

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 16/07)

Ova se obavijest objavljuje u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI KOJOM SE MIJENJA JEDINSTVENI DOKUMENT

„LEÓN”

PDO-ES-A0882-AM03

Datum obavijesti: 6. studenoga 2020.**OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU****1. Izmjene opisa bijelih i ružičastih vina**

OPIS:

Smanjena je ukupna kiselost za bijela i ružičasta vina te je sada utvrđeno da ta vina mogu, a i ne moraju biti stara.

U skladu s tim izmijenjene su točka 2. podtočka (a) specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni kojom se ne mijenjaju ključne značajke proizvoda, već ostaju jednake onima definiranim u specifikaciji proizvoda i rezultat su međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika, kako je opisano u točki o povezanosti. Ta se vrsta izmjene ne može svrstati ni u jednu vrstu izmjene za koju je potrebno odobrenje EU-a na temelju članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

S obzirom na nove trendove u proizvodnji vina koji su omogućeni dostupnošću sigurnije tehnologije i porastom prosječnih temperatura kao posljedice klimatskih promjena, treba izmijeniti fizikalno-kemijska svojstva, a proizvode prilagoditi novim potrebama tržišta.

Kad je riječ o odležavanju bijelih i ružičastih vina, taj je dodatak već predviđen u specifikaciji proizvoda, samo je jasnije formuliran.

2. Izmjena postupka uzgoja

OPIS:

Uključeno je najveće ograničenje za plodne pupoljke po hektaru.

Shodno tomu izmijenjene su točka 3. podtočka (a) specifikacije proizvoda i točka 5. podtočka (a) jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Riječ je o standardnoj izmjeni kojom se ne mijenjaju ključne značajke proizvoda, već ostaju jednake onima definiranim u specifikaciji proizvoda i rezultat su međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika, kako je opisano u točki o povezanosti. Ta se vrsta izmjene ne može svrstati ni u jednu vrstu izmjene za koju je potrebno odobrenje EU-a na temelju članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Iskustvo je posljednjih godina pokazalo da je riječ o vrlo prikladnoj mjeri za održavanje ravnoteže nasada vinove loze, pa stoga i za dobivanje kvalitetnije sirovine, a time i kvalitetnijeg gotovog proizvoda.

3. Izmjena posebnih enoloških postupaka odležavanja

OPIS:

Uklonjeno je ograničenje od 330 litara za najveću zapremninu hrastovih bačvi u kojima odležavaju vina obuhvaćena ZOI-jem „León”. Pojašnjeno je i da bijela i ružičasta vina mogu fermentirati u hrastovim bačvama ili ih se u njima može čuvati, iako je to već bilo moguće.

Shodno tomu izmijenjene su točka 3. podtočka (b.3) specifikacije proizvoda i točka 5. podtočka (a) jedinstvenog dokumenta.

Riječ je o standardnoj izmjeni kojom se ne mijenjaju ključne značajke proizvoda, već ostaju jednake onima definiranim u specifikaciji proizvoda i rezultat su međudjelovanja prirodnih i ljudskih čimbenika, kako je opisano u točki o povezanosti. Ta se vrsta izmjene ne može svrstati ni u jednu vrstu izmjene za koju je potrebno odobrenje EU-a na temelju članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Proizvodnja vina u današnje je vrijeme znatno napredovala zahvaljujući bačvama različitih zapremnina.

Zbog upotrebe bačvi veće zapremnine (400 l, 500 l, čak i do 600 l) vina odležavaju puno sporije, čime se povećava njihova konačna kvaliteta. Povrh toga, ustanovljeno je da su specifična svojstva crne sorte „Prieto Picudo” prikladna za upotrebu takvih bačvi.

Nadalje, Zakonom br. 6/2015, kojim se regulira upotreba tradicionalnih izraza „crianza”, „reserva” i „gran reserva”, već je ograničena najveća zapremnina bačve. Stoga proizvodnju vina sa ZOI-jem „León” treba prilagoditi toj značajnoj promjeni.

4. Izmjene ograničenja u pogledu proizvodnje vina

OPIS:

Neke bijele sorte koje su odobrene za proizvodnju bijelog i ružičastog vina uklonjene su iz točke o ograničenjima u pogledu proizvodnje vina promjenom sorti opisanih u sljedećoj izmjeni.

Sorta Mencía uključena je za ružičasta vina radi usklađivanja sa specifikacijom proizvoda.

Shodno tomu izmijenjene su točka 3. podtočka (c) specifikacije proizvoda i točka 4. jedinstvenog dokumenta.

Ta se vrsta izmjene ne može svrstati ni u jednu vrstu izmjene za koju je potrebno odobrenje EU-a na temelju članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Smatra se standardnom izmjenom kojom se odražava brisanje odobrenih bijelih sorti iz te točke.

5. Uklanjanje odobrenih sorti bijelog grožđa

OPIS:

U obzir su uzete proizvodne prakse vinarija, pa su uklonjene odobrene bijele sorte Palomino i Malvasia.

Izmijenjena je točka 6. specifikacije proizvoda, ali to ne utječe na jedinstveni dokument jer su se te sorte smatrale sekundarnim sortama.

Riječ je o standardnoj izmjeni kojom se ne mijenjaju ključne značajke proizvoda jer se te sorte nisu upotrebljavale u proizvodnji vina sa ZOI-jem „León”. Ta se vrsta izmjene ne može svrstati ni u jednu vrstu izmjene za koju je potrebno odobrenje EU-a na temelju članka 14. stavka 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Sorte Palomino i Malvasia prvotno su uključene kao odobrene bijele sorte jer su u manjoj mjeri postojale u razgraničenom području. U području obuhvaćenom ZOI-jem „León” one se uzgajaju na ukupno 2,88 ha (Malvasia na 0,18 ha, a Palomino na 2,71 ha). Međutim, budući da se tijekom proteklog desetljeća nisu upotrebljavale u proizvodnji vina obuhvaćenih oznakom izvornosti „León”, prikladno ih je ukloniti iz specifikacije proizvoda.

6. Izmjene zahtjeva u pogledu pakiranja i punjenja u boce

OPIS:

Mijenja se tekst točke 8. podtočke (b.2) specifikacije proizvoda o tome zašto se pakiranje (punjenje u boce) obvezno mora provoditi u razgraničenom području, u skladu s člankom 4. stavkom 2. nove Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

Izmijenjene su točka 8. podtočka (b.2) specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

Budući da je to ograničenje već postojalo, izmjena se ne može svrstati ni u jednu vrstu izmjena navedenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Budući da je riječ o praksi koja je već bila obavezna, predmetnom izmjenom ne uvode se dodatna ograničenja u pogledu stavljanja na tržište. Riječ je samo o izmjeni teksta radi boljeg usklađivanja sa zakonodavstvom na snazi.

7. Izmjena zahtjeva u pogledu označivanja

OPIS:

Upućivanje na zakonodavstvo u pogledu izraza „oznaka izvornosti” i „zaštićena oznaka izvornosti” izmijenjeno je radi usklađivanja s postojećim zakonodavstvom i sudskom praksom, pri čemu se izričito upućuje na Uredbu (EU) br. 1308/2013.

Upućivanje na zakonodavstvo u pogledu tradicionalnih izraza „crianza”, „reserva” i „gran reserva” izmijenjeno je radi usklađivanja s postojećim zakonodavstvom i sudskom praksom, pri čemu je uklonjeno upućivanje na Uredbu (EEZ) br. 1234/2007 stavljenju izvan snage.

Nadalje, nadležno tijelo nedavno je reguliralo izraze povezane s upotrebom manje zemljopisne jedinice, među ostalim izraz „vino de pueblo” (vino iz mjesta), koji se upotrebljava ako je najmanje 85 % grožđa od kojeg je vino proizvedeno ubrano na parcelama koje se nalaze na području predmetne općine ili „manje lokalne jedinice”.

Izmijenjene su točka 8. podtočka (b.3) specifikacije proizvoda i točka 9. jedinstvenog dokumenta.

Navođenjem tih neobaveznih izraza na oznaci potrošačima se daje više informacija o podrijetlu i načinu proizvodnje, no ni na koji se način ne uvode dodatna ograničenja za stavljanje na tržište. Ta se izmjena stoga ne može svrstati ni u jednu od vrsti izmjena navedenih u članku 14. stavku 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Razlog je izmjene potreba da se potrošače informira o tome iz koje točno općine ili mjesta obuhvaćenog predmetnim ZOI-jem potječe određeno vino.

U skladu s člankom 55. stavkom 2. Delegirane Uredbe Komisije (EU) 2019/33, da bi se na oznaci mogao navesti naziv manje zemljopisne jedinice, potrebno ga je utvrditi u specifikaciji proizvoda i jedinstvenom dokumentu.

Tekst iz točke 8. podtočke (b.3) potpuno je izmijenjen kako bi se odredilo koji su podaci na oznaci obavezni, a koji nisu. Nisu dodani novi zahtjevi, točka je samo preformulirana radi boljeg razumijevanja.

8. Usklađivanje s pravilima za provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda

OPIS:

Ažurirane su informacije o kontrolnom tijelu i tekst u pogledu provjera radi provjere sukladnosti sa specifikacijom proizvoda.

Izmijenjena je točka 9. specifikacije proizvoda, ali to ne utječe na jedinstveni dokument.

Izmjena ne odgovara ni jednoj vrsti izmjena predviđenih člankom 14. stavkom 1. Uredbe (EU) 2019/33.

RAZLOZI:

Prilagođavanje odredbama Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. i Provedbene uredbe Komisije (EU) 2019/34 od 17. listopada 2018., a posebno njezina članka 19., u kojem je utvrđeno kako nadležna ili kontrolna tijela provode godišnju provjeru sukladnosti sa specifikacijom proizvoda. Izmjena je dio nužnog ažuriranja specifikacije proizvoda kako bi se osiguralo da je ona u skladu s kriterijima utvrđenima u normi UNE-EN-ISO 17065.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

León

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

VINO – *staro bijelo vino i bijelo vino koje nije odležalo*

Bijela vina koja se proizvode od sorti grožđa Albarín Blanco, Verdejo i Godello vrlo su dobro uravnotežena kad je riječ o okusu i aromi, svježja su i složena.

* Najmanja ukupna alkoholna jakost: 10,5 % vol.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,3 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

VINO – staro ružičasto vino i ružičasto vino koje nije odležalo

Ružičasta vina Prieto Picudo vrlo su aromatična i svježna (visoka prirodna kiselost) te imaju osebujan okus i strukturu (ravnoteža između udjela alkohola i kiselosti).

* Najmanja ukupna alkoholna jakost: 11 % vol.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,3 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	160

VINO – crno vino

Crna vina intenzivne su boje, aromatična (crveni i crni plodovi), gusta i puna, blago trpkog okusa koji dugo ostaje u ustima.

* Najmanja ukupna alkoholna jakost: 11,5% vol.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11,5
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,3 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	11,67
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

VINO – staro crna vino

Stara crna vina zadržavaju svojstva sorte grožđa (Prieto Picudo), ali su složenijeg, manje trpkog, uravnoteženog, taninskog okusa koji dugo ostaje u ustima.

* Najmanja ukupna alkoholna jakost: 12% vol.

* Gornja granica za octenu kiselinu izračunava se kako slijedi: 0,7 grama po litri do 10 % vol. plus 0,06 grama po litri za svaki stupanj iznad 10 % vol.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	12
Najmanji ukupni sadržaj kiselosti	4,3 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

Opća analitička svojstva	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	150

5. Enološki postupci

a. Posebni enološki postupci

Poseban enološki postupak

- Najmanja potencijalna alkoholna jakost grožđa: 11,5 % (crveno), 10,5 % (bijelo)
- Najveća količina ekstrakcije: 74 litre na 100 kilograma grožđa
- Za vina za koja će se upotrebljavati izrazi „crianza”, „reserva” ili „gran reserva” treba upotrebljavati hrastove bačve koje nisu starije od deset godina.

Ograničenja relevantna za proizvodnju vina

- Bijela vina moraju se proizvoditi od sorti bijelog grožđa Verdejo, Albarín Blanco i Godello.
- Kad je riječ o ružičastim vinima, najmanje 60 % grožđa koje se upotrebljava mora pripadati glavnim crnim sortama Prieto Picudo i/ili Mencía. Za preostalih 40 % mogu se upotrebljavati odobrene crne sorte Tempranillo i Garnacha i/ili bijele sorte.
- Kad je riječ o crnim vinima, najmanje 60 % grožđa koje se upotrebljava mora pripadati glavnim crnim sortama Prieto Picudo i/ili Mencía. Preostalih 40 % mogu biti ostale prethodno opisane sorte crnog grožđa.

Postupak uzgoja

1. Gustoća sadnje i za crne i za bijele sorte mora biti od 1 100 do 4 000 trsova po hektaru, i za račvasti uzgoj vinove loze i za sustav brajdi. Za te sustave i njihove varijante utvrđena je gornja granica od 40 000 plodnih pupoljaka po hektaru.

b. Najveći prinosi

Bijele sorte iz račvastog uzgoja:

7 000 kilograma grožđa po hektaru

51,8 hektolitara po hektaru

Bijele sorte uzgajane u sustavu brajdi:

10 000 kilograma grožđa po hektaru

74 hektolitara po hektaru

Crne sorte iz račvastog uzgoja:

6 000 kilograma grožđa po hektaru

44,44 hektolitara po hektaru

Crne sorte uzgajane u sustavu brajdi:

8 000 kilograma grožđa po hektaru

59,2 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

U pokrajini León:

Algadefe, Alija del Infantado, Antigua (La), Ardón, Armunia (okrug unutar općine), Bañeza (La), Bercianos del Páramo, Bercianos del Real Camino, Burgo Ranero (El), Cabrereros del Río, Calzada del Coto, Campazas, Campo de Villavidel, Castilfalé, Castrocabón, Castrotierra de Valmadrigal, Cebrones del Río, Cimanos 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.

U pokrajini 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. Glavne sorte vinove loze

ALBARÍN BLANCO

GODELLO

MENCÍA

PRIETO PICUDO

VERDEJO

8. Opis povezanosti

VINO

1. Kad je riječ o vinima koja se proizvode od sorte Prieto Picudo, uvijek se ističu svježina ružičastih i kvaliteta crnih vina. Obje značajke posljedica su organoleptičkih svojstava grožđa, koja proizlaze iz klimatskih uvjeta u tom području, svojstava tla i ljudskih čimbenika.
2. Pri opisivanju klime područja navedeno je nekoliko aspekata koje bi trebalo istaknuti radi razumijevanja različitosti i jedinstvenosti sorte Prieto Picudo, koja je temelj vina sa ZOI-jem „León”:
 - velika količina svjetla kojoj su ljeti izloženi lišće i grožđe olakšava fotosintezu, čime se potiče nakupljanje šećera i polifenola, zahvaljujući kojima su ružičasta i crna vina vrlo intenzivne i tople boje;
 - razlike između dnevnih i noćnih temperatura ljeti (tijekom dana mogu biti izrazito visoke, a noću znatno niže) omogućavaju biljci stanično disanje koje potiče razvoj prirodne kiselosti iznimno karakteristične za to grožđe. Njome se postižu vrijednosti kiselosti od oko 5,5 g/l vinske kiseline u moštu, što rezultira svježinom koja je vrlo tipična za ružičasta vina.
 - Te razlike u temperaturi potiču i pravilan razvoj i nakupljanje polifenola u grožđu zbog velike količine dnevnog svjetla kojim su vinogradi okupani ljeti;

- treba napomenuti i da se vina proizvedena od sorte Prieto Picudo odlikuju intenzivnom aromom. Da bi imala takva aromatska svojstva, terpeni zaslužni za njih moraju se u dovoljnoj mjeri nakupiti u koži grožđa. U tome ključnu ulogu igraju visoke temperature tijekom ljetnog razdoblja;
- visoke ljetne temperature zajedno s visokim razinama sunčeva svjetla potiču fotosintezu i omogućavaju nakupljanje šećera u grožđu, iz čega proizlazi visoka alkoholna jakost. Taj čimbenik, zajedno s visokim vrijednostima prirodne kiselosti sorte, omogućava vinogradarima i proizvođačima vina obuhvaćenima oznakom da proizvode mlada i svježna crna vina te crna vina s dužim vremenom odležavanja;
- Jesen je u tom području blaga i blago kišovita, što je ključno kako bi grožđe dozrelo na odgovarajući način. Uspješno dozrijevanje vidljivo je u ravnoteži između alkoholne jakosti, kiselosti i polifenola;
- da bi se suzbio nepravilan uzgoj sorte Prieto Picudo, u specifikaciji proizvoda već je navedeno da se vinogradari koriste dobro poznatom tehnikom „dugačke rezidbe” ili rezidbe na krakove kako bi učinkovitije potaknuli i regulirali proizvodnju te sorte i dobili proizvode visoke kvalitete;
- prethodno opisane različite vrste tla odlikuju se niskim udjelom organske tvari. Taj je čimbenik presudan kada je riječ o dobivanju proizvoda visoke kvalitete, i za crne i za bijele sorte. Bijela vina imaju posebno snažan aromatičan okus zato što se tlo na kojem se uzgajaju odlikuje posebnom lakoćom, niskim udjelom organske tvari i gline, odličnim uvjetima unutarnje drenaže, prihvatljivim kapacitetom zadržavanja vode, lakoćom prozračivanja i penetracije korijena, niskim udjelom mineralnih soli, odgovarajućom dubinom i udjelom vapnenca. Ti su uvjeti ključni za proizvodnju bijelih vina visoke kvalitete;
- naposljetku, još jednom treba istaknuti proizvodnju ružičastih vina s pomoću tehnike *madreo*, u kojoj se vinu tijekom fermentacije dodaju čitavi grozdovi. Ona se upotrebljava samo u ovoj regiji i mnoge vinarije, osim što proizvode klasična ružičasta vina, uvijek po strani ostave nekoliko litara mošta za upotrebu u tehnici proizvodnje *madreo*.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Postupak proizvodnje vina obuhvaća punjenje u boce i usavršavanje, stoga se organoleptička i fizikalno-kemijska svojstva opisana u ovoj specifikaciji mogu sa sigurnošću postići samo ako se svi postupci obrade vina odvijaju u ograničenom području proizvodnje. Zbog toga, i radi osiguravanja kvalitete i davanja jamstva u pogledu podrijetla i kontrole te s obzirom na to da je ono jedan od ključnih čimbenika u jamčenju svojstava koja se dobivaju tijekom postupka proizvodnje i odležavanja, kako je navedeno u specifikaciji proizvoda, punjenje u boce mora se odvijati u postrojenjima punionica vinarija koje se nalaze na proizvodnom području definiranom u specifikaciji proizvoda.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

- na oznaci se umjesto *Denominación de Origen Protegida* („zaštićena oznaka izvornosti”) može upotrijebiti tradicionalni izraz *Denominación de Origen* („oznaka izvornosti”),

- godina berbe mora biti istaknuta na oznaci, čak i ako vina nisu odležala,
- crna vina na svojim oznakama mogu imati tradicionalne izraze „crianza”, „reserva” i „gran reserva” ako zadovoljavaju uvjete utvrđene važećim zakonodavstvom,
- naziv zemljopisne jedinice manje od onih navedenih u točki 4. ove specifikacije proizvoda (općine) može se upotrebljavati uz izraz „Vino de Pueblo” (vino iz mjesta), pod uvjetom da 85 % grožđa koje se upotrebljava za proizvodnju zaštićenih vina potječe s parcela koje se nalaze unutar predmetne općine.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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