C/2024/3268

27.5.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2024/3268)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas ([1]) Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Yecla”

PDO-ES-A0606-AM03

Paziņojuma datums: 01.03.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

ŠĶIRNES ‘VIOGNIER’ IEVIEŠANA

Apraksts

Produkta specifikācijas grozījums attiecas uz baltogu šķirnes ‘Viognier’ iekļaušanu.

Grozīts specifikācijas 6. punkts “Vīnogu šķirnes” un vienotā dokumenta 7. punkts.

Tas ir standarta grozījums. Rezultātā tiks ražoti līdzšinējo tipu vīni, kuru īpašības un profils būs tāds pats, kāds norādīts specifikācijas 2. punktā “Vīnu apraksts”. Tāpēc uzskatāms, ka šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (Vienotā TKO regula) 105. panta 2. punkta kategorijām.

Pamatojums

Ir veikts pētījums, kurā apstiprinājies, ka šķirne ‘Viognier’ ir ideāli piemērota konkrētajai teritorijai, atbilstoša tajā gatavoto vīnu kvalitātei un saglabā ar attiecīgo ACVN apzīmēto vīnu specifikācijā noteiktās īpašības. Minētās šķirnes iekļaušanu pamato arī pašreizējais tirgus pieprasījums.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

   Yecla

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

   ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

   1. Vīns

   3. Desertvīns

   4. Dzirkstošais vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīnu apraksts**

1. VĪNS: baltvīni

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: dzidrs un mirdzošs, gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā tonī, gar glāzes malu var būt zaļganā nokrāsā.

— Smarža: tīra un augļaina un/vai ziedaina. Ja vīns ir izturēts koka traukā, smarža līdzsvarojas ar tipisko mucas aromātu.

— Garša: labs skābums, augļaina. Ja vīns ir izturēts koka traukā, jūtamas klasiskās notis, kādas koksne parasti piešķir vīnam. Pussaldie un saldie vīni ir spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā līdzsvaroti.

* Ja cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks, maksimālais sēra saturs ir 250 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 10,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,3

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

2. VĪNS: sārtvīni

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: dzidrs un mirdzošs, gaišā laškrāsā līdz sārtā krāsā.

— Smarža: augļaina un/vai ziedaina.

— Garša: labs skābums, līdzsvarota, augļaina. Pussaldie un saldie vīni ir spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā līdzsvaroti.

* Ja cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks, maksimālais sēra saturs ir 250 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 13,3

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

3. VĪNS: sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: vidēji līdz ļoti intensīvā krāsā. Ķiršsarkani ar violetu nokrāsu, purpursarkani, granātsarkani, var būt ar purpursarkanu, ķiršsarkanu, rubīnsarkanu vai ķieģeļsarkanu nokrāsu.

— Smarža: svaigu un/vai gatavu augļu smarža, diezgan intensīva. Ja fermentēts vai izturēts koka traukā, jūtamas līdzsvarotas augļu un koksnes notis. Jūtamas nedaudz pārgatavojušos augļu, garšvielu, smaržaugu notis, ozolkoksnes nianses.

— Garša: daudzslāņaina, ar labu noturību, miesīga, silta, ar nobriedušiem un maigiem tanīniem, ļoti līdzsvarota. Pussaldie un saldie vīni ir spirta satura, skābuma un atlikumcukuru ziņā līdzsvaroti.

* Ja cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks, maksimālais sēra saturs ir 200 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

4. DESERTVĪNS

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: attiecīgā vīna krāsā, proti, baltā, sārtā vai sarkanā.

— Smarža: izturēšanas rezultātā samērā intensīva, bet kļūst ļoti intensīva un raksturīga, ja vīns gatavots, izmantojot 'Monastrell' vīnogas.

— Garša: labi līdzsvarots saldums un rūgtenums, pilnmiesīga, krēmīga, ar ilgstošu pēcgaršu.

* Ja cukuru saturs ir 5 g/l vai lielāks, maksimālais sēra saturs ir 200 mg/l.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

5. DZIRKSTOŠAIS VĪNS

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: ja bāzes vīns ir baltvīns, dominē gaiši dzelteni līdz zeltaini dzelteni toņi. Ja bāzes vīns ir sārtvīns, raksturīgi iesārti toņi, var būt aveņu, zemeņu, sarkano jāņogu krāsas vai laškrāsas nianses. Ja bāzes vīns ir sarkanvīns, iegūst sarkanus toņus ar violetām, purpursarkanām, granātsarkanām, ķiršsarkanām vai rubīnsarkanām nokrāsām.

— Smarža: ziedaina vai augļaina, specifiska šķirnei.

— Garša: līdzsvarots cukuru saturs un skābums.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 16,7

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 235

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

Īpašā vīndarības metode

Vīnogu minimālais stiprums ir 11 °Bé (Bomē grādi) sarkano vīnogu gadījumā un 10 °Bé balto vīnogu gadījumā; desertvīnu minimālais stiprums ir 13 °Bé.

Ierobežojums attiecībā uz vīndarību

— Lai vīna gatavošanas procesā, kas ietver fermentēšanu bez mizām, ekstrahētu misu no svaigām vīnogām, vai sarkanvīna gatavošanas procesā ekstrahētu vīnu no fermentētām vīnogu čagām, atļauts izmantot vienīgi tādas mehanizētas sistēmas, kas nebojā vai nesaplēš ķekaru cietās daļas. Ātrgaitas centrifugālās darbības smalcinātāju izmantošana ir aizliegta.

— Nepārtrauktas darbības spiežu izmantošana ir aizliegta.

— Ekstrahējot misu vai vīnu un atdalot to no vīnogu čagām, iznākums nedrīkst pārsniegt 74 litrus gatava vīna no 100 kilogramiem novākto vīnogu. Ar aizsargāto nosaukumu apzīmētus vīnus nekādā gadījumā negatavo no tādām misas vai vīna partijām, kas iegūtas, izmantojot nepiemērotu spiedienu.

Audzēšanas prakse

Vīndārzos izmantotās audzēšanas un apgriešanas sistēmas ir tradicionālā kausveida formas sistēma un tās varianti, kā arī audzēšana uz režģiem un tās varianti.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. NEAPŪDEŅOTI BALTOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

4 500 kilogramu vīnogu no hektāra

33,3 hektolitri no hektāra

2. NEAPŪDEŅOTI SARKANOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

4 000 kilogramu vīnogu no hektāra

29,6 hektolitri no hektāra

3. APŪDEŅOTI BALTOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

66,6 hektolitri no hektāra

4. APŪDEŅOTI SARKANOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

7 000 kilogramu vīnogu no hektāra

51,8 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētajiem vīniem izmantojamo vīnogu audzēšanas apgabalu veido vīndārzu reģistrā iekļautās zemes platības, kas atrodas Mursijas [*Murcia*] reģiona Jeklas [*Yecla*] pašvaldības teritorijā.

Vīndarības apgabals vienlaikus ir arī vīnogu audzēšanas un vīnu izturēšanas apgabals.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

‘AIRÉN’

‘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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Jeklā valda sauss kontinentāls klimats ar karstām vasarām un ļoti aukstām ziemām. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 300 mm. Saules spīdēšanas ilgums pārsniedz 3 000 saules gaismas stundu gadā.

Apgabala svarīgākā īpašība reljefa ziņā ir plakankalnes ievērojamais augstums virs jūras līmeņa.

Iezīmīga ūdens sistēmas īpašība šajā apgabalā ir beznoteces upju baseini. Augsnes cita starpā ir kaļķainas un dziļas, ar labu caurlaidību, un tajās ir ļoti maz organiskās vielas. Ir arheoloģiskas liecības, ka vīnkopība šeit pastāvējusi jau pirmajā gadsimtā pirms mūsu ēras.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Safasēto vīnu marķējumā jābūt vārdiem “Denominación de Origen Yecla” vai “Denominación de Origen Protegida Yecla”. Marķējumu pārbauda kontroles struktūra, kas verificē atbilstību produkta specifikācijas prasībām.

Uz iepakojuma, kurā safasētos vīnus nosūta, jābūt numurētiem garantijas zīmogiem vai numurētām sertifikācijas etiķetēm (vienreizlietojamām), kurus izsniedz vai kuru numerāciju nodrošina kontroles struktūra, un kurus uz iepakojuma uzliek vīna darītavā.

SAITE UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJU

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)