



C/2024/1620

16.2.2024

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

(C/2024/1620)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«León»

PDO-ES-A0882-AM04

Fecha de comunicación: 15.11.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Adaptación de características analíticas para vinos blancos y rosados con envejecimiento**

Descripción:

Se especifican los parámetros físico químicos y organolépticos de los vinos blancos y rosados con envejecimiento, diferenciándolos de los vinos sin envejecimiento.

Esta modificación afecta al apartado 2 a) y b) Características analíticas del producto, del pliego de condiciones y al apartado 4, del documento único,

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del DU). Esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, OCM única. En definitiva, se siguen manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos.

Justificación:

En este sentido, el Pliego de Condiciones permitía la elaboración de vinos blancos y rosados con envejecimiento, pero este tipo de elaboración no estaba correctamente ajustada con la valoración de parámetros físico-químicos atendiendo a que el proceso de envejecimiento puede condicionar ciertos parámetros como es el caso de la acidez volátil.

En este caso, se equipara la evolución de la acidez volátil que está definida para vinos tintos envejecidos para la elaboración de vinos blancos y rosados con envejecimiento.

2. **Introducción de nuevas tipologías de vinos; semidulces y dulces dentro de la categoría 1-vino**

Descripción:

Atendiendo a las demandas del mercado y las elaboraciones que se realizan en las bodegas ubicadas en el ámbito geográfico de la DO León, se hace necesario contemplar las elaboraciones de vinos dulces y semidulces dentro de los vinos amparados por la DO León.

De igual forma, es preciso definir sus características físico-químicas y organolépticas, al menos, en los parámetros exigidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/34 de la Comisión, de 17 de octubre de 2018, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo. Y es necesario adaptar las prácticas enológicas para contemplar las nuevas elaboraciones de vinos dulces y semidulces.

Esta modificación afecta al punto 2 apartados a) y b), apartado 3.b) y apartado 8.b3) del Pliego de condiciones y al punto 4 y 5.1 del Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del DU). Como se especifica en la descripción anterior, estos cambios no implican una alteración de las características esenciales del producto, vino DOP León, que son el resultado de la confluencia de factores naturales y humanos, ya que estos vinos mantienen el carácter específico de los vinos de la zona al elaborarse con las mismas variedades autorizadas, pero matizado por la presencia de un mayor contenido en azúcar. No afecta al vínculo ya que estos vinos ya se elaboran en la zona amparada por la DO de forma

⁽¹⁾ DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

significativa atendiendo a nuevas demandas del mercado. Se considera, por tanto, que esta modificación no se encuadraría en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Estos vinos ya se elaboraban por las bodegas de la zona a partir de uvas obtenidas en viñedo amparados, por variedades autorizadas y bodegas inscritas, pero no podían comercializarse con la mención DO León por no encontrarse recogidas en el Pliego de condiciones.

Estos vinos han sido analizados para comprobar que se cumplen los parámetros fisicoquímicos y organolépticos de calidad asociados a los vinos amparados por la DO León. Los vinos mantienen las características asociadas a las variedades autorizadas, entre las que destacan las variedades prieto picudo y el albarín, manteniendo el carácter específico de los vinos de la DO León, pero matizado por la presencia de un mayor contenido en azúcar.

Estas nuevas elaboraciones se encuadran dentro de la misma categoría de «Vino» conforme a las categorías vitivinícolas establecidas en el Anexo VII Parte II del Reglamento 1308/2013. Estas nuevas elaboraciones se ajustan a la legislación vigente y a las demandas del mercado.

3. **Inclusión de nueva variedad de uva tinta para elaboración de vinos amparados por la do León: variedad Negro Saurí**

Descripción:

Se incluye la variedad tinta autorizada Negro Sauri: variedad autóctona y minoritaria presente en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen León.

La modificación afecta a los apartados 3. c) restricciones a la vinificación, 6) Variedades de uva, del pliego de condiciones y a los apartados 5.1 y 7 del documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del DU). Esta modificación no se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única. En definitiva, se siguen manteniendo las características y perfil que se describen en el vínculo, derivados de la interacción entre los factores naturales y humanos.

Justificación:

Uno de los objetivos de la Denominación de Origen es fomentar la transformación de viñedos viejos manteniendo variedades autóctonas para evitar la pérdida de diversidad genética. Una base genética amplia no solo es esencial para que los viñedos subsistan ante nuevas plagas, enfermedades y restricciones edafo-climáticas, sino que, además, favorece la diferenciación de los vinos y aporta caracteres específicos para experimentar e innovar en la calidad de los mismos.

Negro Saurí es considerada una variedad minoritaria dentro de la D. O. León e identificada como sinonimia de la variedad Merenzao. Se caracteriza por presentar una brotación media, maduración temprana y producción moderada con menor color en comparación con otras variedades tintas. Es sensible al oídio y también a Botrytis, por la compacidad del racimo, que suele ser de tamaño mediano-pequeño, con la baya mediana-grande y con buenas producciones. Es delicada y sensible a enfermedades. Tiene una maduración irregular y rápida que requiere atención máxima al final de la vendimia. Aunque si madura bien es muy fina y elegante.

Se han realizado diversos estudios que avalan la vinculación de la variedad minoritaria Negro Saurí a la zona geográfica de la DO León, y el ajuste de sus vinos a la calidad de la DO León, por ello se considera oportuno y necesario incluir esta variedad como variedad autorizada en el Pliego de Condiciones de la DO León para mantener el patrimonio de nuestro viñedo autóctono.

4. **Condiciones de envejecimiento**

Descripción:

Se elimina el requisito de la antigüedad de las barricas de roble y la obligatoriedad de que contabilicen los envejecimientos a partir del 1 de noviembre del año de vendimia. Del mismo modo procede aclarar la posibilidad de que los vinos rosados y blancos también puede hacer uso de las menciones «crianza», «reserva» y «gran reserva».

Esta modificación afecta al punto 3. b3) y 8.b3) del Pliego de condiciones y 5.1) del Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (con modificación del DU). Solo se modifican las condiciones de envejecimiento del Pliego de condiciones de conformidad con la normativa vigente. No está incluida en ninguna de los tipos a los que se refiere el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Ambos requisitos no son condiciones directas de la calidad de los vinos que se elaboran en la DO León.

En cuanto a los términos tradicionales de envejecimiento, en el etiquetado de los vinos blancos y rosados, es posible en aplicación de lo dispuesto en el artículo 112.b) del Reglamento UE 1308/2013, siempre y cuando cumplan con los periodos mínimos de envejecimiento establecidos.

5. **Actualización del Marco legal**

Descripción:

Dentro del apartado «Marco legal» se cambia la referencia a una norma ya derogada y se sustituye por la que está en vigor.

Esta modificación afecta al punto 8 a) del Pliego de condiciones y no afecta al Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (sin modificación del DU). No está incluida en ninguna de los tipos a los que se refiere el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

Se aprovecha para actualizar las referencias legislativas.

6. **Actualización del apartado relativo a controles**

Descripción:

Se introduce el Consejo Regulador de la DO León como organismo delegado para el control.

Esta modificación afecta al punto 9 a) del Pliego de condiciones y no afecta al Documento único.

Tipo de modificación: NORMAL (sin modificación del DU). Solo cambia el órgano encargado de verificar el Pliego de condiciones de conformidad con la normativa vigente. No está incluida en ninguna de los tipos a los que se refiere el artículo 105.2 del Reglamento (UE) 1308/2013, OCM única.

Justificación:

El Consejo Regulador de la DO León ha obtenido la acreditación en la Norma ISO/IEC 17065:2012. Tras lo cual, la Autoridad competente, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, ha delegado tareas de control de conformidad con lo dispuesto en el artículo 116 bis del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, OCM única.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

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)

1. VINO - Vinos Blancos con y sin envejecimiento

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

* Acidez volátil máxima en vino blanco con envejecimiento: 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.)	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

2. VINO - Vinos Rosados con y sin envejecimiento

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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.

* Acidez volátil máxima en vino rosado con envejecimiento: 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.)	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

3. VINO -. Vinos Tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

4. VINO - Vinos Tintos envejecidos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

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

5. VINO - Vinos semidulces – Blancos, rosados y tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos semidulces son muy aromáticos, frescos (acidez natural elevada), equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.

* Grado alcohólico total mínimo: 9 % vol.

* Azúcares totales expresados en gramos litro de glucosa+fructosa: mayor de 18 y menor de 45 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

6. VINO - Vinos dulces – Blancos, rosados y tintos

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Los vinos dulces son muy aromáticos, frescos (acidez natural elevada), equilibrados en relación a su graduación alcohólica, acidez y contenido en azúcares residuales.

* Grado alcohólico total mínimo: 9 % vol.

* Azúcares totales expresados en gramos litro de glucosa+fructosa: > 45 g/l

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	13,33
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	200

5. PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

5.1. 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.
- Los vinos dulces y semidulces se elaborarán conservando parte de los azúcares naturales de la uva, interrumpiendo la fermentación alcohólica mediante sistema autorizados por la legislación vigente.

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, Mencía y/o Negro Saurí. 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 y/o Negro Saurí. 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.

5.2. Rendimientos máximos

1. Variedades blancas en vaso
 - 7 000 kilogramos de uvas por hectárea
 - 51,80 hectolitros por hectárea
2. Variedades blancas en espaldera
 - 10 000 kilogramos de uvas por hectárea
 - 74 hectolitros por hectárea
3. Variedades tintas en vaso
 - 6 000 kilogramos de uvas por hectárea
 - 44,44 hectolitros por hectárea
4. Variedades tintas en espaldera
 - 8 000 kilogramos de uvas por hectárea
 - 59,20 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), 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 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. Variedad(es) de uva de vinificación

ALBARIN BLANCO

GARNACHA TINTA

GODELLO

MENCÍA

MERENZAIO - NEGRO SAURÍ

PRIETO PICUDO

TEMPRANILLO

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 disfrutaron 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 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

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