C/2024/3268

27.5.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/3268)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1])

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Дата на съобщението: 1.3.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

ВЪВЕЖДАНЕ НА СОРТА VIOGNIER

Описание:

Изменението на продуктовата спецификация се изразява във включването на сорта бяло грозде Viognier.

Изменят се точка 6 — „Сортове грозде“ от продуктовата спецификация, и точка 7 от единния документ.

Изменението е стандартно. То води до производството на едни и същи типове вино с еднакви характеристики и профил, както е посочено в точка 2 — „Описание на вината“ от продуктовата спецификация. Тъй като настоящото изменение представлява актуализация, считаме, че то не спада към нито една от категориите, предвидени в член 105, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 (общ регламент за ООП).

Основание:

Въз основа на проведено проучване беше потвърдено отличното адаптиране на сорта Viognier към местните условия и качеството на произведените от него вина, както и наличието на същите характеристики като определените в продуктовата спецификация на вината с това наименование за произход. Включването на посочения сорт е продиктувано и от текущото пазарно търсене.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Yecla

2. **Вид на географското указание**

   ЗНП — защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

   3. Ликьорно вино

   4. Пенливо вино

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. ВИНО — бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: чисти и блестящи, с бледожълти до златистожълти нюанси, с възможна зеленикава разлика към ръба.

— Мирис: чисти и плодови и/или цветни аромати. Ако виното е отлежавало в дървени бъчви, това му придава балансиран мирис с типичните за дървесината аромати.

— Вкус: с добра киселинност, плодов. Ако виното е отлежавало в дървени бъчви, това му придава осезаеми характерни нотки. Полусладките и сладките вина са балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Ако съдържанието на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид трябва да е 250 mg/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 10,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,3

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

2. ВИНО — вина розе

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: чисти и блестящи, цветът варира от блед розово-оранжев до розов.

— Мирис: плодови и/или цветни аромати.

— Вкус: с добра киселинност, балансиран, плодов. Полусладките и сладките вина са балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Ако съдържанието на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид трябва да е 250 mg/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 13,3

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 200

3. ВИНО — червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: среден до висок интензитет на цвета. Цвят на череша с виолетови, лилави и гранатови оттенъци; може да съдържа лилави отсенки или вишневочервени, рубиненочервени или кафеникавочервени нюанси.

— Мирис: свежи и/или зрели плодове, с добър интензитет. Когато виното е било подложено на ферментация или отлежаване в дървени бъчви, е налице баланс на плодовите и дървесните аромати. Леко презряване, подправки, балсамови нотки, следи от дъб.

— Вкус: комплексен с добра устойчивост, плътен и топъл, със зрели, меки и отлично балансирани танини. Полусладките и сладките вина са балансирани от гледна точка на алкохолното съдържание, киселинността и съдържанието на остатъчна захар.

* Ако съдържанието на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид трябва да е 200 mg/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

4. ЛИКЬОРНО ВИНО

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: съвпада с този на различните типове бяло, розе или червено вино.

— Мирис: с добър интензитет, свързан с отлежаването, много наситен и характерен, когато е произведено от грозде Monastrell.

— Вкус: добре балансиран между сладост и горчивина, с плътно тяло, маслен вкус с дълъг послевкус.

* Ако съдържанието на захар е по-голямо или равно на 5 g/l, максималното съдържание на серен диоксид трябва да е 200 mg/l.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 20

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 150

5. ПЕНЛИВО ВИНО

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

— Външен вид: когато ферментационната смес е от бяло вино, в получените вина преобладават бледожълти до златистожълти нюанси. Когато ферментационната смес е от вино розе, получените вина са с розови нюанси, като са възможни оттенъци с цвят на малина, ягода, касис или в розово-оранжевата гама. Ферментационната смес от червено вино води до появата на червени нюанси с виолетови, лилави, гранатови или рубинени оттенъци.

— Мирис: с цветни или плодови аромати, специфични за сорта.

— Вкус: баланс на захар и киселинност.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 16,7

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): 235

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

Минималното естествено алкохолно съдържание на червеното грозде трябва да е 11 °Bé, на бялото — 10 °Bé, а това на гроздето, предназначено за ликьорни вина — 13 °Bé.

Приложимо ограничение при производството на вината

— За извличането на мъст от прясно грозде при производството на вино, включващо ферментация без ципите, или при производството на червено вино от ферментирали гроздови джибри са разрешени единствено механизирани системи, които не увреждат и не разкъсват твърдите части на чепките. Забранява се използването на високоскоростни центробежни мелници.

— Забранява се използването на преси с непрекъснато действие.

— При извличането на мъст или вино и отделянето им от гроздовите джибри рандеманът не трябва да надвишава 74 литра готово вино на 100 килограма събрано грозде. За производството на защитени вина в никакъв случай не може да се използват партиди мъст или вино, получени чрез прилагане на неподходящ натиск.

Практика на отглеждане

Системите на формировка и резитба, използвани в лозята, са традиционната дълга чашовидна формировка и нейните варианти, както и кордонната подпорна конструкция и нейните варианти.

5.2. *Максимални добиви*

1. НЕПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ БЕЛИ СОРТОВЕ

4 500 килограма грозде от хектар

33,3 хектолитра от хектар

2. НЕПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ ЧЕРВЕНИ СОРТОВЕ

4 000 килограма грозде от хектар

29,6 хектолитра от хектар

3. ПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ БЕЛИ СОРТОВЕ

9 000 килограма грозде от хектар

66,6 хектолитра от хектар

4. ПОЛИВНИ НАСАЖДЕНИЯ ОТ ЧЕРВЕНИ СОРТОВЕ

7 000 килограма грозде от хектар

51,8 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на отглеждане на грозде за винata, обхванати от наименованието за произход, се състои от включените в лозарския регистър площи, като всички те се намират в община Yecla в автономна област Мурсия.

Районът на винопроизводство съвпада с района на отглеждане на гроздето и стареене на виното.

7. **Винен сорт грозде/винени сортове грозде**

AIREN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Описание на връзката (връзките)**

Yecla се характеризира със сух континентален климат с горещи лета и много студени зими. Средното годишно количество на валежите е 300 mm. Продължителността на годишното слънцегреене е над 3 000 часа.

Най-важната характеристика по отношение на релефа на района е значителната надморска височина на платото.

Водната система се отличава преди всичко с безотточния характер на речните басейни в района. Почвите, наред с другото, са варовикови и дълбоки, с добра пропускливост и много ниско съдържание на органични вещества. Според археологическите данни лозарството се развива от първи век преди новата ера.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

В националното законодателство.

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Етикетите на опакованите вина трябва да съдържат следните означения: „Denominación de Origen Yecla“ или „Denominación de Origen Protegida Yecla“. Етикетите се проверяват от инспекционния орган, който удостоверява съответствието с изискванията на продуктовата спецификация.

Опаковките, в които се експедират винata, трябва да носят номерирани гаранционни бандероли или номерирани етикети за сертифициране, издадени от контролния орган или в които се използва номериране, предоставено от контролния орган, и които са поставени в самата винарска изба (за еднократна употреба).

ВРЪЗКА КЪМ ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)