

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 30 listopada 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 (Tierra de León (ChNP))**

(2018/C 439/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Tierra de León” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Zmiana ta obejmuje zmianę nazwy z „Tierra de León” na „León”.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Tierra de León”,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Tierra de León” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 30 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„TIERRA DE LEÓN”

PDO-ES-A0882-AM02

Data złożenia wniosku: 13.3.2017

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – Zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

Zmiana nazwy ChNP:

Nazwę ChNP należy zmienić z „Tierra de León” na „León”, co wpłynie zarówno na specyfikację, jak i na jednolity dokument we wszystkich przypadkach, w których nazwa ta występuje w obu tekstach.

Olbrzymia konkurencyjność na obecnym rynku wina w połączeniu z fonetycznym i pisemnym myleniem nazw pochodzenia „Tierra de León” i ChOG „Vino de la Tierra de »Castilla y León«”, które zgodnie z obowiązującymi przepisami mogą być oznaczone jako „Vino de la Tierra de Castilla y León”, bardzo utrudniają nam informowanie konsumentów o różnicach między winami na tych dwóch poziomach, pomimo faktu, że nasze wina są wytwarzane z pewnych rodzimych odmian winorośli, takich jak Prieto Picudo i Albarín blanco. Dzieje się tak nawet pomimo faktu, że warunki klimatyczne i glebowe oraz praktyki uprawy były przez stulecia doskonale zdefiniowane i zakorzenione wśród naszych producentów i na naszym obszarze.

Nazwa „León”, którą należy używać w nazwie pochodzenia, jest idealnie związana i specyficzna dla chronionego obszaru produkcji; jest ona zgodna z granicami wszystkich gmin i podokręgów obszaru i umożliwia zachowanie w nienaruszonym stanie istniejącego związku między chronionym produktem a bardzo szczególnymi warunkami, które go historycznie ukształtowały.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Zarejestrowana nazwa

León

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

WINO – wina białe

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 właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 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 różowe

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 właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,5 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*

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

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

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista 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 mają większe bogactwo smaków, są mniej cierpkie i zrównoważone, taninowe i mają długo utrzymujący się w ustach smak.

Całkowita minimalna objętościowa zawartość alkoholu: 12 % obj.

Ogólne właściwości analityczne

Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	12
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

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe 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 o maksymalnej pojemności 330 l, przy czym beczki te nie mogą mieć więcej niż 10 lat.

Ograniczenie związane z winifikacją

- Do produkcji win białych należy wykorzystywać co najmniej 50 % odmian winorośli białych Verdejo, Albarín blanco i Godello.
- Do produkcji win różowych należy wykorzystywać co najmniej 60 % Prieto Picudo lub Mencía, a na pozostałe 40 % muszą składać się dopuszczone odmiany winorośli (białe lub czerwone).
- Do produkcji win czerwonych należy wykorzystywać co najmniej 60 % odmian winorośli czerwonych Prieto Picudo lub Mencía.

Praktyka uprawy

Gęstość sadzenia musi wynosić od 1 100 do 4 000 sadzonek na hektar.

b. Maksymalne zbiory

Białe odmiany krzewiaste

7 000 kg winogron na hektar

Białe odmiany krzewiaste

51,80 hektolitrow na hektar

Odmiany białych winorośli

10 000 kg winogron na hektar

Odmiany białych winorośli

74 hektolitry na hektar

Czerwone odmiany krzewiaste

6 000 kg winogron na hektar

Czerwone odmiany krzewiaste

44,44 hektolitry na hektar

Odmiany czerwonych winorośli

8 000 kg winogron z hektara

Odmiany czerwonych winorośli

59,20 hektolitrow na hektar

6. Wyznaczony obszar

Obszar geograficzny ChNP „LEÓN” jest usytuowany w południowej części prowincji León i obejmuje część prowincji Valladolid; graniczy z prowincjami Zamora i Palencia i ma powierzchnię 3 317 km². Obejmuje następujące gminy:

- prowincję 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, 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 i Zotes del Páramo;

— prowincję 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.

Obszar leżakowania win o ChNP „LEÓN” jest taki sam jak obszar produkcji.

7. **Główne odmiany winorośli do produkcji wina**

ALBARIN BLANCO

PRIETO PICUDO

MENCIA

VERDEJO

GODELLO

8. **Opis związku lub związków**

WINO

Klimat kontynentalny charakteryzujący się surowym i długotrwałym okresem zimowym, krótkim latem z naprzemiennie występującymi bardzo gorącymi i suchymi dniami oraz dniami chłodnymi, opadami atmosferycznymi wynoszącymi około 500 mm i dużym nasłonecznieniem, duża średnia wysokość nad poziomem morza, gleby ubogie w materię organiczną i określone odmiany winorośli, w szczególności odmiana Prieto Picudo, umożliwiają producentom wina produkcję win o dużej intensywności aromatów, o bardzo zrównoważonej kwasowości i długo utrzymującym się w ustach smaku.

9. **Dodatkowe wymagania zasadnicze**

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie w obrębie wyznaczonego obszaru

Opis wymogu:

Ze względu na fakt, że butelkowanie win objętych chronioną nazwą pochodzenia „León” jest jednym z krytycznych warunków zachowania cech charakterystycznych nabytych w procesie produkcji i leżakowania, musi ono odbywać się w piwnicach położonych na obszarze produkcji w znajdujących się w nich rozlewniach.

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie można stosować określenie tradycyjne „NAZWA POCHODZENIA” zamiast „CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA”.

Obowiązkowe jest podanie na etykiecie rocznika, w tym w przypadku win, które nie leżakowały.

Na etykiecie czerwonych win można używać następujących określeń tradycyjnych: „CRIANZA”, „RESERVA” i „GRAN RESERVA”, pod warunkiem że spełniono warunki określone w obowiązującym prawodawstwie.

10. **Link do specyfikacji produktu**

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html