C/2024/1620

16.2.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/1620)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„León“

PDO-ES-A0882-AM04

Dátum oznámenia: 15. novembra 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Úprava analytických vlastností v prípade vyzretých bielych a ružových vín**

Opis:

Určili sa fyzikálno-chemické a organoleptické parametre vyzretých bielych a ružových vín, ktorými sa odlišujú od nevyzretých vín.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) a b) „Analytické vlastnosti výrobku“ špecifikácie výrobku a bodu 4 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami). Vlastnosti a profil v opise súvislostí, ktoré sú dôsledkom vzájomného pôsobenia medzi prírodnými a ľudskými faktormi, zostávajú rovnaké.

Dôvod:

V špecifikácii výrobku sa umožňovala výroba vyzretých bielych a ružových vín, no tento druh výroby nebol správnym spôsobom zosúladený s vyhodnocovaním fyzikálno-chemických parametrov vzhľadom na to, že proces vyzrievania môže ovplyvniť niektoré parametre, ako napríklad obsah prchavých kyselín.

V tomto prípade sa obsah prchavých kyselín určený v prípade vyzretých červených vín vyvíja rovnako ako pri výrobe vyzretých bielych a ružových vín.

2. **Začlenenie nových druhov vín: polosladké a sladké v Kategórii 1 – Víno**

Opis:

Z pohľadu dopytu na trhu a výroby prebiehajúcej vo vinárskych podnikoch nachádzajúcich sa v zemepisnej oblasti označenia pôvodu „León“ je potrebné výrobu sladkých a polosladkých vín začleniť k vínam, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „León“.

Takisto je potrebné stanoviť ich základné fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) 2019/34 zo 17 októbra 2018, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013. Enologické postupy sa musia takisto upraviť, aby sa zohľadnili nové spôsoby výroby sladkých a polosladkých vín.

Táto zmena sa týka bodu 2 písm. a) a b), bodu 3 písm. b) a bodu 8 písm. b.3) špecifikácie výrobku a bodov 4 a 5.1 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Ako sa uvádza v predchádzajúcom opise, týmito zmenami sa nemenia základné vlastnosti vína s CHOP „León“ vyplývajúce zo súladu prírodných a ľudských faktorov. Vína si zachovávajú osobitný charakter vín z tejto oblasti, keďže sa vyrábajú s použitím rovnakých povolených odrôd, ale je pozmenený vyšším obsahom cukru. Táto skutočnosť nemá vplyv na súvislosť, pretože tieto vína sa už v oblasti,

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

na ktorú sa vzťahuje CHOP, bežne vyrábajú ako reakcia na nový dopyt na trhu. Preto sa domnievame, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami).

Dôvod:

Tieto vína sa už vyrábajú v registrovaných vinárskych podnikoch v tejto oblasti s použitím hrozna povolených odrôd pestovaného vo vinohradoch, na ktoré sa vzťahuje CHOP. Nebolo však možné uvádzať ich na trh s označením pôvodu „León“, pretože neboli začlenené do špecifikácie výrobku.

Vykonala sa analýza týchto vín s cieľom overiť, že spĺňajú fyzikálno-chemické a organoleptické kvalitatívne parametre súvisiace s vínami, na ktoré sa vzťahuje CHOP „León“. Vína si zachovávajú vlastnosti spájané s povolenými odrodami, medzi ktoré patria najmä Prieto Picudo a Albarín, čím si zachovávajú osobitný charakter vín s CHOP „León“, ale pozmenený vyšším obsahom cukru.

Táto nová výroba patrí do tej istej kategórie „Víno“ v súlade s kategóriami vína stanovenými v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013. Táto nová výroba je v súlade s existujúcimi právnymi predpismi a dopytom na trhu.

3. **Začlenenie nových modrých muštových odrôd na výrobu vín, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu „León“: odroda Negro Saurí**

Opis:

Odroda Negro Saurí bola začlenená ako povolená modrá odroda. Ide o pôvodnú, menšinovú odrodu, ktorá sa vyskytuje v zemepisnej oblasti s označením pôvodu „León“.

Zmena sa týka bodu 3 písm. c) „Obmedzenia týkajúce sa výroby vína“ a bodu 6 „Muštové odrody“ špecifikácie výrobku a bodov 5.1 a 7 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). Táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami). Vlastnosti a profil v opise súvislostí, ktoré sú dôsledkom vzájomného pôsobenia medzi prírodnými a ľudskými faktormi, zostávajú rovnaké.

Dôvod:

Jedným z cieľov označenia pôvodu je podnecovať k transformácii starých vinohradov pri súčasnom zachovaní pôvodných odrôd s cieľom zamedziť strate genetickej diverzity. Široká genetická základňa je kľúčová nielen pre prežitie vinohradov zoči voči novým škodcom, chorobám a pôdnym a klimatickým obmedzeniam, ale pomáha aj diferencovať vína a dávať im osobitné vlastnosti na účely experimentovania a inovácií v oblasti kvality.

Negro Saurí sa v rámci označenia pôvodu „León“ považuje za menšinovú odrodu a identifikuje sa ako synonymum odrody Merenzao. Vyznačuje sa vyháňaním pukov v polovici vegetačného obdobia, skorým dozrievaním a stredne veľkým výnosom, pričom má menej farbiva ako iné modré odrody. Je náchylná na múčnatku viniča, ako aj na pleseň sivú. Príčinou sú husté strapce, ktoré bývajú strednej až malej veľkosti so strednými až veľkými bobuľami, a vysoký výnos. Je chúlostivá a náchylná na choroby. Dozrieva v nepravidelnom čase a rýchlo, čo si na konci obdobia zberu vyžaduje maximálnu pozornosť. No pokiaľ je dobre dozreté, ide o veľmi jemné a elegantné hrozno.

Uskutočnilo sa viacero štúdií, ktorými sa podporuje súvislosť menšinovej odrody Negro Saurí so zemepisnou oblasťou označenia pôvodu „León“ a primeraná kvalita vín, ktoré sú z nej vyrobené, pre označenie pôvodu „León“. Považuje sa teda za vhodné a potrebné, aby sa táto odroda začlenila medzi povolené odrody v špecifikácii výrobku týkajúcej sa označenia pôvodu „León“ s cieľom zachovať dedičstvo našich pôvodných vinohradov.

4. **Podmienky vyzrievania**

Opis:

Odstránila sa požiadavka týkajúca sa veku dubových barikových sudov a povinnosti počítať začiatok vyzrievania od 1. novembra roku zberu. Takisto je vhodné objasniť, že pri ružových a bielych vínach možno použiť aj pojmy „Crianza“, „Reserva“ a „Gran Reserva“.

Táto zmena sa týka bodu 3 písm. b.3) a bodu 8 písm. b.3) špecifikácie výrobku a bodu 5.1 jednotného dokumentu.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (so zmenou jednotného dokumentu). V súlade s platnými právnymi predpismi sa v špecifikácii výrobku zmenili iba podmienky vyzrievania. Zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami).

Dôvod:

Žiadna z požiadaviek nie je priamou podmienkou týkajúcou sa kvality vín vyrábaných v rámci označenia pôvodu „León".

Pokiaľ ide o tradičné pojmy týkajúce sa vyzrievania, pri označovaní bielych a ružových vín je možné uplatniť článok 112 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 za predpokladu, že pri vínach sú dodržané stanovené minimálne doby zrenia.

5. **Aktualizácia právneho rámca**

Opis:

Pod nadpisom Právny rámec sa zmenil odkaz na nariadenie, ktoré už bolo zrušené, a nahradil sa odkazom na platné nariadenie.

Táto zmena sa týka bodu 8 písm. a) špecifikácie výrobku, na jednotný dokument však vplyv nemá.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (bez zmeny jednotného dokumentu). Zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami).

Dôvod:

Využila sa príležitosť aktualizovať odkazy na právne predpisy.

6. **Aktualizácia oddielu o kontrolách**

Opis:

Regulačný výbor pre označenie pôvodu „León" bol uvedený ako poverený kontrolný orgán.

Táto zmena sa týka bodu 9 písm. a) špecifikácie výrobku, na jednotný dokument však vplyv nemá.

Druh zmeny: ŠTANDARDNÁ (bez zmeny jednotného dokumentu). V súlade s platnými právnymi predpismi sa zmenili iba údaje týkajúce sa orgánu zodpovedného za overovanie súladu so špecifikáciou výrobku. Zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami).

Dôvod:

Regulačný výbor pre označenie pôvodu „León" získal akreditáciu podľa normy ISO/IEC 17065:2012. Po tejto akreditácii Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Poľnohospodársky technologický inštitút spoločenstva Kastília-León) delegoval na regulačný výbor úlohy týkajúce sa kontroly zhody v súlade s článkom 116a nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

León

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. VÍNO – vyzreté a nevyzreté biele vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Biele vína vyrábané z odrôd Albarín Blanco, Verdejo a Godello sú veľmi dobre vyvážené z hľadiska chuti a arómy, sú svieže a komplexné.

* Minimálny celkový obsah alkoholu: 10,5 obj. %

* Maximálny obsah prchavých kyselín v prípade vyzretých bielych vín: 0,7 gramu na liter až do 10 obj. % a 0,06 gramu na liter pri každom percentuálnom bode nad 10 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	10,5
Minimálna celková kyslosť:	4,3 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	160

2. VÍNO – vyzreté a nevyzreté ružové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Ružové vína z odrody Prieto Picudo sú veľmi aromatické, svieže (vysoká prirodzená kyslosť), v ústach sú výrazne telnaté a štruktúrované (vyváženosť alkoholu a kyslosti).

* Minimálny celkový obsah alkoholu: 11 obj. %

* Maximálny obsah prchavých kyselín v prípade vyzretých ružových vín: 0,7 gramu na liter až do 10 obj. % a 0,06 gramu na liter pri každom percentuálnom bode nad 10 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11
Minimálna celková kyslosť:	4,3 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	160

3. VÍNO – červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Výrazne intenzívna farba, aromatické (červené a čierne ovocie), mäsité a telnaté, mierne adstringentné a dlhé.

* Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 obj. %

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	11,5
Minimálna celková kyslosť:	4,3 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	11,67
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

4. VÍNO – vyzreté červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Tieto vína si zachovávajú charakteristické vlastnosti muštovej odrody (Prieto Picudo), sú ale komplexnejšie, menej adstringentné; sú vyvážené, trieslové a majú dlhý koniec.

* Minimálny celkový obsah alkoholu: 12 obj. %

* Horná hranica kyseliny octovej sa vypočíta takto: 0,7 gramu na liter až do 10 obj. % a 0,06 gramu na liter pri každom percentuálnom bode nad 10 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	12
Minimálna celková kyslosť:	4,3 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	150

5. VÍNA – polosladké vína – biele, ružové a červené

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Polosladké vína sú veľmi aromatické, svieže (vysoká prirodzená kyslosť) a vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

* Minimálny celkový obsah alkoholu: 9 obj. %

* Celkový obsah cukrov vyjadrený ako glukóza + fruktóza v gramoch na liter: od 18 do 45 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť:	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

6. VÍNA – sladké vína – biele, ružové a červené

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Sladké vína sú veľmi aromatické, svieže (vysoká prirodzená kyslosť) a vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyslosti a obsahu zvyškového cukru.

* Minimálny celkový obsah alkoholu: 9 obj. %

* Celkový obsah cukrov vyjadrený ako glukóza + fruktóza v gramoch na liter: > 45 g/l

Všeobecné analytické vlastnosti:	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	9
Minimálna celková kyslosť:	3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	13,33
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	200

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

— Minimálny potenciálny obsah alkoholu hrozna: 11,5 % (modré), 10,5 % (biele).

— Maximálny výnos: 74 litrov na 100 kilogramov hrozna.

— V prípade vín, pri ktorých sa plánuje použitie pojmu „CRIANZA“, „RESERVA“ alebo „GRAN RESERVA“.

— Sladké a polosladké vína sa vyrábajú zachovaním časti prirodzených cukrov v hrozne prostredníctvom prerušenia alkoholovej fermentácie s využitím metódy povolenej v platných právnych predpisoch.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

— Biele vína musia byť vyrobené z bieleho hrozna odrôd Verdejo, Albarín Blanco a Godello.

— V prípade ružových vín musí minimálne 60 % použitého hrozna pochádzať z hlavných modrých odrôd Prieto Picudo, Mencía a/alebo Negro Saurí. Na zvyšných 40 % sa môžu použiť povolené modré odrody Tempranillo a Garnacha a/alebo biele odrody.

— V prípade červených vín musí minimálne 60 % použitého hrozna pochádzať z hlavných modrých odrôd Prieto Picudo a/alebo Mencía a/alebo Negro Saurí. Zvyšných 40 % sa môže rozdeliť medzi ostatné modré muštové odrody opísané vyššie.

Pestovateľský postup

1. Hustota výsadby modrých aj bielych odrôd musí byť v rozmedzí od 1 100 do 4 000 krov na hektár, čo platí aj v prípade vedenia systémom Gobelet, aj v prípade pestovateľských tvarov, pri ktorých sa používa oporná konštrukcia. Pre tieto systémy a ich varianty existuje horná hranica 40 000 plodonosných očiek na hektár.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Biele odrody vedené systémom Gobelet

   7 000 kilogramov hrozna na hektár

   51,80 hektolitra na hektár

2. Biele odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

   10 000 kilogramov hrozna na hektár

   74 hektolitrov na hektár

3. Modré odrody vedené systémom Gobelet

   6 000 kilogramov hrozna na hektár

   44,44 hektolitra na hektár

4. Modré odrody vedené systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia

   8 000 kilogramov hrozna na hektár

   59,20 hektolitra na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

— Provincia León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (štvrť v rámci obce), 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 a Zotes del Páramo.

— V provincii 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 a Villalba de la Loma.

7. **Hlavné muštové odrody**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Opis súvislostí**

VÍNO

1. Keď hovoríme o vínach vyrábaných z odrody Prieto Picudo, vždy zdôrazňujeme sviežosť ružových vín a kvalitu červených vín. Obidve tieto vlastnosti sú výsledkom organoleptických vlastností hrozna, ktoré zase vyplývajú z klimatických podmienok oblasti, pôdnych charakteristík a vplyvu ľudských faktorov.

2. Pri opise podnebia tejto oblasti sme sa vyjadrili k viacerým aspektom, ktoré by sa mali zdôrazniť s cieľom pochopiť, prečo je odroda Prieto Picudo, ktorá tvorí základ vín s CHOP „León“, odlišná a jedinečná:

— Veľké množstvo slnečného svitu, ktorému sú listy a hrozno počas leta vystavené, uľahčuje v rastline činnosti spojené s fotosyntézou, podporuje hromadenie cukrov aj polyfenolov, ktoré sú neskôr zodpovedné za veľmi intenzívne a teplé farby, ktoré môžeme v našich ružových a červených vínach vidieť.

— Rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami v lete (počas dňa môžu byť teploty spaľujúce, v noci sú však výrazne nižšie) umožňujú, aby v rastline prebiehali procesy bunkového dýchania, ktorými sa podporuje vznik prirodzenej kyslosti, ktorou sa toto hrozno vyznačuje. Tým sa dosiahnu hodnoty kyslosti približne 5,5 g/l kyseliny vínnej v mušte, čo zaisťuje vznik sviežosti, ktorá je pre ružové vína taká príznačná.

  Vzhľadom na dlhé hodiny denného svetla, ktorému sú naše vinice v lete vystavené, sa na základe teplotných rozdielov takisto podporuje správny vývoj a hromadenie polyfenolov v hrozne.

— Takisto treba uviesť, že odroda Prieto Picudo sa vyznačuje silnou intenzitou arómy výsledných vín. Aby vína získali tieto aromatické vlastnosti, terpény zodpovedné za tieto arómy sa musia správne nahromadiť v šupke hrozna. Kľúčovú úlohu pri tom zohrávajú práve vysoké teploty v letnom období.

— Kombinácia vysokých letných teplôt a veľkého množstva slnečného svitu počas tohto obdobia podporuje fotosyntézu a umožňuje hromadenie cukru v hrozne, čo vedie k vysokému obsahu alkoholu. Tento faktor v spojení s vysokými hodnotami prirodzenej kyslosti tejto odrody umožňuje vinohradníkom a výrobcom zahrnutým do nášho označenia vyrábať mladé a svieže červené vína, ako aj červené vína s dlhším obdobím vyzrievania.

— Jesenné obdobie je v našej oblasti mierne a do istej miery daždivé, čo je nevyhnutné na to, aby hrozno správne dozrelo. Úspešné ukončenie procesu dozrievania možno vidieť v rovnováhe medzi obsahom alkoholu, kyslosťou a polyfenolmi.

— S cieľom bojovať proti nepravidelnej produkcii odrody Prieto Picudo sa v špecifikácii výrobku už uvádza, že vinári používajú známu techniku „dlhého“ rezu alebo rezu na jeden ťažeň s cieľom účinnejšie podporovať a regulovať produkciu tejto odrody a získať výrobky vysokej kvality.

— Všetky druhy pôdy opísané v predchádzajúcom texte sa vyznačujú nízkym obsahom organickej hmoty. Tento faktor je kľúčový, pokiaľ ide o získanie kvalitných výrobkov, a to v prípade modrých, ako aj bielych odrôd. Najmä biele vína majú silný aromatický výraz vďaka tomu, že pôdy, na ktorých sa vinič pestuje, sú mimoriadne ľahké, s nízkym obsahom organickej hmoty a ílu, s vynikajúcou vnútornou drenážou, dobrou schopnosťou zadržiavať vodu, dobrou prevzdušnenosťou a dobrým prerastaním koreňov. Majú nízky obsah minerálnych solí, dobrú hĺbku a primeraný obsah vápenca. Všetky tieto podmienky sú nevyhnutné na výrobu vysokokvalitných bielych vín.

— Nakoniec by sa mala ešte raz zdôrazniť výroba ružových vín, pri ktorej sa používa technika „madreo“, pri ktorej sa do vín počas kvasenia pridávajú celé strapce hrozna. Táto technika sa používa len v našom regióne a veľa vinárskych podnikov vrátane tých, ktoré vyrábajú klasické ružové vína, vždy vyčlení niekoľko litrov muštu, ktorý sa má použiť v rámci výrobnej techniky „madreo“.

9. **Ďalšie základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky

Keďže proces výroby vína zahŕňa činnosti spojené s fľašovaním a zušľachťovaním, organoleptické, fyzikálne a chemické vlastnosti opísané v tejto špecifikácii výrobku možno zaručiť len vtedy, ak sa všetky manipulačné činnosti uskutočňujú vo výrobnej oblasti. V dôsledku toho a s cieľom zaistiť kvalitu a poskytovanie uistenia, pokiaľ ide o pôvod a kontrolu, musí fľašovanie prebiehať v zariadeniach vinárskych podnikov určených na fľašovanie, ktoré sa nachádzajú vo výrobnej oblasti vymedzenej v špecifikácii výrobku, keďže fľašovanie vín, na ktoré sa vzťahuje CHOP „León“, je jedným z kľúčových faktorov pre zaručenie vlastností, ktoré vína získavajú počas procesu výroby a vyzrievania, ako sa uvádza v špecifikácii výrobku.

Právny rámec

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky

— Tradičný pojem „Denominación de Origen“ (označenie pôvodu) sa môže používať na etikete namiesto „Denominación de Origen Protegida“ (chránené označenie pôvodu).

— Na etikete sa musí uviesť ročník vína, aj keď vína nevyzrievali.

— Ak červené vína spĺňajú podmienky stanovené v platných právnych predpisoch, môžu sa na etikete označiť tradičnými pojmami „crianza“, „reserva“ a „gran reserva“.

— Názov zemepisnej jednotky, ktorá je menšia ako zemepisné jednotky uvedené v bode 4 tejto špecifikácie výrobku (obce), sa môže uviesť spolu s pojmom „Vino de Pueblo“ (vidiecke víno), pokiaľ 85 % hrozna, z ktorého je chránené víno vyrobené, bolo zozbieraných na pozemkoch nachádzajúcich sa v príslušnej obci.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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