C/2024/3268

2024 5 27

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/3268)

Šis pranešimas skelbiamas pagal [1] Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Pranešimo data: 2024 m. kovo 1 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

‘VIOGNIER’ VEISLĖS ĮTRAUKIMAS

Aprašymas

Produkto specifikacija pakeista siekiant įtraukti baltųjų vynuogių veislę ‘Viognier’.

Atitinkamai iš dalies keičiami produkto specifikacijos 6 skirsnis „Vynuogių veislės“ ir 7 skirsnis.

Tai standartinis pakeitimas. Iš minėtos vynuogių veislės pagaminami tos pačios rūšies vynai, pasižymintys tomis pačiomis savybėmis ir profiliu, kaip nurodyta produkto specifikacijos 2 skirsnyje „Vynų aprašymas“. Todėl laikome, kad šis pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 1308/2013 (Vieno bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamento) 105 straipsnio 2 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

Pagrindimas

Atliktas tyrimas rodo, kad ‘Viognier’ veislė yra puikiai prisitaikiusi prie mūsų regiono ir jo vynų kokybės. Tyrimas taip pat rodo, kad išlaikomos vynų, kuriems taikoma ši SKVN, produkto specifikacijoje nustatytos savybės. Šios veislės įtraukimas yra taip pat pagrįstas dabartine rinkos paklausa.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

   „Yecla“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

   SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

   1. Vynas

   3. Likerinis vynas

   4. Putojantis vynas

[1] OL L 11, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. VYNAS. Baltieji vynai

TRUMPAS TEKSTO APRAŠYMAS

— Spalva: tonai nuo blyškiai geltonos iki auksinės spalvos, gali turėti žalsvų atspalvių.

— Aromatas: natūralūs ir vaisių ir (arba) gėlių aromatai. Jei vynas brandinamas medinėse statinėse, jam būdingi tipiški statinėje įgyti aromatai.

— Skonis: tinkamas rūgštingumas, vaisių skonis. Jei vynas brandinamas medinėse statinėse, jam būdingi klasikiniai medienos visam vynui suteikiami poskoniai. Pusiau saldūs ir saldūs vynai yra subalansuoti alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir likutinio cukraus kiekio prasme.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 250 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 10,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,3

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200

2. VYNAS. Rožiniai vynai

TRUMPAS TEKSTO APRAŠYMAS

— Spalva: skaidri ir blizgi, nuo blyškios lašišos iki rausvos spalvos.

— Aromatas: vaisių ir (arba) gėlių.

— Skonis: tinkamo rūgštingumo, subalansuotas, vaisinis. Pusiau saldūs ir saldūs vynai yra subalansuoti alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir likutinio cukraus kiekio prasme.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 250 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 13,3

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 200

3. VYNAS. Raudonieji vynai

TRUMPAS TEKSTO APRAŠYMAS

— Spalva: vidutiniškai ir labai ryški. Violetinės vyšnios, purpurinė, granato, su įvairiais atspalviais nuo violetinių arba vyšnios raudonumo iki rubinų arba plytų raudonumo.

— Aromatas: šviežių ir (arba) prinokusių vaisių, gana intensyvus. Jei vynas brandinamas medinėse statinėse, jam būdingas subalansuotas vaisių ir medienos aromatas. Jis pasižymi šiek tiek pernokusių vaisių, prieskonių, balzamo aromatais ir ąžuolo kvapu.

— Skonis: sodrus ir gana ilgai išliekantis, stiprus, šiltas, jaučiami brandūs ir saldūs taninai, labai subalansuotas. Pusiau saldūs ir saldūs vynai yra subalansuoti alkoholio koncentracijos, rūgštingumo ir likutinio cukraus kiekio prasme.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 200 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

4. LIKERINIS VYNAS

TRUMPAS TEKSTO APRAŠYMAS

— Spalva: priklausomai nuo vyno rūšies – balta, rožinė ar raudona.

— Aromatas: gana intensyvus, būdingas tokiam brandinimui, labai intensyvus ir tipiškas, kai gaminamas iš veislės ‘Monastrell’ vynuogių.

— Skonis: gerai subalansuotas tarp saldumo ir kartumo, sodrus, tirštas ir ilgai išliekantis burnoje.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 200 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 15

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 150

5. PUTOJANTIS VYNAS

TRUMPAS TEKSTO APRAŠYMAS

— Spalva: jei bazinis vynas yra baltas, vyraujantys tonai yra nuo blyškiai geltonos iki auksinės spalvos. Jei bazinis vynas yra rožinis, jam būdingi rausvi atspalviai – aviečių, braškių, agrastų ar lašišų. Jei bazinis vynas yra raudonas, bus raudonų tonų su violetiniais, purpuriniais, granato, vyšnių ar rubinų atspalviais.

— Aromatas: vynuogių veislei būdingi gėlių ir (arba) vaisių aromatai.

— Skonis: subalansuotas cukraus kiekis ir rūgštingumas.

Bendrosios analitinės savybės

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %):

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): 16,7

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): 235

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

Specifinis vynininkystės metodas

Raudonųjų vynuogių mažiausia alkoholio koncentracija turi būti 11° Bé, o baltųjų vynuogių – 10° Bé; jeigu jos skirtos likeriniams vynams gaminti – 13° Bé.

Su vyno gamyba susiję apribojimai

— Šviežiai vynuogių misai, kuri perdirbama pirmą kartą, ekstrahuoti arba, jei vynas gaminamas iš fermentuotų vynuogių išspaudų vyno gamybos metu, mechanines sistemas leidžiama naudoti tik tuo atveju, jei jos nepažeidžia arba nesutraiško kietų vynuogių kekių dalių. Draudžiama naudoti didelės apsukos centrifuginius traiškytuvus.

— Draudžiama naudoti nenutrūkstamo spaudimo presus.

— Misos arba vyno ekstrahavimo išeiga ir jų atskyrimas nuo išspaudų negali viršyti 74 litrų gatavo vyno iš 100 kilogramų nuimto vynuogių derliaus. Gaminant vynus su saugoma kilmės vietos nuoroda draudžiama naudoti misos ar vyno frakcijas, gautas taikant netinkamas spaudimo sistemas.

Auginimo praktika

Vynuogynų tvarkymo ir genėjimo metodai – genėjimas kupolo forma bei jo variantai ir špaleriai bei jų variantai.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. NEDRĖKINAMI PLOTAI. BALTŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

4 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

33,3 hektolitro iš hektaro

2. NEDRĖKINAMI PLOTAI. RAUDONŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

4 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

29,6 hektolitro iš hektaro

3. DRĖKINAMI PLOTAI. BALTŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

66,6 hektolitro iš hektaro

4. DRĖKINAMI PLOTAI. RAUDONŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

51,8 hektolitro iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynų, kuriems taikoma kilmės vietos nuoroda, gamybos teritoriją sudaro žemė, įrašyta į Mursijos regiono Jeklos komunos vynuogynų registrą.

Vynininkystės teritorija sutampa su vynų gamybos teritorija ir brandinimo teritorija.

7. **VYNINIŲ VYNUOGIŲ VEISLĖ (-S)**

‘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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

Klimatas Jekloje yra sausas žemyninis, su šiltomis vasaromis, o žiemos labai šaltos. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra 300 mm. Saulės šviesos valandų skaičius viršija 3 000 valandų per metus.

Orografiniu požiūriu svarbiausias šios vietovės bruožas yra didelis plynaukščių aukštis.

Vietovės vandens sistemos išskirtinė savybė – upės baseinų izoliuotumas nuo jūrų ir vandenynų. Dirvožemiai, be kita ko, yra kalkakmenio tipo, gilūs, gerai pralaidūs, tad akivaizdu, kad juose yra mažai organinių medžiagų. Remiantis archeologiniais įrodymais, vynuogynai auginami nuo I-ojo a. pr. Kr.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas:

papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ant vyno talpų turi būti šios etiketės: ‘Denominación de Origen Yecla’ [„Yecla“ kilmės vietos nuoroda] arba ‘Denominación de Origen Protegida Yecla’ [„Yecla“ saugomos kilmės vietos nuoroda]. Kontrolės įstaiga patikrina, ar etiketės atitinka produkto specifikacijos reikalavimus.

Ant pakuočių, kuriose vynai transportuojami, turi būti garantinės plombos arba nugarinės etiketės. Abiem atvejais jos turi būti sunumeruotos ir išduotos kontrolės įstaigos, o tokias (vienkartinio naudojimo) plombas arba etiketes pritvirtina pati vyno darykla.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS NUORODA

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)