

**DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN****de 30 de noviembre de 2018****relativa a la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* de una solicitud de modificación del pliego de condiciones de una denominación del sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo [Tierra de León (DOP)]**

(2018/C 439/04)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 97, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) España ha remitido una solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Tierra de León», de conformidad con el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. La modificación incluye el cambio de denominación de «Tierra de León» a «León».
- (2) La Comisión ha examinado la solicitud y ha concluido que se cumplen las condiciones establecidas en los artículos 93 a 96, en el artículo 97, apartado 1, y en los artículos 100, 101 y 102 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.
- (3) Con objeto de permitir la presentación de declaraciones de oposición de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, debe publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea* la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Tierra de León».

DECIDE:

*Artículo único*

El anexo de la presente Decisión recoge la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación «Tierra de León» (DOP), de conformidad con lo dispuesto en el artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

En virtud del artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, la publicación de la presente Decisión confiere el derecho a oponerse a la modificación del pliego de condiciones contemplado en el párrafo primero del presente artículo en un plazo de dos meses desde la fecha de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Hecho en Bruselas, el 30 de noviembre de 2018.

*Por la Comisión*

Phil HOGAN

*Miembro de la Comisión*

---

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

## ANEXO

## «TIERRA DE LEÓN»

## PDO-ES-A0882-AM02

Fecha de solicitud: 13.3.2017

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

## 1. Reglas aplicables a la modificación

Artículo 105 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013. Modificación que no se considera menor

## 2. Descripción y motivos de la modificación

*Modificación del nombre de la DOP:*

Se solicita cambiar el nombre de la denominación de origen protegida (DOP) «Tierra de León» por «León», lo cual afecta tanto al pliego de condiciones como al documento único en todos los lugares de ambos textos donde figure dicho nombre.

La extrema competitividad del mercado vitivinícola actual, unida a la confusión fonética y escrita existente entre los nombres de nuestra denominación de origen, «Tierra de León», y de la indicación geográfica protegida (IGP) Vino de la Tierra de «Castilla y León» que, según la normativa actual, puede etiquetarse como «Vino de la Tierra de Castilla y León» nos dificulta mucho la labor de comunicar a los consumidores las diferencias entre los vinos de ambos niveles, a pesar de que nuestros vinos cuentan con variedades de uva autóctonas como la prieto picudo y la albarín blanco. Todo ello a pesar de que, desde hace siglos, las condiciones climáticas y del suelo, y las prácticas de cultivo están perfectamente definidas y arraigadas en la zona y entre nuestros productores.

El nombre «León», con el que se quiere designar la denominación de origen, es perfectamente conciso y específico de la zona de producción amparada. Dicho nombre aglutina todos los términos municipales y subcomarcas de la zona y permite mantener intacto el vínculo existente entre el producto que se protege y las condiciones tan particulares que históricamente lo han definido.

## DOCUMENTO ÚNICO

## 1. Nombre registrado

León

## 2. Tipo de indicación geográfica

DOP. Denominación de origen protegida

## 3. Categorías de productos vitícolas

1. Vino

## 4. Descripción del (de los) vino(s)

VINO. Vinos blancos

Los vinos blancos de las variedades de uva 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 adquirido mínimo (en % vol.):	10,5
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro, expresada 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

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

Grado alcohólico total mínimo: 11 % vol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11
Acidez total mínima:	4,5 gramos por litro, expresada 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*

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

Grado alcohólico total mínimo: 11,5 % vol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	11,5
Acidez total mínima:	4,3 gramos por litro, expresada 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*

Los vinos tintos envejecidos conservan las características de la variedad de uva (prieto picudo), pero presentan una mayor complejidad, son menos astringentes, y son equilibrados, tánicos y con gran paso de boca.

Grado alcohólico total mínimo: 12 % vol.

Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	12
Acidez total mínima:	4,3 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	11,67
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	150

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. **Prácticas enológicas esenciales**

*Práctica enológica específica*

- Graduación probable mínima de la uva: 11,5 % (tintas), 10,5 % (blancas).
- Rendimiento máximo de extracción: 74 litros por 100 kilos de uva.

- Para los vinos que vayan a utilizar la mención «crianza», «reserva» o «gran reserva», se emplearán barricas de roble de una capacidad máxima de 330 litros y que no superen los diez años de antigüedad.

*Restricción pertinente en la vinificación*

- Los vinos blancos deben elaborarse con un mínimo del 50 % de variedades de uva blanca verdejo, albarín blanco y godello.
- Los vinos rosados deben elaborarse con un mínimo del 60 % de prieto picudo y/o mencía. El 40 % restante será de variedades de uva autorizadas (blancas y/o tintas).
- Los vinos tintos deben elaborarse con un mínimo del 60 % de variedades de uva tinta prieto picudo y/o mencía.

*Práctica de cultivo*

La densidad de plantación oscilará entre 1 100 y 4 000 cepas por hectárea.

**b. Rendimientos máximos**

*Variedades blancas en vaso*

7 000 kilogramos de uvas por hectárea

*Variedades blancas en vaso*

51,80 hectolitros por hectárea

*Variedades blancas en espaldera*

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

*Variedades blancas en espaldera*

74 hectolitros por hectárea

*Variedades tintas en vaso*

6 000 kilogramos de uvas por hectárea

*Variedades tintas en vaso*

44,44 hectolitros por hectárea

*Variedades tintas en espaldera*

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

*Variedades tintas en espaldera*

59,20 hectolitros por hectárea

**6. Zona delimitada**

El área geográfica de la DOP «León» está ubicada en el sur de la provincia de León e incluye parte de la provincia de Valladolid. Limita con las provincias de Zamora y Palencia y tiene una superficie de 3 317 km<sup>2</sup>. Incluye los siguientes municipios:

- 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.

La zona de envejecimiento de los vinos de la DOP «León» coincide con la zona de producción.

## 7. Principales uvas de vinificación

ALBARÍN BLANCO

PRIETO PICUDO

MENCÍA

VERDEJO

GODELLO

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

VINO

El clima, continental, se caracteriza por un riguroso y dilatado período invernal, un verano breve en el que se alternan días muy calurosos y secos con otros fríos, unas precipitaciones en torno a los 500 mm y una alta insolación. La altitud media es elevada, los suelos son pobres en materia orgánica y existe un mapa varietal específico (particularmente, la variedad prieto picudo). Todo ello permite la obtención de unos vinos de gran intensidad aromática, con una acidez muy equilibrada y un largo paso de boca.

## 9. Condiciones complementarias esenciales

*Marco jurídico:*

Legislación nacional

*Tipo de condición complementaria:*

envasado en la zona delimitada

*Descripción de la condición:*

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 los procesos de elaboración y envejecimiento, dicha operación deberá realizarse en las bodegas ubicadas en la zona de producción, en sus instalaciones embotelladoras.

*Marco jurídico:*

Legislación nacional

*Tipo de condición complementaria:*

disposiciones adicionales relativas al etiquetado

*Descripción de la condición:*

En el etiquetado, podrá utilizarse el término tradicional «denominación de origen» en lugar de «denominación de origen protegida».

Será obligatorio indicar el año de la cosecha en el etiquetado, incluso en el caso de los vinos que no hayan sido envejecidos.

Los vinos tintos podrán utilizar en el etiquetado los siguientes términos tradicionales: «crianza», «reserva» y «gran reserva», siempre que cumplan las condiciones establecidas en la legislación vigente.

## 10. Enlace al pliego de condiciones

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/7\\_vinicos/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/7_vinicos/index.html)