C/2024/1620

16.2.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvod za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/1620)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„León“

PDO-ES-A0882-AM04

Datum obvestila: 15. november 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Prilagoditev analitskih lastnosti za starana bela vina in vina rosé**

Opis

Določeni so bili fizikalno-kemijski in organoleptični parametri staranih belih vin in vin rosé, da bi jih razlikovali od nestaranih vin.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) in (b) Analitske lastnosti proizvoda specifikacije proizvoda ter točko 4 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: STANDARDNA (sprememba se nanaša na enotni dokument). Ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov). Tudi lastnosti in profil, opisani v povezavi, ostajajo enaki in so rezultat prepleta naravnih in človeških dejavnikov.

Razlog

V specifikaciji proizvoda je bila dovoljena proizvodnja staranih belih vin in vin rosé, vendar ta vrsta proizvodnje ni bila ustrezno usklajena z oceno fizikalno-kemijskih parametrov, saj lahko postopek staranja vpliva na nekatere parametre, kot je vsebnost hlapnih kislin.

V tem primeru je nastanek hlapnih kislin, opredeljenih za starana rdeča vina, enak kot pri proizvodnji staranih belih vin in vin rosé.

2. **Vključitev novih vrst vina: polsladko in sladko v kategoriji 1 – vino**

Opis

Glede na povpraševanje na trgu in proizvodnjo v vinskih kleteh na geografskem območju označbe porekla „León“ je treba med vina z označbo porekla „León“ vključiti proizvodnjo sladkih in polsladkih vin.

Prav tako je treba določiti njihove osnovne fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti v skladu z zahtevami iz Izvedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 z dne 17. oktobra 2018 o določitvi podrobnih pravil za uporabo Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta. Prilagoditi je treba tudi enološke postopke, da se upošteva nova proizvodnja sladkih in polsladkih vin.

Ta sprememba se nanaša na točko 2(a) in (b), točko 3(b) in točko 8(b.3) specifikacije proizvoda ter točki 4 in 5.1 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: STANDARDNA (sprememba se nanaša na enotni dokument). Kot je navedeno v prejšnjem opisu, se s temi spremembami ne spreminjajo bistvene lastnosti vina z ZOP „León“, ki so rezultat prepleta naravnih in človeških dejavnikov. Vina ohranjajo posebni značaj vin z območja, saj se pridelujejo iz istih dovoljenih sort, vendar je ta drugačen zaradi višje vsebnosti sladkorja. To ne vpliva na povezavo, saj je proizvodnja teh vin na območju ZOP že

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

zelo razširjena kot odgovor na novo povpraševanje na trgu. Zato ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov).

Razlog

Ta vina so registrirane vinske kleti na območju že proizvajale iz grozdja dovoljenih sort, ki se gojijo na vinorodnih območjih ZOP. Vendar jih ni bilo mogoče tržiti pod označbo porekla „León“, ker niso bila vključena v specifikacijo proizvoda.

Z analizo teh vin se je preverilo, da ustrezajo fizikalno-kemijskim in organoleptičnim parametrom kakovosti za vina z ZOP „León“. Vina ohranjajo lastnosti, povezane z dovoljenimi sortami, med katerimi sta zlasti sorti prieto picudo in albarín, s tem pa se ohranja tudi posebni značaj vin z ZOP „León“, ki pa je drugačen zaradi višje vsebnosti sladkorja.

Ta nova proizvodnja spada v isto kategorijo vino v skladu s kategorijami vina iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013. Ta nova proizvodnja je v skladu z obstoječimi predpisi in povpraševanjem na trgu.

3. **Vključitev nove rdeče sorte vinske trte za proizvodnjo vin z označbo porekla „león“: sorta negro saurí**

Opis

Sorta negro saurí je bila vključena kot dovoljena rdeča sorta. Gre za avtohtono manjšinsko sorto, ki je prisotna na geografskem območju označbe porekla „León“.

Sprememba se nanaša na točko 3(c) Omejitve pri vinifikaciji in točko 6 Trsni izbor specifikacije proizvoda ter točki 5.1 in 7 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: STANDARDNA (sprememba se nanaša na enotni dokument). Ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov). Tudi lastnosti in profil, opisani v povezavi, ostajajo enaki in so rezultat prepleta naravnih in človeških dejavnikov.

Razlog

Eden od ciljev označbe porekla je spodbuditi preobrazbo starih vinogradov, ob tem pa ohraniti avtohtone sorte, da se prepreči izguba genske raznovrstnosti. Široka genska osnova je ne le bistvena za preživetje vinogradov, ki so ogroženi zaradi novih škodljivih organizmov, bolezni ter talnih in podnebnih omejitev, temveč tudi prispeva k razpoznavnosti vin ter njihovim posebnim lastnostim za namene kakovostnega preskušanja in inoviranja.

Sorta negro saurí se v označbi porekla „León“ šteje za stransko sorto in je opredeljena kot sopomenka za sorto merenzao. Zanjo so značilni brstenje sredi sezone, zgodnja dozorelost in zmerni donos, pri čemer ni tako barvno izrazita kot druge rdeče sorte. Dovzetna je za okužbo s pepelovko in tudi plemenito plesnijo. Razlog za to je kompaktnost grozdov, ki so običajno srednje veliki do majhni ter imajo srednje velike do velike jagode in dober donos. Sorta je občutljiva in dovzetna za bolezni. Dozori neenakomerno in hitro, zato je ob koncu trgatve potrebna kar največja pozornost. Ob ustreznem zorenju pa je grozdje zelo prefinjeno in elegantno.

Izvedene so bile različne študije, ki potrjujejo povezavo stranske sorte negro saurí z geografskim območjem označbe porekla „León“ in ustreznost iz nje pridelanih vin za kakovost označbe porekla „León“. Zato se zdi primerno in potrebno, da se ta sorta kot dovoljena sorta vključi v specifikacijo proizvoda za označbo porekla „León“, da se ohrani dediščina teh avtohtonih vinorodnih območij.

4. **Pogoji staranja**

Opis

Črtani sta bili zahteva glede staranja v hrastovih sodih in obveznost, da se staranje šteje od 1. novembra v letu trgatve. Prav tako je primerno pojasniti, da se lahko za vina rosé in bela vina uporabljajo tudi izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“.

Ta sprememba se nanaša na točki 3(b.3) in 8(b.3) specifikacije proizvoda ter točko 5.1 enotnega dokumenta.

Vrsta spremembe: STANDARDNA (sprememba se nanaša na enotni dokument). V specifikaciji proizvoda so bili spremenjeni le pogoji staranja v skladu z veljavnimi predpisi. Sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov).

Razlog

Nobena zahteva ni neposreden pogoj za kakovost pridelanih vin z označbo porekla „León“.

Kar zadeva tradicionalne izraze, ki se nanašajo na staranje, se lahko za označevanje belih vin in vin rosé uporablja člen 112, točka (b), Uredbe (EU) št. 1308/2013, če se upoštevajo predpisana najkrajša obdobja staranja vin.

5. **Posodobitev pravnega okvira**

Opis

V razdelku Pravni okvir je bil sklic na uredbo, ki je že bila razveljavljena, spremenjen in nadomeščen s sklicem na veljavno uredbo.

Ta sprememba se nanaša na točko 8(a) specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Vrsta spremembe: STANDARDNA (sprememba se ne nanaša na enotni dokument). Sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov).

Razlog

To je bila priložnost za posodobitev sklicev na predpise.

6. **Posodobitev oddelka o preverjanju**

Opis

Vključen je bil regulativni svet za označbo porekla „León“, ki je pooblaščeni nadzorni organ.

Ta sprememba se nanaša na točko 9(a) specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

Vrsta spremembe: STANDARDNA (sprememba se ne nanaša na enotni dokument). V skladu z veljavnimi predpisi je bil spremenjen le organ, pristojen za preverjanje skladnosti s specifikacijo proizvoda. Sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o vzpostavitvi skupne ureditve trgov kmetijskih proizvodov).

Razlog

Regulativni svet za označbo porekla „León“ je pridobil standardno akreditacijo ISO/IEC 17065:2012. Po tej akreditaciji je kmetijski tehnološki inštitut avtonomne skupnosti Kastilja in León (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) naloge preverjanja skladnosti prenesel na regulativni svet v skladu s členom 116a Uredbe (EU) št. 1308/2013.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

León

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. VINO – starana in nestarana bela vina

KRATEK OPIS

Bela vina, proizvedena iz sort vinske trte albarín blanco, verdejo in godello, imajo zelo dobro uravnotežen okus in vonj ter so sveža in kompleksna.

* Najmanjši delež skupnega alkohola: 10,5 vol. %.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin v staranem belem vinu: 0,7 g na liter do 10 vol. % in še 0,06 g na liter za vsako odstotno točko nad 10 vol. %.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	10,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,3 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

2. VINO – starana in nestarana vina rosé

KRATEK OPIS

Vina rosé iz vinske trte prieto picudo so aromatična, sveža (z visoko vsebnostjo naravnih kislin) ter imajo po okusu izrazito telo in strukturo (ravnotežje med alkoholom in kislinami).

* Najmanjši delež skupnega alkohola: 11 vol. %.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin v staranem vinu rosé: 0,7 g na liter do 10 vol. % in še 0,06 g na liter za vsako odstotno točko nad 10 vol. %.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,3 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	160

3. VINO – rdeča vina

KRATEK OPIS

Rdeča vina so intenzivne barve, aromatična (rdeče in črno jagodičje), mesnate teksture s polnim telesom, nekoliko trpka z dolgim pookusom.

* Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,5
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,3 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	11,67
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

4. VINO – starana rdeča vina

KRATEK OPIS

Ta vina ohranjajo lastnosti sorte vinske trte (prieto picudo), vendar so kompleksnejša, manj trpka in dobro uravnotežena, tanična, z dolgim pookusom.

* Najmanjši delež skupnega alkohola: 12 vol. %.

* Zgornja meja za ocetno kislino je izračunana na naslednji način: 0,7 g na liter do 10 vol. % in še 0,06 g na liter za vsako odstotno točko nad 10 vol. %.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	12
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,3 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	150

5. VINA – polsladka vina – bela, rosé in rdeča vina

KRATEK OPIS

Polsladka vina so zelo aromatična, sveža (z visoko vsebnostjo naravnih kislin) ter uravnotežena v alkoholu, kislinah in ostanku sladkorja.

* Najmanjši delež skupnega alkohola: 9 vol. %.

* Skupni sladkorji, izraženi v gramih glukoze in fruktoze na liter: med 18 g/l in 45 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

6. VINA – sladka vina – bela, rosé in rdeča vina

KRATEK OPIS

Sladka vina so zelo aromatična, sveža (z visoko vsebnostjo naravnih kislin) ter uravnotežena v alkoholu, kislinah in ostanku sladkorja.

* Najmanjši delež skupnega alkohola: 9 vol. %.

* Skupni sladkorji, izraženi v gramih glukoze in fruktoze na liter: > 45 g/l.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	9
Najnižja vsebnost skupnih kislin	3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	13,33
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	200

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

— Najmanjši delež potencialnega alkohola v grozdju: 11,5 % (rdeča), 10,5 % (bela).

— Največji donos: 74 litrov na 100 kilogramov grozdja.

— Za vina, za katera naj bi se uporabljal izraz „crianza“, „reserva“ ali „gran reserva“.

— Sladka in polsladka vina se vinificirajo tako, da se nekateri naravni sladkorji v grozdju ohranijo s prekinitvijo alkoholnega vrenja in uporabo metod, ki jih dovoljujejo veljavni predpisi.

Pomembna omejitev pri vinifikaciji

— Belo vino mora biti proizvedeno iz belih sort vinske trte verdejo, albarín blanco in godello.

— Pri vinih rosé mora biti vsaj 60 % uporabljenega grozdja iz glavnih rdečih sort vinske trte prieto picudo, mencía in/ali negro saurí. Za preostalih 40 % se lahko uporabijo dovoljene rdeče sorte vinske trte tempranillo in garnacha in/ali bele sorte vinske trte.

— Pri rdečih vinih mora biti vsaj 60 % uporabljenega grozdja iz glavnih rdečih sort vinske trte prieto picudo, mencía in/ali negro saurí. Preostalih 40 % se lahko porazdeli med preostale rdeče sorte vinske trte, ki so opisane zgoraj.

Pridelovalna praksa

1. Gostota trsov za rdeče in bele sorte vinske trte mora biti med 1 100 in 4 000 trsov na hektar tako za kotlasto gojitveno obliko kot tudi za brajde. Za ti gojitveni obliki in njune različice je zgornja meja 40 000 rodnih očes na hektar.

5.2. *Največji donosi*

1. Bele sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

   7 000 kilogramov grozdja na hektar

   51,80 hektolitra na hektar

2. Bele sorte vinske trte v brajdah

   10 000 kilogramov grozdja na hektar

   74 hektolitrov na hektar

3. Rdeče sorte vinske trte v kotlasti gojitveni obliki

   6 000 kilogramov grozdja na hektar

   44,44 hektolitra na hektar

4. Rdeče sorte vinske trte v brajdah

   8 000 kilogramov grozdja na hektar

   59,20 hektolitra na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

— V pokrajini León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (okrožje znotraj občine), 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 in Zotes del Páramo.

— V pokrajini 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 in Villalba de la Loma.

7. **Sorte vinske trte**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Opis povezave**

VINO

1. Ko govorimo o vinih iz sorte prieto picudo, vedno poudarjamo svežino vin rosé in kakovost rdečih vin. Oba atributa sta rezultat organoleptičnih lastnosti grozdja, ki izhajajo iz podnebnih razmer na območju, lastnosti tal in vpliva človeških dejavnikov.

2. Pri opisu podnebja območja so obravnavani različni vidiki, ki so pomembni za razumevanje, zakaj je sorta prieto picudo, ki je podlaga za vina z ZOP „León“, drugačna in edinstvena.

— Velike količine svetlobe, ki so ji listi in grozdje izpostavljeni poleti, olajšajo fotosintezo pri rastlini ter tako spodbujajo kopičenje sladkorjev in tudi polifenolov, ki pozneje dajo zelo intenzivne in tople barve, vidne v naših vinih rosé in rdečih vinih.

— Razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami poleti (podnevi so lahko temperature izjemno visoke, ponoči pa so znatno nižje) rastlini omogočajo, da izvaja proces celičnega dihanja, ki spodbuja razvoj naravnih kislin, ki so tako značilne za grozdje. S tem se dosežejo vrednosti kislin, ki znašajo približno 5,5 g/l vinske kisline v moštu, kar ustvarja svežino, ki je tako značilna za vina rosé.

Te razlike v temperaturi spodbujajo tudi ustrezen razvoj in kopičenje polifenolov v grozdju zaradi velikega števila ur dnevne svetlobe, ki so jim naši vinogradi izpostavljeni poleti.

— Opozoriti je treba tudi, da je za sorto prieto picudo značilna zelo intenzivna aroma iz nje proizvedenih vin. Da bi vina dosegla to značilno aromatičnost, se morajo v kožici grozdja ustrezno kopičiti terpeni, ki so pomembni za te arome. Ključno vlogo pri tem imajo visoke temperature v poletnih obdobjih.

— Visoke poletne temperature v povezavi z veliko osončenostjo v tem obdobju spodbujajo fotosintezo in omogočajo kopičenje sladkorja v grozdju, s čimer nastane velik delež alkohola. Ta dejavnik skupaj z velikimi vrednostmi naravnih kislin, značilnimi za sorto, pridelovalcem in proizvajalcem vina, vključenim v našo označbo, omogoča, da proizvajajo mlada in sveža rdeča vina ter rdeča vina z daljšimi obdobji staranja.

— Jesenska obdobja so na našem območju mila in nekoliko deževna, kar je bistveno, da lahko grozdje ustrezno dozori. Tak uspešen zaključek postopka zorenja je mogoče videti v ravnotežju med alkoholom, kislinami in polifenoli.

— Za preprečitev nepravilne pridelave sorte prieto picudo je v specifikaciji proizvoda že navedeno, da pridelovalci vina uporabljajo dobro znano dolgo rez za učinkovitejše spodbujanje in uravnavanje pridelka te sorte ter doseganje proizvodov visoke kakovosti.

— Za opisane različne vrste tal je značilna nizka vsebnost organske snovi. Ta dejavnik je odločilen za to, da se iz rdečih in belih sort pridelajo visokokakovostna vina. Zlasti bela vina imajo zelo izrazite arome, ker so tla, v katerih rastejo te sorte, precej lahka, z malo organske snovi in gline, odličnimi lastnostmi odtekanja vode iz tal, zadovoljivo zmogljivostjo zadrževanja vode, zračnostjo in hitrim ukoreninjenjem, nizko vsebnostjo mineralnih soli, dobro globino in ustrezno vsebnostjo apnenca. Vse te lastnosti so bistvene za pridelavo belih vin visoke kakovosti.

— Nazadnje bi bilo treba ponovno poudariti proizvodnjo vin rosé s tehniko *madreo*, pri kateri se vinu med vrenjem dodajo celi grozdi. Ta tehnika se uporablja samo v naši regiji in številne vinarne poleg proizvodnje klasičnih vin rosé vedno prihranijo nekaj litrov mošta, ki se nato uporabi pri proizvodni tehniki *madreo*.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja

Postopek vinifikacije vključuje stekleničenje in donegovanje, zato se lahko organoleptične, fizikalne in kemijske lastnosti, opisane v tej specifikaciji proizvoda, zagotovijo le, če vsi postopki obdelave vina potekajo na območju proizvodnje. Posledično mora zaradi zagotavljanja kakovosti, porekla in nadzora stekleničenje potekati v polnilnicah, ki so na območju proizvodnje iz specifikacije proizvoda, saj je stekleničenje vin z ZOP „León“ eden od ključnih dejavnikov pri zagotavljanju lastnosti, pridobljenih med vinifikacijo in staranjem, kot je določeno v specifikaciji proizvoda.

Pravni okvir

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

— Tradicionalni izraz „denominación de origen“ (označba porekla) se lahko uporabi na etiketi namesto izraza „zaščitena označba porekla“.

— Na etiketi mora biti naveden letnik, tudi če vina niso bila starana.

— Vina se na etiketah lahko označijo s tradicionalnimi izrazi „crianza“, „reserva“ in „gran reserva“, če izpolnjujejo pogoje iz veljavnih predpisov.

— Ime geografske enote, ki je manjša od tistih iz oddelka 4 te specifikacije proizvoda (občine), se lahko uporabi skupaj z izrazom „vino de pueblo“ (vaško vino), če 85 % grozdja, uporabljenega za proizvodnjo zaščitenega vina, izvira s parcel, ki so znotraj ustrezne občine.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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