C/2024/1620

16.2.2024

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/1620)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«León»

PDO-ES-A0882-AM04

Data da comunicação: 15.11.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Adaptação das características analíticas dos vinhos brancos e rosados envelhecidos**

Descrição:

Especificam-se os parâmetros físico-químicos e organoléticos dos vinhos brancos e rosados envelhecidos, distinguindo-os dos vinhos não envelhecidos.

Esta alteração diz respeito secção 2, alíneas a) e b), «Características analíticas do produto», do caderno de especificações e ao ponto 4 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada (com alteração do documento único). Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única). Na realidade, mantêm-se as mesmas características e perfil descritos na ligação à zona, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos.

Motivo:

O caderno de especificações permitia a produção de vinhos brancos e rosados envelhecidos, mas este tipo de produção não era adequado para analisar parâmetros físico-químicos, uma vez que alguns, como a acidez volátil, podem ser condicionados pelo processo de envelhecimento.

No caso em apreço, a acidez volátil definida para os vinhos tintos envelhecidos foi retomada para a produção de vinhos brancos e rosados envelhecidos.

2. **Introdução de novas tipologias de vinhos, meio-doce e doce na Categoria 1, «Vinho»**

Descrição:

Tendo em conta as exigências do mercado e os processos de produção utilizados nas caves situadas na área geográfica da DOP «León», é necessário integrar a produção de vinhos doces e de vinhos meio-doces nos vinhos abrangidos por esta denominação.

Do mesmo modo, as suas características físico-químicas e organoléticas devem ser definidas, pelo menos, em função dos parâmetros exigidos pelo Regulamento de Execução (UE) 2019/34 da Comissão, de 17 de outubro de 2018, que estabelece normas de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho. As práticas enológicas devem ser adaptadas para ter em conta a produção de vinhos doces e meio-doces.

A alteração diz respeito às secções 2, alíneas a) e b), 3.b) e 8.b3) do caderno de especificações e aos pontos 4 e 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada (com alteração do documento único). Como referido na descrição anterior, estas alterações não afetam as características essenciais dos vinhos abrangidos pela DOP «León», resultantes da convergência dos fatores naturais e humanos. Estes vinhos conservam o caráter específico dos vinhos da zona, uma vez que são produzidos a partir das mesmas castas autorizadas e distinguem-se apenas pela presença de um teor de açúcares mais elevado. Estas alterações não afetam a relação, uma vez que a maior parte destes vinhos já são

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

produzidos na área da DOP, a fim de satisfazer as novas exigências do mercado. Considera-se, pois, que esta alteração não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Estes vinhos já eram produzidos pelas adegas da zona a partir de uvas provenientes de vinhedos protegidos, com castas autorizadas e em adegas registadas, mas não podiam ser comercializados com a denominação de origem protegida «León» por não estarem incluídos no caderno de especificações.

Os vinhos foram analisados para verificar o cumprimento dos parâmetros de qualidade físico-químicos e organoléticos associados aos vinhos abrangidos pela DOP «León». Mantêm as características associadas às castas autorizadas, incluindo as castas *prieto-picudo* e *albarín*, bem como o caráter específico dos vinhos da DOP «León», mas distinguem-se pela presença de um teor de açúcares mais elevado.

Estes novos tratamentos pertencem à mesma categoria de «vinho», em conformidade com as categorias de vinhos estabelecidas no anexo VII, parte II, do Regulamento (CE) n.º 1308/2013. Estas novas elaborações estão em conformidade com a legislação em vigor e com as exigências do mercado.

3. **Inclusão de uma nova casta de uva tinta para elaboração de vinhos protegidos pela denominação de origem «León»: casta *Negro-Saurí***

Descrição:

Inclui-se a casta tinta autorizada *negro-sauri*: casta autóctone e minoritária presente na área geográfica da denominação de origem «León».

A alteração diz respeito às secções 3, alínea c), «Restrições à vinificação», e 6) «Castas de uva», do caderno de especificações e aos pontos 5.1 e 7 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada (com alteração do documento único). Considera-se, pois, que não se enquadra em nenhum dos tipos previstos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) 1308/2013 (OCM Única). Na realidade, mantêm-se as mesmas características e perfil descritos na ligação à zona, resultantes da interação entre fatores naturais e humanos.

Motivo:

Um dos objetivos da Denominação de Origem é incentivar a transformação das vinhas antigas através da manutenção de variedades autóctones, a fim de evitar a perda de diversidade genética. Uma base genética ampla não só é essencial para a sobrevivência das vinhas face a novas pragas, doenças e restrições edafoclimáticas, mas também contribui para diferenciar os vinhos e trazer características específicas para experimentar e inovar na sua qualidade.

A *negro-saurí* é considerada uma casta minoritária da DOP «León» e identificada como sinónimo da variedade *merenzao*. Caracteriza-se por um crescimento médio, maturação precoce e uma produção moderada, com menor coloração do que outras castas tintas. É sensível ao oídio e também à podridão nobre (*Botrytis*), devido à compacidade dos cachos, muitas vezes de tamanho médio a pequeno, com uvas médias a grandes e bons rendimentos. É ainda delicada e sensível às doenças. A maturação é irregular e rápida, o que exige toda a atenção no final da vindima. Embora amadureça bem, é muito fino e elegante.

Foram realizados vários estudos de apoio à relação entre a casta minoritária *negro-saurí* e a área geográfica da DOP «León» e a adaptação dos seus vinhos à qualidade da DOP «León», pelo que se considera adequado e necessário incluir esta casta como casta autorizada no caderno de especificações da DOP «León», a fim de preservar o património das nossas vinhas autóctones.

4. **Condições de envelhecimento**

Descrição:

Suprime-se o requisito relativo à idade dos barris de carvalho e a obrigação de contabilizar o envelhecimento a partir de 1 de novembro do ano de vindima. Importa igualmente esclarecer que os vinhos rosados e brancos podem também ostentar as menções «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva».

A alteração diz respeito às secções 3, alínea b3), e 8, alínea b3), do caderno de especificações e ao ponto 5.1 do documento único.

Tipo de alteração: normalizada (com alteração do documento único). A alteração diz respeito apenas às condições de envelhecimento estabelecidas no caderno de especificações, em conformidade com as regras em vigor. A alteração não está incluída em nenhum dos tipos referidos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

A qualidade dos vinhos produzidos na área geográfica da DOP «León» não depende diretamente destes dois requisitos.

As menções tradicionais de envelhecimento podem ser indicadas no rótulo dos vinhos brancos e rosados, em conformidade com a artigo 112.º, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, desde que os vinhos em causa respeitem os períodos mínimos de envelhecimento previstos.

5. **Atualização do quadro jurídico**

Descrição:

Na secção «Quadro jurídico», a referência a uma norma revogada é substituída pela referência à norma em vigor.

A alteração diz respeito à secção 8, alínea a), do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada (sem alteração do documento único). A alteração não está incluída em nenhum dos tipos referidos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

Pretende-se atualizar as referências à legislação.

6. **Atualização da secção relativa aos controlos**

Descrição:

O Conselho Regulador da DOP «León» é agora o organismo delegado de controlo.

A alteração diz respeito à secção 9, alínea a), do caderno de especificações e não afeta o documento único.

Tipo de alteração: normalizada (sem alteração do documento único). Apenas se altera o organismo responsável pela verificação do caderno de especificações, em conformidade com as regras em vigor. A alteração não está incluída em nenhum dos tipos referidos no artigo 105.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Única).

Motivo:

O Conselho Regulador da DOP «León» foi acreditado pela norma ISO/IEC 17065:2012. Na sequência dessa acreditação, a autoridade competente, o Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, delegou no Conselho Regulador tarefas de controlo, em conformidade com o artigo 116.º-A do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 (OCM Única).

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

León

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. Vinho – Vinhos brancos envelhecidos e não envelhecidos

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos brancos produzidos a partir das castas *albarín-blanco, verdelho* e *godelho* são frescos e complexos, apresentando grande equilíbrio gustativo e aromático.

* Título alcoométrico total mínimo: 10,5 % vol.

* Acidez volátil máxima do vinho branco envelhecido: 0,7 gramas por litro até 10 % vol., mais 0,06 gramas por litro por cada grau de álcool que exceda os 10 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10,5
Acidez total mínima	4,3 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	160

2. Vinho – Vinhos rosados envelhecidos e não envelhecidos

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos rosados da casta *prieto-picudo* são extremamente aromáticos, frescos (acidez natural elevada), muito encorpados e bem estruturados na boca (relação equilibrada entre o álcool e a acidez).

* Título alcoométrico total mínimo: 11 % vol.

* Acidez volátil máxima do vinho rosado envelhecido: 0,7 gramas por litro até 10 % vol., mais 0,06 gramas por litro por cada grau de álcool que exceda os 10 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11
Acidez total mínima	4,3 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	160

3. VINHO – Vinho tinto

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Grande intensidade cromática, aromáticos (frutos vermelhos e frutos negros), carnudos e encorpados, ligeiramente adstringentes, persistentes.

* Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,5
Acidez total mínima	4,3 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	11,67
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

4. VINHO – Vinhos tintos envelhecidos

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Conservam as características da casta (prieto-picudo), sendo contudo mais complexos e menos adstringentes. São equilibrados, tânicos e têm um final persistente.

* Título alcoométrico total mínimo: 12 % vol.

* O teor máximo de ácido acético é calculado do seguinte modo: 0,7 gramas por litro até 10 % vol., mais 0,06 gramas por litro por cada grau de álcool que exceda os 10 % vol.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	12
Acidez total mínima	4,3 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	150

5. Vinho – Vinhos meio-doces – Brancos, rosados e tintos

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos meio-doces são muito aromáticos, frescos (acidez natural elevada), equilibrados em relação ao seu título alcoométrico, acidez e teor de açúcares residuais.

* Título alcoométrico total mínimo: 9 % vol.

* Açúcares totais, expressos em gramas de glucose + frutose: > 18 g/l e < 45 g/l

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

6. Vinho – Vinhos doces – Brancos, rosados e tintos

BREVE DESCRIÇÃO TEXTUAL

Os vinhos doces são muito aromáticos, frescos (acidez natural elevada), equilibrados em relação ao seu título alcoométrico, acidez e teor de açúcares residuais.

* Título alcoométrico total mínimo: 9 % vol.

* Açúcares totais, expressos em gramas de glucose + frutose: > 45 g/l

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	9
Acidez total mínima	3,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	13,33
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	200

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

— Título alcoométrico mínimo provável das uvas: 11,5 % (tintas); 10,5 % (brancas).

— Rendimento máximo da extração: 74 l por 100 kg de uvas.

— Para os vinhos destinados à utilização das menções «CRIANZA», «RESERVA» ou «GRAN RESERVA».

— Os vinhos doces e meio-doces são produzidos conservando parte dos açúcares naturais das uvas, com interrupção da fermentação alcoólica através de sistemas autorizados pela legislação em vigor.

Restrição aplicável à vinificação

— O vinho branco é produzido a partir de uvas das castas brancas *verdejo*, *albarín-blanco* e *godelho*.

— O vinho rosado é produzido a partir de, pelo menos, 60 % das castas tintas principais *prieto-picudo*, *mencía* e/ou *negro-saurí*. Os restantes 40 % correspondem às castas tintas autorizadas: *tempranillo* e *garnacha* e/ou castas brancas.

— O vinho tinto é produzido a partir de, pelo menos, 60 % das castas tintas principais *prieto-picudo*, *mencía* e/ou *negro-saurí*. Os restantes 40 % podem ser repartidos entre as castas tintas acima descritas.

Prática de cultivo:

1. A densidade de plantação, para as castas tintas e brancas, é de 1 100 a 4 000 cepas por hectare, tanto para a condução em vaso como para a condução em espaldeira. Estes métodos de condução, bem como as suas variantes, terão um limite máximo de 40 000 gomos férteis por hectare.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Castas brancas conduzidas em vaso

   7 000 quilogramas de uvas por hectare

   51,80 hl por há

2. Castas brancas conduzidas em espaldeira

   10 000 quilogramas de uvas por hectare

   74 hl por ha

3. Castas tintas conduzidas em vaso

   6 000 quilogramas de uvas por hectare

   44,44 hl por ha

4. Castas tintas conduzidas em espaldeira

   8 000 quilogramas de uvas por hectare

   59,20 hl por ha

6. **Área geográfica delimitada**

— Província de Leão:

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 e Zotes del Páramo.

— Província 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 e Villalba de la Loma.

7. **Castas de uva de vinho**

Albarin-blanco

Garnacha-tinta

Godello

Mencía

Merenzao – negro-saurí

Prieto-picudo

Tempranillo

Verdejo

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

VINHO

1. Quando falamos de vinhos produzidos a partir da casta *prieto-picudo*, salientamos invariavelmente a frescura dos vinhos rosados e a qualidade dos vinhos tintos. Estes atributos resultam das características organoléticas das uvas, que decorrem, por sua vez, das condições climáticas da zona, das características dos solos e da influência dos fatores humanos.

2. Na descrição do clima do território, destacámos vários aspetos que permitem compreender o motivo pelo qual a casta *prieto-picudo*, a base dos vinhos da DOP «León», é diferente e única:

— A luz de que desfrutam o dossel e os bagos durante o período de verão facilita o trabalho de fotossíntese da planta, favorecendo a acumulação de açúcares e de polifenóis, responsáveis pelas cores quentes e intensas dos vinhos rosados e tintos.

— As diferenças de temperatura entre o dia e a noite durante o verão (tórridas durante o dia, muito baixas durante a noite), permitem que a planta realize o processo de respiração celular que favorece o desenvolvimento da acidez natural, tão característica das uvas. Os valores de acidez rondam os 5,5 g/l de ácido tartárico no mosto, que se virá a traduzir na frescura dos vinhos rosados.

Estas diferenças de temperatura favorecem igualmente o bom desenvolvimento e acumulação de polifenóis nos bagos, graças ao elevado número de horas de sol de que beneficiam os nossos vinhedos no verão.

— Saliente-se ainda a grande intensidade aromática dos vinhos produzidos a partir da casta *prieto-picudo*. Para que os vinhos apresentem estas características aromáticas, as películas devem acumular, em quantidade suficiente, os terpenos responsáveis pelos aromas, motivo pelo qual são fundamentais as temperaturas elevadas de verão.

— Estas temperaturas elevadas durante o verão, juntamente com o elevado número de horas de sol, favorecem a atividade fotossintética, permitindo a acumulação de açúcares nos bagos, que se traduzirá, por sua vez, num título alcoométrico elevado. Este fator, associado aos valores de acidez natural elevada da casta, permite aos viticultores e vinicultores da denominação produzir vinhos tintos jovens e frescos e vinhos tintos com grande capacidade de envelhecimento.

— Os períodos outonais da área geográfica são geralmente amenos e um tanto chuvosos, condição essencial para um bom final de maturação das uvas, que se revelará mais tarde no equilíbrio entre o título alcoométrico, a acidez e os polifenóis.

— Para combater a irregularidade de produção da casta prieto-picudo, os viticultores recorrem à chamada poda longa, tal como refere o caderno de especificações, favorecendo e regulando deste modo a produção e obtendo uvas de alta qualidade.

— Os vários tipos de solos descritos caracterizam-se todos pelo baixo teor de matéria orgânica. Este fator é decisivo para uma produção de qualidade, tanto nas castas tintas como brancas. As castas brancas, em particular, são extremamente aromáticas, graças à leveza dos solos, com baixo teor de matéria orgânica e de argila, excelentes condições de drenagem interna, uma aceitável capacidade de retenção hídrica, facilidade de arejamento e penetração das raízes, baixo teor de sais minerais, profundidade e um teor de calcário adequado. Todas estas condições são essenciais para a produção de vinhos brancos de alta qualidade.

— Há que salientar, por último, a produção de vinhos rosados segundo a técnica do «madreo», exclusiva da nossa zona. Muitas das adegas, para além da produção tradicional, reservam habitualmente alguns litros de mosto a esta técnica de vinificação.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O processo de elaboração do vinho compreende o engarrafamento e o envelhecimento em garrafa, pelo que as características organoléticas descritas no caderno de especificações só podem ser garantidas se todas as operações de manuseamento do vinho forem realizadas na zona de produção. Consequentemente, a fim de preservar a qualidade, garantir a origem e assegurar o controlo – tendo em conta que o engarrafamento dos vinhos abrangidos pela DOP «León» constitui um dos pontos determinantes para a preservação das características adquiridas durante o processo de elaboração e de envelhecimento definidos no caderno de especificações –, esta operação deve ser efetuada nas adegas da área de produção identificada neste caderno, nas respetivas instalações de engarrafamento.

Quadro jurídico:

Na legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

— A menção tradicional «denominación de origen», pode figurar no rótulo em vez da menção «denominación de origen protegida».

— É obrigatória no rótulo a indicação do ano de colheita, mesmo para os vinhos não envelhecidos.

— Podem figurar nos rótulos dos vinhos as seguintes menções tradicionais: «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva», contanto que satisfaçam as condições estabelecidas pela legislação em vigor.

— Pode utilizar-se o nome de uma unidade geográfica mais pequena do que aquelas que figuram no ponto 4 do presente caderno de especificações (municípios), juntamente com a menção «Vino de Pueblo», desde que 85 % das uvas usadas na produção do vinho protegido sejam provenientes de parcelas situadas nesse município.

Hiperligação para o caderno de especificações

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