|  |
| --- |
| **Solicitud de una nueva modificación** |

# DOCUMENTO ÚNICO

## NOMBRE Y TIPO

* + 1. **Denominación(es) que debe(n) registrarse**

|  |
| --- |
| León (es) |

* + 1. **Tipo de indicación geográfica:**

|  |
| --- |
| DOP - Denominación de Origen Protegida |

## CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITÍCOLAS

|  |
| --- |
| 1. Vino
 |

* 1. ***DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VINO(S)***

VINO - Vinos Blancos con o 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. |

|  |
| --- |
| *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):* | 0,7  |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro).* | 160 |

VINO - Vinos Rosados con o 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). |

|  |
| --- |
| *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):* | 0,7  |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 160 |

VINO - Vinos Tintos

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Tintos: gran intensidad cromática, aromáticos (frutas rojas y frutasnegras), carnosos y con cuerpo, ligeramente astringentes,persistentes. |

|  |
| --- |
| *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):* | 0,7 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 150 |

VINO - Vinos Tintos envejecidos

|  |
| --- |
| *Breve descripción textual* |
| Tintos envejecidos; conservan las características de la variedad (PPicudo), pero presentan mayor complejidad, se hacen menosastringentes, equilibrados, tánicos y con gran paso de boca. |

|  |
| --- |
| *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):* | 0,7 |
| *Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):* | 150 |

## PRÁCTICAS VITIVINÍCOLAS

* + 1. **Prácticas enológicas esenciales**

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica enológica específica |
| *Descripción de la práctica:* |
| -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, RESERVAo GRAN RESERVA, se emplearán barricas de roble de edad máx. 10 años |

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica**enológica:* | Restricción pertinente en la vinificación |
| *Descripción de la práctica:* |
| - Los vinos blancos se elaborará a partir de uvas de las variedades blancas principales, que son Verdejo, Albarín blanco y Godello. -Los vinos rosados deben elaborarse con un mínimo del 60% dePrieto Picudo y/o Mencía (principales), y el 40% restante de variedades autorizadas tintas.-Los vinos tintos deben elaborarse con un mínimo del 60% de variedades tintas principales. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Tipo de práctica enológica:* | Práctica cultivo |
| *Descripción de la práctica:* |
| La densidad de plantación oscilará entre 1.100 y 4.000 cepas/ha, considerándose para las formaciones en vaso, espaldera y sus variantes un límite máximo de 40.000 yemas productivas por hectárea. |

* + 1. **Rendimientos máximos**

**Variedades blancas**

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| * 7.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en vaso y
* 10.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en espaldera.
 |

**Variedades blancas**

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| * 51,80 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en vaso.
* 74,00 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en espaldera
 |

**Variedades tintas**

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| * 6.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en vaso y
* 8.000 kilogramos por hectárea en viñedo con formación en espaldera.
 |

**Variedades tintas**

|  |
| --- |
| *Rendimiento máximo:* |
| * 44,44 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en vaso.
* 59,20 hectolitros por hectárea en viñedo con formación en espaldera.
 |

## ZONA 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. |

* 1. ***PRINCIPALES UVAS DE VINIFICACIÓN***

|  |
| --- |
| ALBARIN BLANCO |
| VERDEJO |
| PRIETO PICUDO |
| MENCIA |
| GODELLO |

* 1. ***DESCRIPCIÓN DEL (DE LOS) VÍNCULO(S)***

|  |
| --- |
| *Breve Descripcion* |
| 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 disfrutan 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.
 |

* 1. ***OTRAS CONDICIONES ESENCIALES***

|  |  |
| --- | --- |
| *Marco jurídico:* | En la normativa nacional |
| *Tipo de condición complementaria:* | Envasado en la zona 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 normativa 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 y ROBLE 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 |

1. **OTROS DATOS:**
	1. ***INFORMACIÓN GENERAL***

|  |  |
| --- | --- |
| *Término(s) equivalentes):* |  |
| *Denominación tradicionalmente utilizada:* | Denominación de Origen |
| *Lengua de la solicitud:* | Español |
| *Base jurídica para la transmisión:* | Bring into compliance with EU rules (artículo 17.1 del Reglamento 2019/33 y artículo 10.1 b) Reglamento 2019/34) |
| *El presente expediente técnico incluye modificaciones adoptadas de acuerdo con:* |  |
| *Tipo de modificación:* | Bring into compliance with EU rules (artículo 17.1 del Reglamento 2019/33 y artículo 10.1 b) Reglamento 2019/34) |

Motivos para las modificaciones

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 1. Modificación de valores de parámetros físico-químicos (apdo. 2a del PC y 3 del DU).  |
| *Descripción y motivos:* |
| Reducción de la acidez total en vinos blancos y rosados.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, en particular, el grado alcohólico total y adquirido mínimo y los azúcares reductores, adaptando también las elaboraciones a las nuevas demandas del mercado. La excelente acidez que proporcionan las variedades de la zona permite que no se rompa el equilibrio acidez-alcohol-azúcar y que se preserven y mejoren las características organolépticas de los vinos. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Con modificación 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 2. Modificación de las prácticas de cultivo(apdo. 3a del PC y 4a del DU). |
| *Descripción y motivos:*  |
| Se incluye el límite máximo de yemas productivas por hectárea porque 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. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Con modificación 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 3. Modificación de las prácticas enológicas específicas de envejecimiento(apdo. 3 b.3 del PC)  |
| *Descripción y motivos:* |
| 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. Hoy en día, la Enología ha evolucionado muchísimo, apareciendo las barricas de 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, el Real Decreto 1363/2011, de 7 de octubre, que regula el uso de las menciones "crianza", "reserva" y "gran reserva", ya contempla el uso de estas barricas con estas capacidades, por lo tanto, se considera necesario que para la elaboración de los vinos de la DOP León se adapte este cambio tan importante. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Sin modificación 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 4. Modificación de las restricciones de vinificación(apdo. 3c del PC y 4a del DU) |
| *Descripción y motivos:* |
| Se eliminan las variedades blancas autorizadas en la elaboración de vino blanco y vino rosado en las restricciones de vinificación, atendiendo a la modificación nº 7 propuesta en el presente documento.Se incluye la variedad Mencía en los vinos rosados para adecuarlo a lo descrito en el Pliego de condiciones  |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Con modificación del Documento Único)* |
| Se trata de una modificación normal para adaptar la redacción de este apartado a la supresión de las variedades blancas autorizadas. 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 5. Eliminación de las variedades de uva blanca autorizadas.(apdo. 6 del PC y DU)  |
| *Descripción y motivos:* |
| Se eliminan las variedades blancas autorizadas, Palomino y Malvasía, atendiendo a las prácticas de elaboración de las bodegas. 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. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Con modificación del Documento Único)* |
| 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 6. Modificación de los requisitos de envasado y embotellado. (apdo. 8b2 del PC y 8 del DU) |
| *Descripción y motivos:* |
| 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. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Con modificación del Documento Único)* |
| Esta práctica era ya obligatoria, luego no supone añadir mayores restricciones a la comercialización. Solo es un cambio de redacción para adaptarse a la normativa vigente. 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 7. Modificación de los requisitos de etiquetado. (apdo. 8b3 del PC y 8 del DU) |
| *Descripción y motivos:* |
| Modificación de la referencia normativa de las menciones tradicionales DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEDIGA, adecuando la referencia a la legislación y jurisprudencia existentes, especificando el Reglamento (CE) Nº 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) Nº 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. 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. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Con modificación 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. |

|  |  |
| --- | --- |
| *Título :* | 8. Adaptación a la normativa de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. |
| *Apartado/s que se modifican:* | Apartado 9 del PC |
| *Descripción y motivos:* |
| Adaptación a las disposiciones del Reglamento (UE) nº 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 organismo 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. |
| *Tipo de modificación: NORMAL~~/(UE)~~ (Sin modificación del Documento Único)* |
| No se encuadra en ninguno de los tipos previstos en el artículo 14.1 del Reglamento (UE) 2019/33. |

***Declaración de conformidad del Estado miembro:***

## DATOS DE CONTACTO

* + 1. **Datos del solicitante**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre y cargo administrativo del solicitante:* | Consejo Regulador de la Denominación de Origen «LEÓN» |
| *Estatuto jurídico, tamaño y composición (en el caso de las personas jurídicas):* | Corporación de Derecho Público |
| *Nacionalidad:* | España |
| *Dirección* | Edificio Mirador de la Condesa. Complejo “La Isla”. 24200 – Valencia 24200 Valencia de Don Juan (LEÓN)España |
| *Teléfono.:* | (34) 987 751089 |
| *Fax:* | (34) 987 750012 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | info@doleon.es  |

* + 1. **Datos del intermediario**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del intermediario:* | Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Dirección General de la Industria Alimentaria Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica |
| *Dirección* | 1, Paseo Infanta Isabel 28071 MadridEspaña |
| *Teléfono.:* | 34 91 347 53 97 |
| *Fax:* | 34 91 347 54 10 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | sgcdae@magrama.es |

* + 1. **Datos de las partes interesadas**

|  |
| --- |
|  |

* + 1. **Datos de las autoridades de control competentes**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre de la autoridad de control competente* | INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO DE CASTILLA Y LEÓN |
| *Dirección* | CTRA. DE BURGOS KM 119 (FincaZamadueñas) 47071 VALLADOLIDEspaña |
| *Teléfono.:* | 34 983 410 360/64 |
| *Fax:* | 34 983 317 303 |
| *Correo(s) electrónico(s):* | controloficial@itacyl.es |

* + 1. **Datos de los organismos de control**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del organismo de control* |  |
| *Dirección* |  |
| *Teléfono.:* |  |
| *Fax:* |  |
| *Correo(s) electrónico(s):* |  |
|  |  |
|  |  |

## TÉRMINOS TRADICIONALES

* + 1. **Letra a)**

|  |
| --- |
| Denominación de origen (DO) |

* + 1. **Letra b)**

|  |
| --- |
| Crianza |
| Reserva  |
| Gran Reserva |

## Zona NUTS

|  |  |
| --- | --- |
| ES418 | Valladolid |
| ES417 | Soria |
| ES416 | Segovia |
| ES412 | Burgos |
| ES41 | Castilla y León |
| ES4 | CENTRO (E) |
| ES | ESPAÑA |

* 1. ***UVAS DE VINIFICACIÓN SECUNDARIAS***

|  |
| --- |
| ~~DOÑA BLANCA, CIGÜENTE~~ |
| GARNACHA TINTA |
| ~~PALOMINO~~ |
| TEMPRANILLO, CENCIBEL, TINTO DE TORO |

* 1. ***MATERIAL COMPLEMENTARIO***
		1. **Pliego de condiciones**

|  |  |
| --- | --- |
| *Situación:* | Adjunto |
| *Nombre del expediente* | PLIEGO DE CONDICIONES DOP LEÓN\_FINAL.doc |

* + 1. **Decisión nacional de aprobación:**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre del expediente* | XXXXXX |
| *Referencia jurídica:* | ORDEN ARM/1602/2008, de 14 de mayo, que publica la Orden AYG/1263/2007, de 1 de julio, de la Junta de Castilla y León, por a que se reconoce el VC«Tierra de León» y se aprueba su Reglamento y la Orden AYG/370/2008, de 6 de febrero, que lo modifica |
| *Nombre del expediente* | Orden 1\_12\_1992.pdf |

* + 1. **Otro(s) documento(s):**

|  |
| --- |
|  |

* + 1. **Mapas de la zona delimitada**

|  |
| --- |
|  |

* + 1. **Nota para la Comisión Europea**

|  |
| --- |
|  |

## ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES

|  |  |
| --- | --- |
| *Enlace:* | [www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta+PCC+DOP+LEON+Rev+2.docx/d3dd3c1b-a30c-8861-83c4-c0f2b4c579b3](http://www.itacyl.es/documents/20143/342640/Ppta%2BPCC%2BDOP%2BLEON%2BRev%2B2.docx/d3dd3c1b-a30c-8861-83c4-c0f2b4c579b3)? |