

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2021/C 16/07)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY ZMIENIAJĄCEJ JEDNOLITY DOKUMENT

„LEÓN”

PDO-ES-A0882-AM03

Data przekazania informacji: 6.11.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiany w opisie win białych i różowych

OPIS:

Zmniejsza się kwasowość ogólną w winach białych i różowych oraz określa, że wina te mogą, ale nie muszą być leżakowane.

Pkt 2 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona zmiany istotnych właściwości produktu opisanych w specyfikacji. Właściwości te wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, co zostało wskazane w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian wymagających zatwierdzenia przez UE przewidzianych w art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Nowe tendencje w dziedzinie produkcji win dzięki dostępności bezpieczniejszych technologii, a także wzrost średnich temperatur wywołany zmianą klimatu powodują konieczność ponownego dostosowania parametrów fizykochemicznych, przy jednoczesnym dostosowaniu poszczególnych rodzajów produkcji do nowych wymogów rynkowych.

Opis procesu leżakowania win białych i różowych nie jest czymś nowym, specyfikacja produktu już go zawierała. Został on jedynie sformułowany w jaśniejszy sposób.

2. Zmiany w praktykach związanych z uprawą

OPIS:

Wprowadza się maksymalny limit pąków winorośli na hektar.

Pkt 3 lit. a) specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona zmiany istotnych właściwości produktu opisanych w specyfikacji. Właściwości te wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, co zostało wskazane w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian wymagających zatwierdzenia przez UE przewidzianych w art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Doświadczenie z ostatnich lat pokazało, że jest to środek odpowiedni do utrzymania równowagi produkcyjnej szczepu winorośli, a zatem do uzyskania surowca wyższej jakości, a w konsekwencji produktu końcowego wyższej jakości.

3. Zmiana szczególnych praktyk enologicznych dotyczących leżakowania

OPIS:

Usuwa się maksymalną pojemność dębowych beczek, w których dojrzewają wina objęte ChNP León wynoszącą 330 litrów. Podkreśla się, że wina białe i różowe mogą być fermentowane lub przechowywane w dębowych beczkach, chociaż było już możliwe wcześniej.

Pkt 3 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona zmiany istotnych właściwości produktu opisanych w specyfikacji. Właściwości te wynikają z połączenia czynników naturalnych i ludzkich, co zostało wskazane w części dotyczącej związku z obszarem produkcji. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian wymagających zatwierdzenia przez UE przewidzianych w art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

W dzisiejszych czasach enologia jest dziedziną w której zachodzi wiele zmian i obecnie stosuje się beczki o różnej pojemności.

Stosowanie beczek o większej pojemności: 400, 500 i do 600 litrów prowadzi do znacznie wolniejszego dojrzewania wina, co sprzyja ostatecznej jakości win. Ponadto stwierdzono, że szczególne cechy odmiany czerwonej Prieto Picudo są odpowiednie do użycia tych beczek.

Ponadto, ustawa Ley 6/2015 regulująca stosowanie tradycyjnych określeń „Crianza”, „Reserva” i „Gran Reserva” już teraz zawiera ograniczenia dotyczące maksymalnej pojemności beczek. W związku z tym uznaje się za konieczne zastosowanie tej zmiany do produkcji win objętych ChNP León.

4. Zmiana ograniczeń dotyczących produkcji wina

OPIS:

Biorąc pod uwagę następującą zmianę dotyczącą odmian winorośli, z opisu ograniczeń dotyczących produkcji wina usuwa się niektóre odmiany białe dopuszczone do produkcji wina białego i wina różowego.

W celu dostosowania do specyfikacji produktu, do win różowych włącza się odmianę Mencía.

Pkt 3 lit. c) specyfikacji produktu oraz pkt 5 lit. a) jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian wymagających zatwierdzenia przez UE przewidzianych w art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ ma ona na celu dostosowanie brzmienia tego ustępu do usunięcia dopuszczonych odmian białych winorośli.

5. Usunięcie dopuszczonych odmian białych winorośli

OPIS:

Biorąc pod uwagę praktyki produkcyjne stosowane przez wytwórnie wina, usuwa się dopuszczone odmiany winorośli białych, Palomino i Malvasía.

Pkt 6 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument, ponieważ odmiany te uznano za drugorzędne.

Zmianę uważa się za standardową, ponieważ nie oznacza ona zmiany istotnych właściwości produktu opisanych w specyfikacji. Odmiany te nie są wykorzystywane do produkcji win objętych ChNP León. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian wymagających zatwierdzenia przez UE przewidzianych w art. 14 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Początkowo odmiany Palomino i Malvasia były uwzględnione jako dopuszczone odmiany białe, ponieważ występują one na wyznaczonym obszarze w bardzo ograniczonych ilościach. Całkowita liczba hektarów objętych nazwą pochodzenia León, na których występują odmiany Malvasía i Palomino, wynosi 2,88 ha (odpowiednio 0,18 ha i 2,71 ha). W ciągu ostatniej dekady odmiany te nie były jednak wykorzystywane do produkcji win objętych nazwą pochodzenia León. Dlatego też uważa się, że właściwsze jest usunięcie ich ze specyfikacji.

6. Zmiana wymogów dotyczących pakowania i butelkowania

OPIS:

Przeredagowuje się pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu, aby uzasadnić, dlaczego pakowanie (butelkowanie) musi odbywać się na wyznaczonym obszarze, zgodnie z art. 4 ust. 2 nowego rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

Pkt 8 lit. b) ppkt 2 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Jako że ograniczenie to istniało już wcześniej, przedmiotowa zmiana nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Praktyka ta była już obowiązkowa, a zatem nie przewiduje się żadnych dodatkowych ograniczeń przy wprowadzaniu do obrotu. Jest to zmiana o charakterze redakcyjnym, której celem jest lepsze dostosowanie do obowiązujących przepisów.

7. Zmiana wymogów dotyczących etykietowania

OPIS:

Zmienia się odniesienie do ustawodawstwa dotyczącego terminów: „DENOMINACIÓN DE ORIGEN” (chroniona nazwa) i „DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEDIGA” (chroniona nazwa pochodzenia), dostosowując je do istniejącego prawodawstwa i orzecznictwa poprzez odniesienie się do rozporządzenia (WE) nr 1308/2013.

Zmienia się odniesienie do ustawodawstwa dotyczącego terminów: „crianza”, „reserva” i „gran reserva” dostosowując je do istniejącego prawodawstwa i orzecznictwa poprzez usunięcie uchylonego rozporządzenia (EWG) nr 1234/2007.

Z drugiej strony, właściwy organ uregulował ostatnio oznaczenia związane ze stosowaniem mniejszej jednostki geograficznej, w tym „vino del pueblo”, w przypadku win produkowanych z co najmniej 85 % winogron pochodzących z upraw znajdujących się na terenie gminy lub mniejszej jednostki lokalnej.

Pkt 8 lit. b) ppkt 3 specyfikacji produktu oraz pkt 9 jednolitego dokumentu zostają zatem zmienione.

Przedmiotowe określenia fakultatywne umieszczone na etykiecie umożliwiają zwiększenie liczby udzielanych konsumentowi informacji dotyczących pochodzenia i metody produkcji produktu, przy czym w żadnym wypadku nie prowadzą do jakichkolwiek ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Zmiana ta jest uzasadniona rosnącymi wymaganiami konsumenta dotyczącymi uzyskania dokładnych informacji na temat gmin i miejsc objętych ChNP.

Zgodnie z art. 55 ust. 2 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33 w celu umieszczenia odniesienia do mniejszej jednostki geograficznej na etykiecie, musi być ona uregulowana w specyfikacji produktu oraz w jednolitym dokumencie.

Ponadto zmiana ta umożliwiła przeredagowanie całego pkt 8 lit. b) ppkt 3 i wprowadzenie rozróżnienia między umieszczanymi na etykiecie określeniami obowiązkowymi i określeniami fakultatywnymi. Nie dodano żadnego nowego wymogu – przeredagowano jedynie cały ten punkt w celu umożliwienia odbiorcy lepszego zrozumienia.

8. Dostosowanie do przepisów dotyczących weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu

OPIS:

Aktualizuje się dane organu kontrolnego, a także sformułowanie dotyczące kontroli sprawdzających zgodność ze specyfikacją produktu.

Pkt 9 specyfikacji produktu zostaje zatem zmieniony, zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiana ta nie odpowiada żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 14 ust. 1 rozporządzenia delegowanego (UE) 2019/33.

UZASADNIENIE:

Ma to na celu dostosowanie zapisu do przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1306/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. i rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) 2019/34 z dnia 17 października 2018 r., a w szczególności do art. 19 tego rozporządzenia wykonawczego, w którym określono zasady weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, którą właściwy organ i jednostki certyfikujące mają obowiązek przeprowadzać raz do roku. Przedmiotowa zmiana wchodzi również w zakres koniecznej aktualizacji specyfikacji produktu mającej na celu dostosowanie jej do kryteriów normy UNE-EN-ISO 17065.

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

WINO – Wina białe poddawane leżakowaniu i niepoddawane leżakowaniu

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.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|--|--|
| 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 |

WINO – Wina czerwone poddawane leżakowaniu i niepoddawane leżakowaniu

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.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|--|--|
| 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 |

WINO – Wina czerwone

Wina czerwone: 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 analityczne cechy charakterystyczne | |
|--|--|
| 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 |

WINO – Dojrzałe wina czerwone

Dojrzałe wina czerwone: zachowują cechy odmiany winorośli (P 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 gramów na litr do 10 % obj., plus 0,06 gramów na litr na każdy stopień alkoholu przekraczający 10 %.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|--|--|
| 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 |

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|--|-----|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | 150 |

5. Praktyki winiarskie

a) Szczególne praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Możliwa minimalna zawartość alkoholu w soku winogronowym: 11,5 % (czerwone), 10,5 % (białe).
- Maksymalna wydajność ekstrakcji: 74 l na 100 kg winogron.
- W przypadku win, które mają zostać oznaczone etykietami „crianza”, „reserva” lub „gran reserva”, należy stosować beczki dębowe, przy czym beczki te nie mogą mieć więcej niż 10 lat.

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 lub Mencía. 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 lub Mencía. Pozostałe 40 % odmian wykorzystywanych do produkcji reprezentują różne z wyżej wspomnianych odmian czerwonych.

Praktyka 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.

b) Maksymalna wydajność

Odmiany białe (prowadzone w formie kielicha)

7 000 kilogramów winogron z hektara

51,8 hektolitrów z hektara

Odmiany białe (prowadzonych szpalerowo)

10 000 kilogramów winogron z hektara

74 hektolitry z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone w formie kielicha)

6 000 kilogramów winogron z hektara

44,44 hektolitry z hektara

Odmiany czerwone (prowadzone szpalerowo)

8 000 kilogramów winogron z hektara

59,20 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Prowincja León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (Pd.), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabrerros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Castrocabón, 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 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, Saelices de Mayorga, Santervas de Campos, Unión de Campos (La), Valdunquillo, Villacid de Campos, Villagómez la Nueva i Villalba de la Loma.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

ALBARIN BLANCO

GODELLO

MENCÍA

PRIETO PICUDO

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 skórcie winogron terpen odpowiedzialnych za aromaty. Z tego względu wysokie temperatury osiągnane 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 wapnia. Wszystkie te warunki są niezbędne do produkcji win białych wysokiej jakości.
- Ponadto należy ponownie podkreślić wina wytwarzane metodą *madreo*. 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 podejmowane w odniesieniu do wina będą miały 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 wina nie były poddane 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

<http://www.itacyl.es/calidad-diferenciada/dop-e-igp/listado-dop-vinicas>
