Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2024/1620

16.2.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/1620)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”León”

PDO-ES-A0882-AM04

Datum för meddelandet: den 15 november 2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Anpassning av de analytiska egenskaperna för lagrade vita viner och roséviner**

Beskrivning:

De fysikalisk-kemiska och organoleptiska parametrarna för lagrade vita viner och roséviner har specificerats, så att de nu kan särskiljas från viner som inte är lagrade.

Ändringen gäller punkt 2 a och b ”Produktens analytiska egenskaper” i produktspecifikationen och punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: STANDARDÄNDRING (som ändrar det sammanfattande dokumentet). Denna ändring omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (*förordningen om en samlad marknadsordning*). Produkten har följaktligen kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet och som följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer.

Motivering:

Produktspecifikationen tillät framställning av lagrade vita viner och roséviner, men denna typ av framställning var inte korrekt anpassad utifrån bedömningen av fysikalisk-kemiska parametrar, eftersom lagringsprocessen kan påverka vissa parametrar såsom halten av flyktiga syror.

I detta fall är utvecklingen av den halt av flyktiga syror som fastställs för lagrade röda viner densamma som vid framställningen av lagrade vita viner och roséviner.

2. **Tillägg av nya vintyper: halvsött och sött i Kategori 1 – Vin**

Beskrivning:

Med tanke på efterfrågan på marknaden och framställningen på vingårdarna i det geografiska området för ursprungsbeteckningen León bör framställningen av söta och halvsöta viner ingå bland de viner som omfattas av ursprungsbeteckningen León.

Det är också nödvändigt att fastställa deras grundläggande fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper, i enlighet med kraven i kommissionens genomförandeförordning (EU) 2019/34 av den 17 oktober 2018 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013. De oenologiska metoderna behöver även anpassas med hänsyn till den nya framställningen av söta och halvsöta viner.

Denna ändring gäller punkt 2 a och b, punkt 3 b och punkt 8 b.3 i produktspecifikationen och punkterna 4 och 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: STANDARDÄNDRING (som ändrar det sammanfattande dokumentet). Såsom anges i den tidigare beskrivningen påverkar dessa ändringar inte de grundläggande egenskaperna hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen León, som följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer. Vinerna bibehåller den särskilda karaktären hos viner från området, eftersom de framställs av samma godkända druvsorter, men den modifieras på grund av den högre sockerhalten. Detta påverkar inte sambandet, eftersom dessa viner redan i stor

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

utsträckning framställs i det område som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen för att tillgodose den nya efterfrågan på marknaden. Vi anser därför att denna ändring inte omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (*förordningen om en samlad marknadsordning*).

Motivering:

Dessa viner framställdes redan av registrerade vingårdar i området, med godkända druvsorter som odlas på vingårdar som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. De kunde dock inte saluföras under ursprungsbeteckningen León eftersom de inte ingick i produktspecifikationen.

Dessa viner har analyserats för att kontrollera att de överensstämmer med de fysikalisk-kemiska och organoleptiska kvalitetsparametrarna för de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen León. Vinerna bibehåller kännetecknen för de godkända druvsorterna, särskilt prieto picudo och albarín, och bibehåller därmed den särskilda karaktären hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen León, som dock modifieras på grund av den högre sockerhalten.

Denna nya framställning tillhör samma kategori ”Vin”, i enlighet med de vinkategorier som fastställs i del II i bilaga VII till förordning (EG) nr 1308/2013. Denna nya framställning ligger i linje med befintlig lagstiftning och efterfrågan på marknaden.

3. **Införande av en ny blå druvsort för framställning av viner med ursprungsbeteckningen León: sorten Negro Saurí**

Beskrivning:

Negro saurí har införts som en godkänd blå druvsort. Det är en inhemsk minoritetssort i det geografiska området för ursprungsbeteckningen León.

Ändringen gäller punkterna 3 c ”Restriktioner för vinframställning” och punkt 6 ”Druvsorter” i produktspecifikationen samt punkterna 5.1 och 7 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: STANDARDÄNDRING (som ändrar det sammanfattande dokumentet). Denna ändring omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (*förordningen om en samlad marknadsordning*). Produkten har följaktligen kvar samma egenskaper och profil som beskrivs i sambandet och som följer av samspelet mellan naturliga och mänskliga faktorer.

Motivering:

Ett av syftena med ursprungsbeteckningen är att främja omvandlingen av gamla vingårdar och samtidigt bevara inhemska druvsorter för att undvika förlust av genetisk mångfald. En bred genetisk bas är inte bara nödvändig för att vingårdarna ska kunna överleva nya skadegörare, sjukdomar och mark- och klimatbegränsningar, utan bidrar också till att vinerna kan särskiljas och får särskilda egenskaper så att det går att experimentera och förnya med avseende på kvalitet.

Negro saurí betraktas som en mindre vanlig druvsort inom ramen för ursprungsbeteckningen León och kallas även merenzao. Den kännetecknas av medeltidig knoppsprickning, tidig mognad och måttlig avkastning, med svagare färg än andra blå druvsorter. Den är mottaglig för mjöldagg och även för botrytis, vilket beror på de kompakta klasarna. Klasarna tenderar att vara medelstora till små med medelstora till stora bär och ge god avkastning. Druvsorten är ömtålig och känslig för sjukdomar. Den mognar oregelbundet och snabbt, vilket kräver maximal uppmärksamhet i slutet av skörden. Om druvan mognar bra blir den dock utsökt och elegant.

Olika undersökningar har genomförts som stöder sambandet mellan den mindre vanliga druvsorten negro saurí och det geografiska området för ursprungsbeteckningen León, och som visar att viner från den druvsorten är lämpliga för den kvalitet som kännetecknar ursprungsbeteckningen León. Det anses därför lämpligt och nödvändigt att införa denna sort som en godkänd druvsort i produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen León för att bevara kulturarvet vid våra inhemska vingårdar.

4. **Lagringsförhållanden**

Beskrivning:

Kravet på ekfatens ålder och skyldigheten att räkna lagringstiden från den 1 november samma år som druvorna skördas har tagits bort. Det är också lämpligt att klargöra att uttrycken ”crianza”, ”reserva” och ”gran reserva” även får användas för roséviner och vita viner.

Denna ändring gäller punkt 3 b.3 och punkt 8 b.3 i produktspecifikationen och punkt 5.1 i det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: STANDARDÄNDRING (som ändrar det sammanfattande dokumentet). Endast lagringsförhållandena i produktspecifikationen har ändrats i enlighet med gällande lagstiftning. Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (*förordningen om en samlad marknadsordning*).

Motivering:

Inget av kraven är en direkt förutsättning för kvaliteten på de viner som framställs med ursprungsbeteckningen León.

När det gäller traditionella uttryck för lagring är det möjligt att tillämpa artikel 112 b i förordning (EU) nr 1308/2013 på märkningen av vita viner och roséviner, förutsatt att vinerna uppfyller kraven på kortaste lagringsperioder.

5. **Uppdatering av den rättsliga ramen**

Beskrivning:

Under rubriken ”Rättslig ram” har hänvisningen till en redan upphävd förordning ändrats och ersatts med den som är i kraft.

Ändringen gäller punkt 8 a i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: STANDARDÄNDRING (som inte ändrar det sammanfattande dokumentet). Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (*förordningen om en samlad marknadsordning*).

Motivering:

Tillfället har utnyttjats för att uppdatera hänvisningarna till lagstiftning.

6. **Uppdatering av avsnittet om kontroller**

Beskrivning:

Tillsynsnämnden för ursprungsbeteckningen León har inrättats som ett delegerat kontrollorgan.

Ändringen gäller punkt 9 a i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Typ av ändring: STANDARDÄNDRING (som inte ändrar det sammanfattande dokumentet). Endast det organ som ansvarar för att kontrollera överensstämmelsen med produktspecifikationen har ändrats i enlighet med gällande lagstiftning. Ändringen omfattas inte av någon av de kategorier som avses i artikel 105.2 i förordning (EU) nr 1308/2013 (*förordningen om en samlad marknadsordning*).

Motivering:

Tillsynsnämnden för ursprungsbeteckningen León har ackrediterats enligt standarden ISO/IEC 17065:2012. Efter denna ackreditering har *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* (Kastilien och Leóns institut för teknik inom jordbruket) delegerat uppgifter i samband med kontroller av överensstämmelse till tillsynsnämnden i enlighet med artikel 116a i förordning (EU) nr 1308/2013.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

León

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. VIN – Lagrade och inte lagrade vita viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De vita viner som görs av druvsorterna albarín blanco, verdejo och godello har rik smak och en aromatisk balans och är båda fräscha och komplexa.

* Lägsta totala alkoholhalt: 10,5 % vol.

* Högsta halt av flyktiga syror i lagrade vita viner: 0,7 gram per liter upp till 10 % vol., plus 0,06 gram per liter för varje volymprocent alkohol som överstiger 10 % vol.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	10,5
Lägsta totala syrahalt	4,3 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

2. VIN – Lagrade och inte lagrade roséviner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna gjorda på prieto picudo är mycket aromatiska och fräscha (hög naturlig syra) med mycket kropp och struktur (balans mellan alkohol och syra) i munnen.

* Lägsta totala alkoholhalt: 11 % vol.

* Högsta halt av flyktiga syror i lagrade roséviner: 0,7 gram per liter upp till 10 % vol., plus 0,06 gram per liter för varje volymprocent alkohol som överstiger 10 % vol.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11
Lägsta totala syrahalt	4,3 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	160

3. VIN – Röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har en påtagligt intensiv färg. De är aromatiska (röda och mörka bär) och köttiga med stor kropp, något sträva med en lång eftersmak.

* Lägsta totala alkoholhalt: 11,5 % vol.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	11,5
Lägsta totala syrahalt	4,3 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	11,67
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

4. VIN – Lagrade röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner bibehåller druvsortens (prieto picudo) kännetecken, men är mer komplexa och mindre sträva. De är balanserade och tanninrika, med en lång eftersmak.

* Lägsta totala alkoholhalt: 12 % vol.

* Den högsta ättiksyrahalten ska beräknas på följande sätt: 0,7 gram per liter upp till 10 % vol., plus 0,06 gram per liter för varje volymprocent alkohol som överstiger 10 % vol.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,3 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	150

5. VIN – Halvsöta viner – vita viner, roséviner och röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De halvsöta vinerna är mycket aromatiska och fräscha (hög naturlig syra) med en god balans mellan alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

* Lägsta totala alkoholhalt: 9 % vol.

* Total sockerhalt uttryckt i gram glukos + fruktos per liter: mellan 18 och 45 g/l

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

6. VIN – Söta viner – vita viner, roséviner och röda viner

KORTFATTAD BESKRIVNING

De söta vinerna är mycket aromatiska och fräscha (hög naturlig syra) med en god balans mellan alkoholhalt, syra och restsockerhalt.

* Lägsta totala alkoholhalt: 9 % vol.

* Total sockerhalt uttryckt i gram glukos + fruktos per liter: > 45 g/l

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

Särskild oenologiska metod

— Druvans troliga lägsta alkoholhalt: 11,5 % vol. (blå), 10,5 % vol. (grön).

— Högsta avkastning: 74 l per 100 kg druvor.

— För viner för vilka uttrycken ”CRIANZA”, ”RESERVA” eller ”GRAN RESERVA” avses användas.

— Söta och halvsöta viner framställs genom att man avbryter alkoholjäsningen med en metod som är godkänd enligt gällande lagstiftning. På så vis bevaras en del av det naturliga sockret i druvorna.

Relevanta restriktioner för vinframställning

— Vitt vin ska framställas av druvor från gröna druvsorter, det vill säga verdejo, albarín blanco och godello.

— Rosévin ska framställas av minst 60 % druvor från de huvudsakliga blå druvsorterna, prieto picudo, mencía och/eller negro saurí. Övriga 40 % ska komma från godkända blå druvsorter, tempranillo och garnacha, och/eller gröna.

— Rött vin ska framställas av minst 60 % druvor från de huvudsakliga blå druvsorterna, prieto picudo, mencía och/eller negro saurí. Övriga 40 % får komma från de andra blå druvsorter som beskrivs ovan.

Odlingsmetod

1. Planteringstätheten, såväl för blå som gröna druvsorter, ska vara mellan 1 100 och 4 000 vinstockar per hektar, både vad gäller uppbindningar enligt gobelet- och spaljésystemet, med hänsyn till ett högsta antal produktiva knoppar per hektar på 40 000, för uppbindningar enligt gobelet- och spaljésystemet liksom deras varianter.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Gröna druvsorter i gobeletsystem

   7 000 kilogram druvor per hektar

   51,80 hektoliter per hektar

2. Gröna druvsorter i spaljésystem

   10 000 kilogram druvor per hektar

   74 hektoliter per hektar

3. Blå druvsorter i gobeletsystem

   6 000 kilogram druvor per hektar

   44,44 hektoliter per hektar

4. Blå druvsorter i spaljésystem

   8 000 kilogram druvor per hektar

   59,20 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

— Provinsen 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 och Zotes del Páramo.

— Provinsen 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 och Villalba de la Loma.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. **Beskrivning av samband**

VIN

1. När vi talar om viner som framställs med druvsorten prieto picudo framhåller vi alltid rosévinernas fräschör och de röda vinernas kvalitet. Båda beskrivningarna är konsekvenser av druvans organoleptiska egenskaper, vilka i sin tur är en följd av områdets klimatförhållanden, jordmånens egenskaper och inverkan av mänskliga faktorer.

2. Vid en beskrivning av klimatet i området har olika aspekter kommenterats som bör uppmärksammas för att förstå varför druvsorten prieto picudo, grunden i vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”León”, är ovanlig och unik:

— Den stora mängd ljus som bladen och druvorna drar nytta av under sommarmånaderna underlättar plantornas fotosyntes, vilket ökar sockerhalten liksom mängden polyfenoler, vilka i ett senare skede ger de röda vinerna och rosévinerna de intensiva och varma färger som vi uppskattar när vi betraktar vinerna.

— Sommarens temperaturskillnader mellan dag och natt (dagtid är temperaturerna mycket höga, medan de nattetid är betydligt lägre) gynnar plantornas cellandning, vilket i sin tur främjar utvecklingen av druvornas karakteristiska naturliga syra. Av detta skäl når de syrahalter på omkring 5,5 gram vinsyra per liter druvmust, vilket senare ger upphov till rosévinernas typiska fräschör.

Temperaturskillnaderna gynnar också utvecklingen och koncentrationen av polyfenoler i druvorna, till följd av de många soltimmar som våra vinodlingar gagnas av under sommaren.

— Det är också värt att notera att druvsorten prieto picudo kännetecknas av att den ger mycket aromatiska viner. För att vinerna ska få dessa aromatiska egenskaper måste druvornas skal ha rätt koncentration av terpener, och här spelar de höga temperaturer som uppnås dagtid under sommaren en avgörande roll.

— De höga sommartemperaturerna, tillsammans med den stora mängden ljus under samma period, främjar fotosyntesen liksom koncentrationen av socker i druvorna, vilket senare omvandlas till en hög alkoholhalt. Denna faktor, vid sidan av druvsortens höga naturliga syrahalt, gör det möjligt för de vinodlare och vinmakare som omfattas av vår beteckning att framställa unga och friska röda viner liksom röda viner som lagras under lång tid.

— Hösten i vårt område är mild och något regnig, vilket har stor betydelse för druvornas slutliga mognadsprocess. Detta sista mognande kommer till uttryck i den utmärkta balansen mellan alkoholhalt, syra och polyfenoler.

— För att motverka oregelbundenheten i produktionen av druvsorten prieto picudo – vilket redan har nämnts i denna produktspecifikation – tillämpar vinodlarna vad som är känt som ”långskottsbeskärning”, i syfte att ytterligare främja och reglera produktionen av denna druvsort och uppnå en produktion av hög kvalitet.

— De olika jordmånstyper som beskrivs ovan kännetecknas alla av en låg andel organiskt material. Denna faktor är av avgörande betydelse för en produktion av hög kvalitet, både när det gäller blå och gröna druvsorter. I synnerhet de gröna druvsorterna ger mycket aromatiska viner till följd av att jordarna där de sätter sig är särskilt lätta, med lite organiskt material och lite lera, med utmärkta förutsättningar för inre avrinning, godtagbar kapacitet för vätskeretention, lätt luftning av och god permeabilitet för rötterna, låga halter av mineralsalt, djup och en lämplig kalkhalt. Alla dessa förutsättningar är av stor betydelse för att erhålla vita viner av god kvalitet.

— Slutligen bör framställningen av roséviner med metoden ”madreo” (hela druvor tillsätts musten under jäsningen) uppmärksammas ännu en gång. Denna metod tillämpas bara i vårt område, där många vinodlare alltid avsätter några liter must att användas enligt denna framställningsmetod, vid sidan av den vanliga framställningen av rosévin.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Vinframställningsprocessen omfattar både tappning och efterföljande lagring av vinerna, vilket innebär att de organoleptiska och fysikalisk-kemiska egenskaper som beskrivs i denna produktspecifikation endast kan garanteras om hela vinhanteringsverksamheten äger rum i produktionsområdet. Följaktligen, i syfte att skydda kvaliteten, garantera ursprunget och säkra kontrollen, med beaktande av att tappningen av de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”León” är avgörande för att bevara de egenskaper som de fått under framställnings- och lagringsprocessen – vilka definieras i produktspecifikationen – ska tappningen ske vid tappningsanläggningar på vingårdar inom det produktionsområde som fastställs i specifikationen.

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

— I märkningen får det traditionella uttrycket ”URSPRUNGSBETECKNING” användas i stället för ”SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING”.

— Årgången måste anges i märkningen, även för viner som inte har lagrats.

— När det gäller röda viner får de traditionella uttrycken ”CRIANZA”, ”RESERVA” och ”GRAN RESERVA” användas, förutsatt att villkoren i tillämplig lagstiftning är uppfyllda.

— Namnet på en geografisk enhet som är mindre än de som anges i punkt 4 i denna produktspecifikation (kommuner) får användas, tillsammans med uttrycket ”vino de pueblo” (byvin), förutsatt att vinet i fråga har framställts till 85 % av druvor från skiften i denna kommun.

Länk till produktspecifikationen

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