C/2024/3268

27.5.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/3268)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni ([1]) delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Teate esitamise kuupäev: 1.3.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

SORDI 'VIOGNIER' LISAMINE

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi muudatus on seotud valge viinamarjasordi 'Viognier' lisamisega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi punkti 6 „Viinamarjasordid“ ja koonddokumendi punkti 7.

Tegemist on standardmuudatusega. Selle tulemusel toodetakse sama tüüpi, samade omaduste ja tunnusjoontega veine, nagu on kirjeldatud tootespetsifikaadi punktis 2 „Veinide kirjeldus“. Seega ei liigitu see ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 1308/2013 (ühise turukorralduse määrus) artikli 105 lõikes 2.

Põhjendus

Tehtud uuringu kohaselt on sort 'Viognier' siinsel territooriumil väga hästi kohanenud ja sobitub suurepäraselt siinsete veinide kvaliteediga. Lisaks säilivad KNPiga veini tootespetsifikaadis kirjeldatud omadused. Teisalt on sordi lisamise põhjuseks praegune turunõudlus.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

   Yecla

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

   KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

   1. Vein

   3. Likööorvein

   4. Vahuvein

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. VEIN – valged veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja ere, kahvatukollased kuni kuldkollased toonid, võivad esineda rohekad varjundid.

— Lõhn: puhtad puuvilja- ja/või lillearoomid. Puitanumates laagerdumise korral tasakaalus, vaatidele omaste aroomidega.

— Maitse: hea happesus, puuviljane. Puitanumates laagerdumise korral ilmnevad klassikalised noodid, mille see veinile tervikuna annab. Poolmagusate ja magusate veinide puhul on alkoholisisaldus, happesus ja jääksuhkrusisaldus tasakaalus.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 250 mg/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 10,5

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,3

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

2. VEIN – roosad veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja ere, ulatub kahvatust lõhevärvist roosani.

— Lõhn: puuvilja- ja/või lillearoomiga.

— Maitse: hea happesus, tasakaalustatud, puuviljane. Poolmagusate ja magusate veinide puhul on alkoholisisaldus, happesus ja jääksuhkrusisaldus tasakaalus.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 250 mg/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 13,3

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

3. VEIN – punased veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: keskmise intensiivsusega kuni intensiivne värvus. Kirsi-, purpur- ja granaatpunane värvus, võib esineda varjundeid tume- kuni kirsipunastest rubiin- või tellisepunasteni.

— Lõhn: hea intensiivsusega värskete ja/või küpsete puuviljade lõhn. Puidus kääritamise või laagerdumise korral tasakaalus puuviljade ja puidu lõhn. Väike üleküpsus, vürtsikas, palsamiäädikane, tammevaadi varjundid.

— Maitse: kauakestev, hea püsivusega, täidlane, soe, küpsed ja mahedad tanniinid, hästi tasakaalustatud. Poolmagusate ja magusate veinide puhul on alkoholisisaldus, happesus ja jääksuhkrusisaldus tasakaalus.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 200 mg/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

4. LIKÖÖRVEIN

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: langeb kokku teist tüüpi valgete, roosade ja punaste veinidega.

— Lõhn: laagerdumisest tulenevalt intensiivne, eriti intensiivne ja iseloomulik sordi 'Monastrell' viinamarjadest tehtud veini puhul.

— Maitse: hea tasakaal magusa ja mõru vahel, täidlane, kreemjas ja pika järelmaitsega.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 200 mg/l.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 viinhappe grammi liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 150

5. VAHUVEIN

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: kui kuvee on valge, on ülekaalus kollased toonid kahvatutest kuldseteni. Roosa kuvee puhul esineb roosasid toone, millel võib olla vaarika-, maasika-, sõstra- või lõhevärvi läige. Punase kuvee puhul esineb punaseid toone, millel võib olla lilla, purpurne, granaadi-, kirsi- või rubiinivärvi läige.

— Lõhn: sordile omased lille- ja/või puuviljaaroomid.

— Maitse: suhkrusisaldus ja happesus tasakaalus.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,5

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 16,7

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) 235

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

Veinivalmistuse eritava

Viinamarjade minimaalne alkoholisisaldus peab olema vähemalt 11° Bé punaste viinamarjade puhul ja 10° Bé valgete viinamarjade puhul ning 13 Bé, kui neid kasutatakse liköörveinide tegemiseks.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

— Virde ekstraheerimisel värsketest viinamarjadest või kääritatud pressimisjääkidest punaste veinide valmistamiseks on lubatud kasutada ainult selliseid mehaanilisi süsteeme, mis ei kahjusta ega purusta viinamarjakobarate tahkeid osi. Kiirtsentrifugaalpurustite kasutamine on keelatud.

— Pidevpressi kasutamine on keelatud.

— Viinamarjavirde või veini saagis pärast ekstraheerimist ja pressimisjääkidest eraldamist ei ületa valmisveini puhul 74 liitrit 100 kg marjasaagi kohta. Kaitstud veinide valmistamiseks ei tohi mingil juhul kasutada ebasobiva survega saadud virde või veini partiisid.

Viljelustavad

Viinapuude lõikamise ja toestamise süsteemid on tavapärane lehtrikujuliseks pügamine ja selle variandid ning tugivõrestikud ja selle variandid.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. NIISUTAMATA ISTANDUSTE VALGED SORDID

4 500 kg viinamarju hektari kohta

33,3 hektoliitrit hektari kohta

2. NIISUTAMATA ISTANDUSTE PUNASED SORDID

4 000 kg viinamarju hektari kohta

29,6 hektoliitrit hektari kohta

3. NIISUTUSEGA ISTANDUSTE VALGED SORDID

9 000 kg viinamarju hektari kohta

66,6 hektoliitrit hektari kohta

4. NIISUTUSEGA ISTANDUSTE PUNASED SORDID

7 000 kg viinamarju hektari kohta

51,8 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega veinide tootmispiirkond koosneb veiniregistrisse kantud maa-aladest, mis kõik asuvad Murcia autonoomse piirkonna Yecla omavalitsusüksuses.

Töötlemisala vastab tootmis- ja laagerdumispiirkondadele.

7. **Veiniviinamarjasordid**

AIRÉN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASÍA AROMÁTICA – MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO (VÄIKESEMARJALINE MUSCAT)

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Yeclas on kuiv kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad kuumad suved ja väga külmad talved. Aasta keskmine sademete hulk on 300 mm. Aastas on üle 3 000 tunni päikesepaistet.

Selle piirkonna kõige olulisem pinnavormidest tulenev omadus on märkimisväärselt suur kõrgus merepinnast.

Piirkonna vesikonnale on iseloomulikud äravooluta valgalad. Mullad on lubjarikkad ja paksud, hea läbilaskvusega ja paistavad silma orgaaniliste ainete vaesuse poolest. Arheoloogilised tõendid näitavad, et viinamarju on viljeletud alatest 1. sajandist eKr.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Pakendatud veinide etiketil peavad olema sõnad „Denominación de Origen Yecla“ või „Denominación de Origen Protegida Yecla“. Kontrolliasutus kontrollib etikette, et teha kindlaks, kas tootespetsifikaadi nõuded on täidetud.

Veinipakenditel peavad olema kontrolliasutuse nummerdatud ja välja antud ühekordselt kasutatavad garantiimärgised või lisaetiketid, mille asetab kohale veinitootja ise.

LINK TOOTESPETSIFIKAADILE

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)