijziging betreft punt 8, a), van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Type wijziging: STANDAARDWIJZIGING (zonder wijziging van het enig document). Deze wijziging valt niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening).

Redenen

Er wordt van de gelegenheid gebruikgemaakt om de verwijzingen naar wetgeving bij te werken.

6. **Actualisering van het deel over controles**

Beschrijving

De Raad van Toezicht van de oorsprongsbenaming León wordt ingesteld als controle-instantie.

Deze wijziging betreft punt 9, a), van het productdossier, maar heeft geen gevolgen voor het enig document.

Type wijziging: STANDAARDWIJZIGING (zonder wijziging van het enig document). Alleen de instantie die verantwoordelijk is voor de controle op de naleving van het productdossier wijzigt overeenkomstig de geldende voorschriften. Deze wijziging valt niet onder een van de categorieën van artikel 105, lid 2, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening).

Redenen

De Raad van Toezicht van de oorsprongsbenaming León is geaccrediteerd volgens de norm ISO/IEC 17065:2012. Naar aanleiding hiervan heeft de bevoegde autoriteit, het Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, controletaken gedelegeerd overeenkomstig artikel 116 bis van Verordening (EU) nr. 1308/2013 (integrale-GMO-verordening).

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

León

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. WIJN - Gerijpte en niet-gerijpte witte wijnen

KORTE BESCHRIJVING

De witte wijnen die zijn bereid van de druivenrassen albarín blanco, verdejo en godello, zijn perfect in balans qua smaak en aroma en zijn zowel fris als complex.

* Minimaal totaal alcoholgehalte: 10,5 % vol.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren bij gerijpte witte wijn: tot en met 10 % vol: 0,7 g/l, vermeerderd met 0,06 g/l voor iedere graad boven 10 % vol.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10,5
Minimale totale zuurgraad	4,3 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	160

2. WIJN - Gerijpte en niet-gerijpte roséwijnen

KORTE BESCHRIJVING

De roséwijnen op basis van prieto picudo zijn zeer aromatisch en fris (hoge natuurlijke zuurgraad) en hebben in de mond veel body en structuur (evenwicht tussen alcohol en zuurgraad).

* Minimaal totaal alcoholgehalte: 11 % vol.

* Maximaal gehalte aan vluchtige zuren bij gerijpte roséwijn: tot en met 10 % vol: 0,7 g/l, vermeerderd met 0,06 g/l voor iedere graad boven 10 % vol.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11
Minimale totale zuurgraad	4,3 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	160

3. WIJN - Rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

Intense kleur, aromatisch (rood en zwart fruit), vlezig en vol, licht astringent en een lange afdronk.

* Minimaal totaal alcoholgehalte: 11,5 % vol.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4,3 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,67
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4. WIJN – Gerijpte rode wijnen

KORTE BESCHRIJVING

Deze wijnen behouden de kenmerken van het druivenras (prieto picudo), maar zijn complexer, minder astringent, evenwichtig en rijk aan tannines en hebben een lange afdronk.

* Minimaal totaal alcoholgehalte: 12 % vol.

* De bovengrens voor azijnzuur wordt als volgt berekend: tot en met 10 % vol: 0,7 g/l, vermeerderd met 0,06 g/l voor iedere graad boven 10 % vol.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4,3 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

5. Wijn - Halfzoete wijnen - wit, rosé en rood

KORTE BESCHRIJVING

De halfzoete wijnen zijn zeer aromatisch, fris (hoge natuurlijke zuurgraad) en in balans wat betreft alcoholgehalte, zuurgraad en restsuikergehalte.

* Minimaal totaal alcoholgehalte: 9 % vol.

* Totaal suikers, uitgedrukt in gram glucose + fructose per liter: meer dan 18 en minder dan 45 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

6. Wijn - Zoete wijnen - wit, rosé en rood

KORTE BESCHRIJVING

De zoete wijnen zijn zeer aromatisch, fris (hoge natuurlijke zuurgraad) en in balans wat betreft alcoholgehalte, zuurgraad en restsuikergehalte.

* Minimaal totaal alcoholgehalte: 9 % vol.

* Totaal suikers, uitgedrukt in gram glucose + fructose per liter: > 45 g/l

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,33
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	200

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

— Minimaal potentieel alcoholgehalte van de druif: 11,5 % (blauw), 10,5 % (wit).

— Maximale extractieopbrengst: 74 liter per 100 kg druiven.

— Voor wijnen met de aanduiding “crianza”, “reserva” of “gran reserva”

— Bij de zoete en halfzoete wijnen blijft een deel van de natuurlijke suikers van de druiven bewaard door de alcoholische gisting te stoppen door middel van een door de geldende regelgeving toegestaan systeem.

Beperking met betrekking tot de wijnbereiding

— De witte wijn moet worden geproduceerd van witte druiven van de rassen verdejo, albarín blanco en godello.

— De roséwijn moet voor ten minste 60 % worden geproduceerd van druiven van de voornaamste blauwe rassen prieto picudo, mencía en/of negro saurí. De overige 40 % bestaat uit de toegestane blauwe rassen tempranillo en garnacha en/of de toegestane witte rassen.

— De rode wijn moet voor ten minste 60 % worden geproduceerd van druiven van de voornaamste blauwe rassen prieto picudo en/of mencía en/of negro saurí. De overige 40 % bestaat uit de andere bovengenoemde blauwe druivenrassen.

Teeltwijze

1. De beplantingsdichtheid ligt zowel bij de blauwe als de witte rassen tussen 1 100 en 4 000 wijnstokken per hectare, zowel bij gobeletsnoei als bij de spaliermethode. Voor beide snoeimethoden en varianten daarvan geldt een maximum van 40 000 vruchtogen per hectare.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. In gobeletvorm gesnoeide witte rassen

   7 000 kilogram druiven per hectare

   51,80 hectoliter per hectare

2. Volgens de spaliermethode gesnoeide witte rassen

   10 000 kilogram druiven per hectare

   74 hectoliter per hectare

3. In gobeletvorm gesnoeide blauwe rassen

   6 000 kilogram druiven per hectare

   44,44 hectoliter per hectare

4. Volgens de spaliermethode gesnoeide blauwe rassen

   8 000 kilogram druiven per hectare

   59,20 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

— In de provincie 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 en Zotes del Páramo.

— In de provincie 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 en Villalba de la Loma.

7. **Wijndruivenras(sen)**

ALBARIN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO - NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

WIJN

1. Wanneer we het hebben over wijnen die met het ras prieto picudo zijn bereid, onderstrepen we altijd de frisheid van de roséwijnen en de kwaliteit van de rode wijnen. Beide eigenschappen zijn te danken aan de organoleptische kenmerken van de druiven, die op hun beurt zijn toe te schrijven aan de klimaatomstandigheden in het gebied, de bodemkenmerken en de invloed van menselijke factoren.

2. Bij de beschrijving van het klimaat van het gebied moeten verschillende aspecten worden benadrukt die verklaren waarom het ras prieto picudo, dat aan de basis van de wijnen met de BOB León ligt, anders en bijzonder is:

— De vele uren zonlicht waaraan de bladeren en vruchten tijdens de zomer worden blootgesteld, bevorderen de fotosynthese van de plant. Dat leidt tot de accumulatie van suikers en polyfenolen, die in een latere fase zorgen voor de zeer intense, warme kleuren van de rosé- en rode wijnen.

— De temperatuurverschillen tussen dag en nacht in de zomerperiode (heet overdag, maar heel wat frisser 's nachts) maken de celademhaling bij de plant mogelijk, die bevorderlijk is voor de ontwikkeling van de – voor de druif zo kenmerkende – natuurlijke zuurgraad. Zo wordt een gehalte aan wijnsteenzuur in most van ongeveer 5,5 g/l bereikt, dat zich later vertaalt in de frisheid die zo typisch is voor de roséwijnen.

  Deze temperatuurverschillen bevorderen eveneens de correcte ontwikkeling en accumulatie van polyfenolen in de vruchten, dankzij het grote aantal uren zonlicht dat onze wijngaarden in de zomer genieten.

— Daarnaast wordt het ras prieto picudo ook gekenmerkt door de hoge aromatische intensiteit van de verkregen wijnen. Om deze aromatische kenmerken bij de wijnen te verkrijgen, moet een goede accumulatie van de voor de aroma's verantwoordelijke terpenen in de schil van de druiven plaatsvinden. Daarbij spelen de hoge temperaturen die tijdens de zomer overdag worden bereikt, een cruciale rol.

— In combinatie met de vele uren zonlicht in de zomer, die de fotosynthese bevorderen, leiden de hoge temperaturen tot de accumulatie van suikers in de vruchten en uiteindelijk tot een hoog alcoholgehalte. Deze factor zorgt er, samen met de hoge natuurlijke zuurgraad van het druivenras, voor dat de wijnbouwers die verbonden zijn aan onze BOB, zowel jonge frisse rode wijnen als voor rijping bestemde rode wijnen kunnen produceren.

— Het najaar in ons gebied is typisch zacht en ietwat regenachtig, wat essentieel is voor een succesvolle rijping van de druiven. Die goede rijping blijkt uit het evenwicht tussen alcoholgehalte, zuurgraad en polyfenolen.

— Om het hoofd te bieden aan de onregelmatige productie van het ras prieto picudo, passen de wijnbouwers – zoals reeds vermeld in het productdossier – de bekende "lange snoei" toe. Op die manier kunnen ze de productie van dit ras bevorderen en beter onder controle houden en dus kwaliteitsvolle producten verkrijgen.

— Alle hierboven beschreven soorten bodems worden gekenmerkt door een laag gehalte aan organisch materiaal. Deze factor is van doorslaggevend belang om kwaliteitsvolle druiven te verkrijgen, zowel bij de blauwe als bij de witte rassen. Vooral de witte rassen ontwikkelen een opmerkelijke aromatische expressie omdat de bodems waarop zij groeien, zeer licht zijn en gemakkelijk wortels doorlaten, weinig organisch materiaal en weinig klei bevatten, over een uitstekend intern afwateringsvermogen, een aanvaardbaar waterretentievermogen en een goede bodemademhaling beschikken, de juiste diepte hebben en een laag gehalte aan minerale zouten en een toereikend kalksteengehalte. Al deze omstandigheden zijn essentieel voor de productie van witte wijnen van uitstekende kwaliteit.

— Tot slot moet opnieuw worden gewezen op de productie van roséwijnen met behulp van de "madreo"-techniek. Deze techniek wordt alleen gebruikt in onze streek. Vele wijnmakerijen passen elk jaar, naast de traditionele bereidingswijze voor rosé, de "madreo"-techniek toe bij een kleine hoeveelheid most.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Tot het wijnbereidingsproces behoren ook het bottelen en de daaropvolgende rijping van de wijnen. Daarom kunnen de in dit productdossier beschreven organoleptische en fysisch-chemische kenmerken alleen worden gewaarborgd als alle behandelingen van de wijn in het productiegebied plaatsvinden. Om de kwaliteit, de oorsprong en de controles te waarborgen, en gezien het feit dat het bottelen van de onder de BOB León vallende wijnen een van de cruciale aspecten is voor het waarborgen van de tijdens de bereiding en rijping verkregen kenmerken die in het productdossier zijn beschreven, moet deze handeling worden uitgevoerd in de bottelarijen van de wijnmakerijen die in het productiegebied zijn gelegen.

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

— De traditionele aanduiding “OORSPRONGSBENAMING” mag op de etikettering worden gebruikt in plaats van “BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING”.

— Het is verplicht het oogstjaar op het etiket te vermelden, ook voor wijnen die geen rijping hebben ondergaan.

— Op het etiket van de wijnen mogen de volgende traditionele aanduidingen worden gebruikt: “CRIANZA”, “RESERVA” en “GRAN RESERVA”, op voorwaarde dat is voldaan aan de in de geldende wetgeving vastgelegde voorwaarden.

— Het is mogelijk de naam te gebruiken van een van de in punt 4 van het productdossier vermelde kleinere geografische eenheden (gemeenten), samen met de vermelding “vino de pueblo”, mits de beschermde wijn voor 85 % bereid is van druiven die afkomstig zijn van percelen die zich binnen de betrokken gemeente bevinden.

Link naar het productdossier

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