

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 16/07)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ⁽¹⁾.

COMUNICACIÓN DE MODIFICACIÓN NORMAL QUE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«LEÓN»

PDO-ES-A0882-AM03

Fecha de comunicación: 6 de noviembre de 2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. Modificaciones en la descripción de blancos y rosados

DESCRIPCIÓN:

Reducción de la acidez total en vinos blancos y rosados y se especifica que podrán tener o no envejecimiento.

Modifica el apartado 2.a del pliego de condiciones y el 4 del documento único.

Se trata de una modificación normal, que no modifica las características sustanciales del producto que siguen siendo las definidas en el Pliego de condiciones y que son resultado de la interacción de los factores naturales y humanos, tal y como se justifica en el vínculo. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Las nuevas tendencias de elaboración de vinos, gracias a la disponibilidad de una tecnología más segura, así como la propia elevación de las temperaturas medias como consecuencia del cambio climático, hace necesario un reajuste de los parámetros físico-químicos, adaptando también las elaboraciones a las nuevas demandas del mercado.

En cuanto al envejecimiento para blancos y rosados, no es una novedad, ya lo contemplaba el pliego, simplemente se señala con más claridad.

2. Modificación de las prácticas de cultivo

DESCRIPCIÓN:

Se incluye el límite máximo de yemas productivas por hectárea.

Se modifica el punto 3.a de pliego de condiciones y el punto 5.a de documento único.

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Se trata de una modificación normal, que no modifica las características sustanciales del producto que siguen siendo las definidas en el Pliego de condiciones y que son resultado de la interacción de los factores naturales y humanos, tal y como se justifica en el Vínculo. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

La experiencia de los últimos años ha puesto de manifiesto que se trata de una medida muy adecuada para mantener el equilibrio productivo de la cepa de vid y, por tanto, de lograr una materia prima de mayor calidad y, consecuentemente, un producto final de mayor calidad.

3. **Modificación de las prácticas enológicas específicas de envejecimiento**

DESCRIPCIÓN:

Se elimina la capacidad máxima de 330 litros de las barricas de madera de roble donde se realiza el envejecimiento de los vinos amparados por la DOP León. Y se explicita, aunque ya se podía, que los vinos blancos y rosados puedan fermentar o permanecer en barricas de roble.

Modifica el punto 3.b.3 del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Se trata de una modificación normal, que no modifica las características sustanciales del producto que siguen siendo las definidas en el Pliego de condiciones y que son resultado de la interacción de los factores naturales y humanos, tal y como se justifica en el Vínculo. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Hoy en día, la Enología ha evolucionado muchísimo, apareciendo las barricas de distinta capacidad.

El uso de barricas de mayor capacidad, 400, 500 y hasta 600 litros, provoca una evolución de los vinos mucho más lenta, favoreciendo la calidad final de los mismos. Además, se ha comprobado que las propias características de la variedad tinta, Prieto Picudo, son idóneas para el empleo de dichas barricas.

Así mismo, la Ley 6/2015 que regula el uso de los términos tradicionales «crianza», «reserva» y «gran reserva», ya limita las capacidades máximas de las barricas, por lo tanto, se considera necesario que para la elaboración de los vinos de la DOP León se adapte este cambio tan importante.

4. **Modificación de las restricciones de vinificación**

DESCRIPCIÓN:

Se eliminan las variedades blancas autorizadas en la elaboración de vino blanco y vino rosado en las restricciones de vinificación, atendiendo a la siguiente modificación sobre las variedades.

Se incluye la variedad Mencía en los vinos rosados para adecuarlo a lo descrito en el Pliego de condiciones.

Se modifica el punto 3.c del pliego de condiciones y el punto 5.a del documento único.

Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Se trata de una modificación normal para adaptar la redacción de este apartado a la supresión de las variedades blancas autorizadas.

5. **Eliminación de las variedades de uva blanca autorizadas**

DESCRIPCIÓN:

Se eliminan las variedades blancas autorizadas, Palomino y Malvasía, atendiendo a las prácticas de elaboración de las bodegas.

Se modifica el punto 6 del pliego de condiciones y no afecta al documento único pues esas variedades estaban consideradas como secundarias.

Se trata de una modificación normal, que no modifica las características sustanciales del producto, ya que estas variedades no se están utilizando para la elaboración de los vinos de la DOP León. Este tipo de modificación no es encuadra en ninguno de los tipos de modificaciones a aprobar por la (UE) en el artículo 14 del Reglamento Delegado (UE) 2019/33

JUSTIFICACIÓN:

Las variedades blancas autorizadas Palomino y Malvasía fueron contempladas inicialmente porque existían en la zona delimitada de forma muy minoritaria. El número total de hectáreas registradas en la D.O. León, entre las variedades Malvasía y Palomino, es de 2,88 Ha (0,18 Ha y 2,71 Ha respectivamente). Sin embargo, son variedades que no se han usado en la elaboración de vinos amparados por la D.O. León en la última década, razón por la cual se considera más adecuado eliminarlas del Pliego de condiciones.

6. Modificación de los requisitos de envasado y embotellado

DESCRIPCIÓN:

Se da una nueva redacción al apartado 8.b.2 del Pliego de condiciones para justificar el envasado (embotellado) en la zona delimitada de conformidad con el nuevo Reglamento (UE) 33/2019, artículo 4.2.

Modifica el punto 8.b.2 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Como la limitación ya existía, se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Solo es un cambio de redacción para adaptarse mejor a la normativa vigente.

7. Modificación de los requisitos de etiquetado

DESCRIPCIÓN:

Modificación de la referencia normativa de las menciones DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, adecuando la referencia a la legislación y jurisprudencia existentes, especificando el Reglamento (CE) n.º 1308/2013.

Modificación de la referencia normativa de los términos tradicionales «CRIANZA», «RESERVA» y «GRAN RESERVA», para la adecuación a la legislación y jurisprudencia existentes, eliminando el Reglamento (CEE) n.º 1234/2007 derogado.

Por otro lado, la Autoridad competente ha regulado recientemente las menciones ligadas al uso de una unidad geográfica menor, entre ellas, «vino de pueblo», para los vinos elaborados con mínimo del 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en el término municipal o entidad local menor.

Se modifica el punto 8.b.3 del pliego de condiciones y el punto 9 del documento único.

Estas menciones facultativas de etiquetado incrementan la información facilitada al consumidor sobre el origen y la forma de elaboración producto y, en ningún caso, suponen una restricción a la comercialización. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Esta modificación se justifica por la creciente necesidad de información que requiere el consumidor sobre la procedencia concreta dentro de los municipios y parajes que conforman la DOP

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 55.2 del Reglamento (UE) 2019/33, para hacer referencia en el etiquetado al nombre de una unidad geográfica menor, debe regularse en el pliego de condiciones y en el documento único.

Además, se ha aprovechado para dar una nueva redacción a todo el apartado 8.b.3, distinguiendo entre indicaciones obligatorias de etiquetado e indicaciones facultativas. No se han añadido nuevos requisitos, tan solo se ha reestructurado todo el apartado para una mejor comprensión.

8. Adaptación a la normativa la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

DESCRIPCIÓN:

Actualiza los datos del organismo de control y la redacción sobre los controles de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

Modifica el punto 9 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33.

JUSTIFICACIÓN:

Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1306/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, en particular, al artículo 19 de este último, que establece como debe efectuarse la comprobación anual que deben llevar a cabo la autoridad competente o los organismos de control para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. Esta modificación también se encuadra en la necesaria actualización del pliego de condiciones para cumplir con los criterios de la Norma UNE-EN-ISO 17065.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Denominación del producto

León

2. Tipo de indicación geográfica

DOP - Denominación de Origen Protegida

3. Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO - *Vinos Blancos con y sin envejecimiento*

Los vinos blancos de las variedades Albarín Blanco, Verdejo y Godello presentan un gran equilibrio gustativo y aromático, tienen frescura y complejidad.

* Grado alcohólico total mínimo: 10,5 % vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

VINO - Vinos Rosados con y sin envejecimiento

Los vinos rosados de Prieto Picudo son muy aromáticos, frescos (acidez natural elevada) y con gran cuerpo y estructura en boca (equilibrio alcohol-acidez).

* Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	160

VINO - Vinos Tintos

Tintos: gran intensidad cromática, aromáticos (frutas rojas y frutas negras), carnosos y con cuerpo, ligeramente astringentes, persistentes.

* Grado alcohólico total mínimo: 11,5 % vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

VINO - Vinos Tintos envejecidos

Tintos envejecidos; conservan las características de la variedad (P Picudo), pero presentan mayor complejidad, se hacen menos astringentes, equilibrados, tánicos y con gran paso de boca.

* Grado alcohólico total mínimo: 12 % vol.

* El límite máximo de ácido acético se calculará de la forma siguiente: 0,7 gramos por litro hasta 10 % Vol., más 0,06 gramos por litro por cada grado de alcohol que exceda de 10 % Vol.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,3 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Características analíticas generales	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. Prácticas vitivinícolas

a. Prácticas enológicas específicas

Práctica enológica específica

- Graduación probable mínima de la uva: 11,5 % (tintas), 10,5 % (blancas).
- Rendimiento máximo de extracción: 74 l por 100 Kg de uva.
- Para los vinos que vayan a utilizar la mención CRIANZA, RESERVA o GRAN RESERVA, se emplearán barricas de roble de edad máxima de 10 años.

Restricción pertinente en la vinificación

- El Vino Blanco se elaborará a partir de uvas de las variedades blancas, que son Verdejo, Albarín blanco y Godello.
- El Vino Rosado se elaborará a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades tintas principales Prieto Picudo y/o Mencía. El 40 por 100 restante corresponderá a las variedades tintas autorizadas: Tempranillo y Garnacha y/o blancas.
- El Vino Tinto se elaborará a partir de un mínimo del 60 por 100 de uvas de las variedades tintas principales Prieto Picudo y/o Mencía. El 40 por 100 restantes se podrá repartir entre las demás uvas tintas descritas anteriormente.

Práctica de cultivo

1. La densidad de plantación, tanto para variedades tintas como blancas, oscilará entre 1 100 y 4 000 cepas por hectárea, tanto para las formaciones en vaso como en espaldera, considerándose para las formaciones en vaso, espaldera y sus variantes un límite máximo de 40 000 yemas productivas por hectárea.

b. Rendimientos máximos

Variedades blancas en vaso

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

51,8 hectolitros por hectárea

Variedades blancas en espaldera

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

74 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en vaso

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

44,44 hectolitros por hectárea

Variedades tintas en espaldera

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

59,2 hectolitros por hectárea

6. Zona geográfica delimitada

Provincia de 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, Castroalbón, 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 y Zotes del Páramo.

Provincia de 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 y Villalba de la Loma.

7. Principales variedades de uva de vinificación

ALBARIN BLANCO

GODELLO

MENCÍA

PRIETO PICUDO

VERDEJO

8. Descripción del (de los) vínculo(s)

«VINO»

1. Cuando hablamos de los vinos elaborados con la variedad Prieto Picudo, siempre resaltamos la frescura de los vinos rosados y la calidad de los vinos tintos. Ambos adjetivos son consecuencia de las características organolépticas de la uva, las cuales a su vez son consecuencia de las condiciones climatológicas de la zona, las características de los suelos y la influencia de los factores humanos.
2. Al describir el clima de la zona se han comentado varios aspectos que conviene resaltar para entender por qué a variedad Prieto Picudo, base de los vinos de la DOP LEÓN es distinta y singular:
 - La gran luminosidad de la que disfrutaban las hojas y las bayas durante el periodo estival facilita la labor fotosintética de la planta, lo que favorece la acumulación de azúcares y también de polifenoles, responsables posteriormente, de los colores tan intensos y cálidos de los vinos rosados y tintos, que apreciamos en la fase visual de nuestros vinos.
 - Las diferencias de temperatura existentes durante el periodo estival entre el día y la noche, (durante el día las temperaturas llegan a ser tórridas, pero durante la noche la temperatura es bastante más baja); permiten a la planta llevar a cabo los procesos de respiración celular que favorecen el desarrollo de la acidez natural tan característica de la uva. Por eso se alcanzan valores de acidez en torno a los 5,5 g/l de Ácido Tartárico en mosto, que se traduce posteriormente en la frescura tan típica de los vinos rosados.
 - Además, estas diferencias de temperatura también favorecen el correcto desarrollo y acumulación de los polifenoles en las bayas, debido al gran número de horas de luz de la que gozan nuestros viñedos en verano.

- Por otro lado también cabe resaltar que la variedad Prieto Picudo se caracteriza por la gran intensidad aromática de los vinos resultantes. Para que los vinos presenten estas características aromáticas, es necesario que la acumulación en la piel de las bayas de terpenos responsables de los aromas, sea la correcta, y para eso juegan un papel fundamental las altas temperaturas que se alcanzan durante el día en los periodos estivales.
- Estas altas temperaturas durante el verano, unido a la elevada luminosidad en dicho periodo, que favorece la actividad fotosintética, permite la acumulación de azúcares en las bayas, lo cual luego se traducirá en elevados grados alcohólicos. Éste factor, junto con los elevados valores de acidez natural de la variedad, permite a los viticultores y bodegueros acogidos a nuestra Denominación, la elaboración de vinos tintos jóvenes y frescos, y vinos tintos de largas crianzas.
- Los periodos otoñales de nuestra zona se caracterizan por ser suaves y algo lluviosos, lo que resulta fundamental para conseguir un buen final de maduración de las uvas. Este buen final de maduración se aprecia en los buenos equilibrios que se alcanzan entre el grado alcohólico, acidez y polifenoles.
- Para combatir la irregularidad de la producción de la variedad Prieto Picudo, ya se ha comentado en el presente Pliego de condiciones, que los viticultores emplean la conocida «poda larga», con el fin de favorecer y regular más la producción de esta variedad, consiguiendo producciones de elevada calidad.
- Los distintos tipos de suelos descritos anteriormente, se caracterizan todos ellos por tener un bajo contenido en materia orgánica. Este factor resulta determinante a la hora de obtener producciones de calidad, tanto en nuestras variedades tintas como blancas. Especialmente estas últimas que consiguen una gran expresión aromática gracias a que los suelos sobre los que se asientan son especialmente ligeros, con poca materia orgánica y poca arcilla, con excelentes condiciones de drenaje interno, con una aceptable capacidad de retención hídrica, facilidad de aireación y penetrabilidad de las raíces, bajo contenido en sales minerales, profundidad y un contenido adecuado de caliza; condiciones todas ellas fundamentales para la obtención de vinos blancos de gran calidad.
- Finalmente cabe resaltar de nuevo la elaboración de rosados con la técnica del «madreo». Esta técnica tan solo se desarrolla en nuestra zona, siendo muchas las bodegas que además de la elaboración clásica de rosado, siempre destinan unos litros de mosto para someterlos a esta técnica de elaboración.

9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El proceso de elaboración del vino incluye las operaciones de embotellado y de afinado de los vinos, de tal forma que las características organolépticas y físico-químicas descritas en el presente Pliego de Condiciones solo pueden garantizarse si la totalidad de las operaciones de manipulación del vino tienen lugar en la zona de producción. En consecuencia, con objeto de salvaguardar la calidad, garantizar el origen y asegurar el control, teniendo en cuenta que el embotellado de los vinos amparados por la DOP León es uno de los puntos críticos para garantizar las características adquiridas durante el proceso de elaboración y envejecimiento, definidas en el Pliego de Condiciones, tal operación se realizará en las bodegas ubicadas en la zona de producción establecida en el citado Pliego, en sus instalaciones embotelladoras.

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

- Podrá utilizarse en el etiquetado el término tradicional DENOMINACIÓN DE ORIGEN, en lugar de DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.

-
- Será obligatoria la indicación del año de la cosecha en el etiquetado, aunque los vinos no hayan sido envejecidos.
 - Los vinos tintos podrán utilizar en el etiquetado los términos tradicionales: CRIANZA, RESERVA y GRAN RESERVA siempre que cumplan con las condiciones establecidas en la legislación vigente.
 - Se podrá hacer uso del nombre de una unidad geográfica menor de las que figuran en el apartado 4 de este Pliego de Condiciones (términos municipales), junto con la mención «Vino de Pueblo», siempre y cuando el vino amparado haya sido elaborado con un 85 % de uvas procedentes de parcelas ubicadas en dicho término municipal.

Enlace al pliego de condiciones

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