C/2024/3268

27.5.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/3268)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Yecla”

PDO-ES-A0606-AM03

Data comunicării: 1.3.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

ADĂUGAREA SOIULUI „VIOGNIER”

Descriere:

Modificarea caietului de sarcini privește includerea soiului de struguri albi „Viognier”.

Se modifică punctul 6, „Soiuri de struguri”, din caietul de sarcini, precum și punctul 7 din documentul unic.

Este vorba despre o modificare standard, care permite producția acelorași tipuri de vin, cu aceleași caracteristici și același profil ca cele indicate la punctul 2 „Descrierea vinurilor” din caietul de sarcini. Prin urmare, se consideră că această modificare nu se încadrează în niciuna dintre categoriile prevăzute la articolul 105 alineatul (2) din Regulamentul (UE) 1308/2013 (Regulamentul privind OCP unică).

Motivele modificării:

A fost realizat un studiu de unde reiese adaptarea perfectă a soiului Viognier la teritoriul nostru, precum și calitatea vinurilor produse din acest soi, care, în plus, păstrează caracteristicile stabilite în caietul de sarcini pentru vinurile cu această denumire de origine. De asemenea, adăugarea soiului este justificată de cererea actuală de pe piață.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

   Yecla

2. **Tipul de indicație geografică**

   DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

   1. Vin

   3. Vin licoros

   4. Vin spumant

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. VIN - Vinuri albe

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: curat și strălucitor, cu tonuri de la galben-pal până la galben-auriu; vinurile pot avea o nuanță verzuie pe margine.

— Miros: arome curate și fructate și/sau florale. Dacă vinul a fost învechit în recipiente de lemn, aromele sunt echilibrate de aromele tipice oferite de butoi.

— Gust: fructat, aciditate bună. Dacă vinul a fost învechit în recipiente de lemn, se remarcă notele clasice aduse vinului în ansamblu. Vinurile demidulci și dulci sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 250 mg/l.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % de volum):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum) 10,5

— Aciditate totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,3

— Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

2. VIN - Vinuri roze

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: curat și strălucitor; culoarea variază de la somon pal la roz.

— Miros: arome fructate și/sau florale.

— Gust: fructat, echilibrat, aciditate bună. Vinurile demidulci și dulci sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 250 mg/l.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % de volum):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum) 11

— Aciditate totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 13,3

— Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

3. VIN - Vinuri roșii

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: intensitate a culorii medie spre puternică. Culoare cireșie-violacee, purpurie, grena; poate avea nuanțe de violet sau nuanțe de roșu-cireașă, roșu-rubiniu sau cărămiziu.

— Miros: fructe proaspete și/sau coapte, de intensitate bună. Atunci când vinul este fermentat sau învechit în recipiente de lemn, există un echilibru între aromele fructate și cele lemnoase. Arome specifice unei maturări ușor excesive, note condimentate, balsamice, precum și note discrete de stejar.

— Gust: amplu, cu o persistență bună, corpolent, cu note calde și cu taninuri mature și catifelate, foarte echilibrat. Vinurile demidulci și dulci sunt echilibrate în ceea ce privește tăria alcoolică, aciditatea și conținutul de zaharuri reziduale.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 200 mg/l.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % de volum):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum) 12

— Aciditate totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

4. VIN LICOROS

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: corespunde tipului de vin (alb, roze sau roșu).

— Miros: de o intensitate bună, asociată cu învechirea; foarte intens și caracteristic în cazul vinului obținut din struguri Monastrell.

— Gust: prezintă un echilibru adecvat între gustul dulce și cel amar, corpolent, onctuos, cu final lung.

* În cazul în care conținutul de zahăr este mai mare sau egal cu 5 g/l, conținutul maxim de sulf este de 200 mg/l.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % de volum):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum) 15

— Aciditate totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

5. VIN SPUMANT

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

— Aspect: atunci când vinul de bază este alb, predomină tonurile galben-pal până la galben-auriu. Atunci când vinul de bază este roze, vinurile au tonuri roz și pot avea nuanțe de culoarea zmeurei, căpșunilor, coacăzelor roșii sau a somonului. Atunci când vinul de bază este roșu, vinurile au tonuri roșii cu reflexe violete, purpurii, grena, cireșii sau rubinii.

— Miros: cu arome florale sau fructate specifice soiului.

— Gust: echilibrat în ceea ce privește conținutul de zahăr și aciditatea.

Caracteristici analitice generale

— Concentrație alcoolică totală maximă (în % de volum):

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % de volum) 11,5

— Aciditate totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditate volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 16,7

— Cantitatea maximă totală de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 235

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

Practică oenologică specifică

Strugurii roșii trebuie să aibă o concentrație minimă de 11 °Bé, iar strugurii albi trebuie să aibă o concentrație minimă de 10 °Bé; în cazul vinurilor licoroase concentrația minimă trebuie să fie de 13 °Bé.

Restricție relevantă referitoare la vinificare

— Pentru extracția mustului din struguri proaspeți în procesul de vinificare în alb, sau pentru extracția vinului din tescovină de struguri fermentați în procesul de vinificare în roșu, singurele sisteme mecanizate permise sunt cele care nu deteriorează și nu dislocă părțile solide ale ciorchinilor. Este interzisă folosirea zdrobitoarelor centrifugale de mare viteză.

— Este interzisă utilizarea preselor continue.

— În ceea ce privește extracția mustului sau a vinului și separarea acestuia de tescovina de struguri, randamentul nu trebuie să depășească 74 de litri de produs finit (vin) la 100 de kilograme de struguri recoltați. Niciun lot de must sau de vin obținut prin aplicarea unei presiuni necorespunzătoare nu poate fi utilizat pentru elaborarea vinurilor cu DOP.

Practică de cultivare

Sistemele de conducere și de tăiere a viței-de-vie utilizate în cadrul plantațiilor viticole sunt sistemul tradițional „gobelet” și variantele sale, precum și conducerea pe spaliere și variantele sale.

5.2. *Randamente maxime*

1. PLANTAȚII NEIRIGATE DE SOIURI ALBE

4 500 de kilograme de struguri pe hectar

33,3 hectolitri pe hectar

2. PLANTAȚII NEIRIGATE DE SOIURI ROȘII

4 000 de kilograme de struguri pe hectar

29,6 hectolitri pe hectar

3. PLANTAȚII IRIGATE DE SOIURI ALBE

9 000 de kilograme de struguri pe hectar

66,6 hectolitri pe hectar

4. PLANTAȚII IRIGATE DE SOIURI ROȘII

7 000 de kilograme de struguri pe hectar

51,8 hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul viticol al vinurilor cu denumire de origine este format din suprafețele de teren incluse în registrul viticol, toate situate în comuna Yecla din regiunea Murcia.

Arealul de vinificație corespunde zonelor de cultivare a viței-de-vie și de învechire a vinului.

7. **SOIUL (SOIURILE) DE STRUGURI DE VIN**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Comuna Yecla are o climă continentală uscată, cu veri foarte calde și ierni foarte reci. Precipitațiile medii anuale sunt de 300 de milimetri. Numărul orelor însorite depășește 3 000 pe an.

Cea mai importantă caracteristică în ceea ce privește relieful acestui areal este altitudinea considerabilă a platoului înalt.

Caracterul endoreic al bazinelor hidrografice din areal reprezintă o caracteristică notabilă a sistemului hidrografic. Solurile sunt calcaroase și profunde, au o permeabilitate bună și sunt deosebit de sărace în materie organică. Există dovezi arheologice privind cultivarea viței-de-vie încă din secolul I î.Hr.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor ambalate trebuie să figureze în mod obligatoriu: „Denominación de Origen Yecla” sau „Denominación de Origen Protegida Yecla”. Etichetele sunt examinate de organismul de control care verifică respectarea cerințelor din caietul de sarcini.

Recipientele în care sunt expediate vinurile trebuie să poarte sigilii de garanție sau contraetichete, numerotate în ambele cazuri, care sunt emise de organismul de control sau care utilizează numere furnizate de acesta și care sunt aplicate chiar la cramă (sunt de unică folosință).

LINK CĂTRE CAIETUL DE SARCINI

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)