



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/1620)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„León”

PDO-ES-A0882-AM04

Data przekazania informacji: 15 listopada 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dostosowanie cech analitycznych win białych i różowych poddawanych leżakowaniu

Opis:

Określono parametry fizykochemiczne i organoleptyczne win białych i różowych poddawanych leżakowaniu, odróżniając je od win niepoddawanych leżakowaniu.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) i b) „Cechy analityczne produktu” specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu). Przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku). Opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji pozostają niezmienione. Stanowią one rezultat interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi.

Uzasadnienie:

Specyfikacja produktu zezwalała na produkcję win białych i różowych poddawanych leżakowaniu, ale ocena parametrów fizykochemicznych nie była właściwie dostosowana do tego rodzaju produkcji, ponieważ proces leżakowania może zmieniać niektóre parametry, takie jak kwasowość lotna.

W tym przypadku ewolucja kwasowości lotnej definiowana dla win czerwonych poddawanych leżakowaniu jest taka sama jak przy produkcji win białych i różowych poddawanych leżakowaniu.

2. Dodanie nowych rodzajów wina: półsłodkie i słodkie w Kategorii 1 – Wino

Opis:

Ze względu na popyt rynkowy i produkcję prowadzoną w wytwórniach wina położonych na obszarze geograficznym objętym nazwą pochodzenia „León”, do win objętych nazwą pochodzenia „León” należy włączyć produkcję win słodkich i półsłodkich.

Należy też określić ich podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne zgodnie z wymogami przewidzianymi w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013. Należy również dostosować praktyki enologiczne w celu uwzględnienia nowych produktów, a mianowicie win słodkich i półsłodkich.

Zmiana dotyczy pkt 2 lit. a) i b), pkt 3 lit. b) oraz pkt 8 lit. b) ppkt 3 w specyfikacji produktu oraz pkt 4 i 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu). Jak wspomniano powyżej, zmiany te nie zmieniają zasadniczych właściwości wina objętego ChNP „León”, wynikających z połączenia wpływu czynników naturalnych i ludzkich. Wina zachowują specyficzny charakter win z tego obszaru, ponieważ są produkowane z wykorzystaniem tych samych dozwolonych odmian, ale różnią się ze względu na wyższą zawartość cukru. Nie ma to wpływu na związek, ponieważ wina te są już powszechnie produkowane na obszarze objętym ChNP w odpowiedzi

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

na nowy popyt rynkowy. Uważamy więc, że przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Wina te były już produkowane przez zarejestrowane wytwórnie wina na tym obszarze z wykorzystaniem winogron zatwierdzonych odmian uprawianych w winnicach objętych ChNP. Nie mogły one jednak być wprowadzane do obrotu pod nazwą pochodzenia „León”, ponieważ nie zostały uwzględnione w specyfikacji produktu.

Wina te poddano analizie, by sprawdzić, czy odpowiadają fizykochemicznym i organoleptycznym parametrom jakościowym kojarzonym z winami objętymi ChNP „León”. Wina zachowują właściwości związane z dozwolonymi odmianami, w tym w szczególności Prieto Picudo i Albarín, zachowując tym samym specyficzny charakter win objętych ChNP „León”, ale różnią się ze względu na wyższą zawartość cukru.

Ta nowa produkcja należy do tej samej kategorii „wino” zgodnie z kategoriami wina określonymi w części II załącznika VII do rozporządzenia (WE) nr 1308/2013. Ta nowa produkcja jest zgodna z obowiązującym prawodawstwem i dostosowana do popytu.

3. **Dodanie nowej czerwonej odmiany winorośli do produkcji win objętych nazwą pochodzenia „León”: odmiana Negro Saurí**

Opis:

Negro Saurí włączono jako dozwoloną odmianę czerwoną. Jest to rodzima odmiana mniejszościowa występująca na obszarze geograficznym nazwy pochodzenia „León”.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. c) „Ograniczenia mające zastosowanie do produkcji wina” i pkt 6 „Odmiany winorośli” specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 i 7 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu). Przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku). Opisy właściwości i profilu przedstawione w części dotyczącej związku z obszarem produkcji pozostają niezmienione. Stanowią one rezultat interakcji między czynnikami naturalnymi i ludzkimi.

Uzasadnienie:

Jednym z celów stosowania nazwy pochodzenia jest zachęcanie do przekształcania starych winnic przy jednoczesnym zachowaniu rodzimych odmian w celu uniknięcia utraty różnorodności genetycznej. Szeroka baza genetyczna ma zasadnicze znaczenie nie tylko dla przetrwania winnic w obliczu nowych szkodników, chorób oraz ograniczeń glebowych i klimatycznych, ale również pomaga w zróżnicowaniu win i nadaniu im szczególnych cech w celu eksperymentowania i innowacji pod względem jakości.

Negro Saurí jest traktowana, jako odmiana mniejszościowa przy produkcji win objętych nazwą pochodzenia „León” i jest to synonimiczne określenie odmiany Merenzao. Charakteryzuje się pączkowaniem w połowie sezonu, wczesnym dojrzewaniem i umiarkowaną wydajnością, przy czym ma mniej intensywną barwę niż inne odmiany czerwone. Jest podatna na mączniaka prawdziwego, a także na Botrytis. Wynika to z zagęszczenia kiści, które są zazwyczaj średnie do małych, ze średnimi i dużymi gronami i dobrymi plonami. Jest delikatna i podatna na choroby. Dojrzewa nieregularnie i szybko, co pod koniec zbiorów wymaga największej uwagi. Jeżeli jednak zdoła prawidłowo dojrzeć, daje bardzo delikatne i eleganckie winogrona.

Przeprowadzono różne badania, które potwierdzają związek odmiany Negro Saurí z obszarem geograficznym nazwy pochodzenia „León” oraz przydatności wytwarzanego z niej wina do jakości pożądanej dla nazwy pochodzenia „León”. Uznaje się zatem za właściwe i konieczne włączenie tej odmiany jako dozwolonej odmiany do specyfikacji produktu nazwy pochodzenia „León” w celu zachowania dziedzictwa naszych rodzimych winnic.

4. **Warunki leżakowania**

Opis:

Usunięto wymóg dotyczący wieku dębowych beczek oraz obowiązek liczenia leżakowania od dnia 1 listopada roku zbiorów. Należy również wyjaśnić, że terminów „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva” można również używać w odniesieniu do win różowych i białych.

Zmiana dotyczy pkt 3 lit. b) ppkt 3 i pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5.1 jednolitego dokumentu.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (wymagająca zmiany jednolitego dokumentu). Zmieniono jedynie warunki leżakowania określone w specyfikacji produktu, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Żaden z tych wymogów nie jest bezpośrednim warunkiem jakości win produkowanych w ramach nazwy pochodzenia „León”.

W odniesieniu do tradycyjnych określeń dotyczących leżakowania, na etykietach win białych i różowych można stosować art. 112 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, pod warunkiem że wina te są zgodne z określonymi minimalnymi okresami dojrzewania.

5. Aktualizacja ram prawnych

Opis:

W pkt „Ramy prawne” zmieniono odniesienie do już uchylonego rozporządzenia i zastąpiono je obowiązującym rozporządzeniem.

Zmiana dotyczy pkt 8 lit. a) specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu). Przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Skorzystano z okazji, aby zaktualizować odniesienia do aktów prawnych.

6. Aktualizacja punktu poświęconego kontroli

Opis:

Jako delegowany organ kontrolny wpisano Radę Regulacyjną ds. nazwy pochodzenia „León”.

Zmiana dotyczy pkt 9 lit. a) specyfikacji produktu, ale nie ma wpływu na jednolity dokument.

Rodzaj zmiany: STANDARDOWA (zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu). Zmieniono jedynie organ odpowiedzialny za weryfikację zgodności ze specyfikacją produktu zgodnie z obowiązującymi przepisami. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 (rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku).

Uzasadnienie:

Rada Regulacyjna ds. nazwy pochodzenia „León” uzyskała akredytację zgodnie z normą ISO/IEC 17065:2012. Po uzyskaniu tej akredytacji Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León [Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León] przekazał Radzie Regulacyjnej zadania związane z kontrolą zgodności zgodnie z art. 116a rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

León

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. WINO – wina białe poddawane leżakowaniu i niepoddawane leżakowaniu

KRÓTKI OPIS

Wina białe wytwarzane z odmian Albarín Blanco, Verdejo i Godello mają doskonały smak i są zrównoważone pod względem aromatu oraz są zarówno świeże, jak i bogate smakowo.

* Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % obj.

* Maksymalna kwasowość lotna w winach białych poddawanych leżakowaniu: 0,7 grama na litr do 10 % obj., plus 0,06 grama na litr na każdy stopień alkoholu powyżej 10 %.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	10,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

2. WINO – wina czerwone poddawane leżakowaniu i niepoddawane leżakowaniu

KRÓTKI OPIS

Wina różowe Prieto Picudo są bardzo aromatyczne, świeże (wysoka naturalna kwasowość), a w ustach wyczuwa się wyraźnie ich smak, bukiet i strukturę (równowaga pomiędzy zawartością alkoholu a kwasowością).

* Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 11 % obj.

* Maksymalna kwasowość lotna w winach różowych poddanych leżakowaniu: 0,7 grama na litr do 10 % obj., plus 0,06 grama na litr na każdy stopień alkoholu powyżej 10 %.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4,3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	160

3. WINO – Wina czerwone

KRÓTKI OPIS

Wyraźna intensywność barwy, aromaty (owoce czerwone i owoce czarne), treściwe i wyraziste pod względem smaku i bukietu, lekko cierpkie, długo wyczuwalne w ustach.

* Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	4,3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	11,67
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

4. WINO – wina czerwone poddane leżakowaniu

KRÓTKI OPIS

Wina te zachowują cechy odmiany winorośli (Prieto Picudo), ale posiadają większe bogactwo smaków, są mniej cierpkie. Są winami zrównoważonymi, taninowymi o długo utrzymującym się w ustach smaku.

* Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

* Najwyższy dopuszczalny poziom kwasu octowego oblicza się w następujący sposób: 0,7 grama na litr do 10 % obj., plus 0,06 grama na litr na każdy stopień alkoholu powyżej 10 %.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	4,3 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

5. WINA – wina półsłodkie – białe, różowe i czerwone

KRÓTKI OPIS

Wina półsłodkie są bardzo aromatyczne, świeże (wysoka kwasowość naturalna) i zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

* Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 9 % obj.

* Łączna zawartość cukrów wyrażona w gramach glukozy + fruktozy na litr: między 18 a 45 g/l

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

6. WINA – wina słodkie – białe, różowe i czerwone

KRÓTKI OPIS

Wina słodkie są bardzo aromatyczne, świeże (wysoka kwasowość naturalna) i zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

* Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 9 % obj.

* Łączna zawartość cukrów wyrażona w gramach glukozy + fruktozy na litr: > 45 g/l

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	9
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	13,33
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Możliwa minimalna zawartość alkoholu w soku winogronowym: 11,5 % (czerwone), 10,5 % (białe).
- Maksymalna wydajność: 74 l na 100 kg winogron.
- W przypadku win, przeznaczonych do opatrzenia terminami „CRIANZA”, „RESERVA” lub „GRAN RESERVA”.
- Wina słodkie i półsłodkie wytwarza się, zachowując część cukrów naturalnie występujących w winogronach poprzez przerwanie procesu fermentacji alkoholowej przy wykorzystaniu metody dopuszczanej na mocy obowiązujących przepisów.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

- Wino białe wytwarzane jest z winogron z winorośli odmian białych: Verdejo, Albarín blanco i Godello.
- Wino różowe wytwarzane jest z co najmniej 60 % winogron z głównych winorośli odmian czerwonych Prieto Picudo, Mencía lub Negro Saurí. Pozostałe 40 % odmian wykorzystywanych do produkcji reprezentują dopuszczone odmiany czerwone: Tempranillo i Garnacha lub odmiany białe.
- Wino czerwone wytwarzane jest z co najmniej 60 % winogron z głównych winorośli odmian czerwonych Prieto Picudo, Mencía lub Negro Saurí. Pozostałe 40 % odmian wykorzystywanych do produkcji reprezentują różne z wyżej wspomnianych odmian czerwonych.

Metoda uprawy

1. Gęstość nasadzeń zarówno odmian czerwonych, jak i białych wynosi od 1 100 do 4 000 winorośli na hektar i dotyczy winorośli prowadzonych zarówno w formie kielicha, jak i winorośli prowadzonych metodą szpalerową. Ich maksymalna gęstość nasadzeń powinna wynosić 40 000 pąków na hektar.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

7 000 kilogramów winogron z hektara

51,8 hektolitra z hektara

2. Odmiany białe (prowadzone szpalerowo)

10 000 kg winogron z hektara

74 hektolitry z hektara

3. Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

6 000 kilogramów winogron z hektara

44,44 hektolitra z hektara

4. Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

8 000 kilogramów winogron z hektara

59,20 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

— Prowincja León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (dystrykt w gminie), 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, Cimanos 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, Matadón 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 Valduncina, 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 i Zotes del Páramo.

— Prowincja 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, Saelves de Mayorga, Santervas de Campos, Unión de Campos (La), Valdunquillo, Villacid de Campos, Villagómez la Nueva i Villalba de la Loma.

7. Odmiany winorośli

ALBARÍN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAIO – NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

VERDEJO

8. Opis związku lub związków

WINO

1. Jeżeli chodzi o wina produkowane z odmiany Prieto Picudo, należy zawsze podkreślić świeżość win różowych i jakość win czerwonych. Obie te cechy wynikają z właściwości organoleptycznych winogron, które z kolei wiążą się warunkami klimatycznymi obszaru, właściwościami gleb i wpływem czynników ludzkich.
2. Jeżeli chodzi o klimat panujący na tym obszarze, w celu podkreślenia wyjątkowości i unikatowości odmiany Prieto Picudo, stanowiącą *cuvée* win objętych ChNP „León”, należy przedstawić szereg jego cech:

- Duża ilość światła, z której korzystają liście i winogrona w okresie letnim, sprzyja procesowi fotosyntezy w roślinach. Wpływa ona korzystnie na akumulację cukrów, a także polifenoli, które są odpowiedzialne za bardzo intensywne i ciepłe kolory widoczne w winach różowych i czerwonych.
- Różnice temperatur między dniem a nocą w okresie letnim (wysokie temperatury za dnia i o wiele niższe w nocy) umożliwiają roślinie oddychanie komórkowe, które sprzyja rozwojowi naturalnej kwasowości, która jest charakterystyczna dla winogron. Pozwala to na osiągnięcie poziomu kwasowości wynoszącego około 5,5 g/l kwasu winowego w moszczu, dzięki któremu to wina różowe zawdzięczają świeżość typową dla tego rodzaju win.

Ponadto różnice temperatury sprzyjają również właściwemu rozwojowi i akumulacji polifenoli w winogronach. Wiąże się to także z wysoką liczbą godzin światła, na które są nastawione nasze winnice.

- Należy również zauważyć, że odmiana Prieto Picudo charakteryzuje się wysoką intensywnością aromatyczną otrzymywanych win. Aby uzyskać te właściwości aromatyczne niezbędne jest odpowiednie nagromadzenie w skórce winogron terpen odpowiedzialnych za aromaty. Z tego względu wysokie temperatury osiągnięte w okresie letnim odgrywają kluczową rolę.
- Wysokie temperatury latem w połączeniu z wysokim poziomem nasłonecznienia w tym okresie, co sprzyja procesowi fotosyntezy, pozwalają na akumulację cukru w winogronach. Prowadzi to do wysokiej zawartości alkoholu. Czynnikiem ten, wraz z wysoką naturalną kwasowością odmiany, umożliwia plantatorom winorośli i producentom wina objętych chronioną nazwą produkcję młodych i świeżych win czerwonych oraz długo dojrzewających win czerwonych.
- Okresy jesienne na naszym obszarze charakteryzują się łagodnością i umiarkowanymi opadami deszczu, co ma zasadnicze znaczenie dla pomyślnego dojrzewania winogron. Odpowiednie warunki w ostatnim etapie dojrzewania winogron można zaobserwować w dobrej równowadze między zawartością alkoholu, kwasowością i polifenolami.
- W celu zwalczania nieprawidłowości, w specyfikacji produktu opisano praktykę stosowaną przez producentów wina (przycinanie winorośli techniką cięcia długiego) mającą na celu ułatwienie i uregulowanie produkcji tej odmiany oraz osiągnięcie produkcji wysokiej jakości.
- Wszystkie spośród rodzajów gleb opisanych powyżej charakteryzują się niską zawartością materii organicznej. Czynnikiem ten ma decydujące znaczenie dla uzyskania wysokiej jakości produkcji, zarówno w czerwonych, jak i w białych odmianach. W szczególności te ostatnie charakteryzują się silnym aromatem ze względu na fakt, że gleby, na których rosną, są szczególnie lekkie, charakteryzują się niską zawartością materii organicznej i gliny, doskonałą przepuszczalnością gleby, zadowalającą zdolnością zatrzymywania wody, łatwością napowietrzania i penetracji korzeni, niską zawartością soli mineralnych, dobrą głębokością i odpowiednią zawartością wapienia. Wszystkie te warunki są niezbędne do produkcji win białych wysokiej jakości.
- Ponadto należy ponownie podkreślić wina różowe wytwarzane metodą *madreo*, w której podczas fermentacji do wina dodaje się kiście winogron. Technika ta jest stosowana tylko w przedstawianym regionie i wiele wytwórni wina specjalizujących się w produkcji klasycznych win różowych zawsze odkłada kilka litrów moszczu, aby przeznaczyć je do produkcji *madreo*.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Proces produkcji wina obejmuje butelkowanie i dojrzewanie win; występowanie organoleptycznych cech charakterystycznych i właściwości fizykochemicznych, które opisano w niniejszej specyfikacji produktu, można bowiem zapewnić tylko wtedy, gdy wszystkie czynności związane z winem mają miejsce na obszarze produkcji. W związku z tym oraz w celu zapewnienia jakości, pochodzenia i kontroli butelkowanie musi odbywać się w wytwórniach wina znajdujących się na obszarze produkcji określonym w specyfikacji produktu, ponieważ butelkowanie win objętych ChNP „León” jest jednym z kluczowych czynników gwarantujących właściwości uzyskane w procesie produkcji i leżakowania, co określono w specyfikacji produktu.

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

- Dopuszcza się użycie tradycyjnego określenia: „Denominación de Origen” (chroniona nazwa), zamiast „Denominación de Origen Protegida” (chroniona nazwa pochodzenia).
- Oznaczenie roku zbioru winogron na etykiecie jest obowiązkowe, nawet jeśli win nie poddano leżakowaniu.
- Na etykiecie czerwonych win można używać następujących określeń tradycyjnych: „crianza”, „reserva” i „gran reserva”, pod warunkiem że spełniają one warunki określone w obowiązujących przepisach.
- Określenie „Vino de Pueblo” i nazwę jednostki geograficznej mniejszej niż jednostki wymienione w pkt 4 niniejszej specyfikacji produktu (gminy) można stosować, o ile wino objęte chronioną nazwą pochodzenia wyprodukowano przy użyciu 85 % winogron pochodzących z działek położonych w danej gminie.

Link do specyfikacji produktu

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