C/2024/3268

27.5.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/3268)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Dátum oznámenia: 1. marca 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

DOPLNENIE ODRODY VIOGNIER

Opis:

Zmena špecifikácie výrobku spočíva v doplnení bielej odrody viniča Viognier.

Zmenil sa bod 6 špecifikácie výrobku „Odrody viniča“ a bod 7 jednotného dokumentu.

Ide o štandardnú zmenu. Výsledkom je výroba rovnakých druhov vína s rovnakými vlastnosťami a profilom, ako sa uvádza v bode 2 špecifikácie výrobku „Opis vín“. Preto sa usudzuje, že táto zmena nepatrí do žiadnej z kategórií stanovených v článku 105 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 (nariadenie o vytvorení spoločnej organizácie trhov s poľnohospodárskymi výrobkami).

Odôvodnenie

Bola vypracovaná štúdia, ktorá preukazuje dokonalé prispôsobenie odrody Viognier nášmu regiónu a kvalitu vín, ktoré sa z tejto odrody vyrábajú. Zo štúdie takisto vyplýva, že vlastnosti stanovené v špecifikácii výrobku pre vína s týmto CHOP sú stále zachované. Doplnenie tejto odrody sa odôvodňuje aj súčasným dopytom na trhu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

   Yecla

2. **Druh zemepisného označenia:**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

   3. Likérové víno

   4. Šumivé víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. VÍNO – biele vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: čistý a jasný, bledožlté až zlatožlté odtiene, na okraji môže mať zelenkavý nádych.

— Aróma: čistá a ovocná a/alebo kvetinové arómy. Ak víno dozrievalo v drevených nádobách, budú tieto vône vyvážené typickými arómami barikového suda.

— Chuť: dobre kyslá, ovocná. Ak víno dozrievalo v drevených sudoch, budú citeľné klasické tóny, ktoré drevo prináša do vína ako celku. Polosladké a sladké vína sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyselín a zvyškového cukru.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 250 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 10,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13,3

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 200

2. VÍNO – ružové vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: čistý a jasný, farba bledolososová až ružová.

— Aróma: ovocná a/alebo kvetinové arómy.

— Chuť: dobre kyslá, vyvážená, ovocná. Polosladké a sladké vína sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyselín a zvyškového cukru.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 250 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 13,3

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 200

3. VÍNO – červené vína

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: intenzita farby stredná až silná. Čerešňová farba s fialovým nádychom, purpurová, granátová, môže obsahovať fialové odtiene alebo čerešňovočervené, rubínové alebo tehlové odlesky.

— Aróma: čerstvého a/alebo vyzretého ovocia, intenzívna. V prípade kvasenia alebo zrenia v drevených sudoch sa dosiahne rovnováha medzi vplyvom ovocia a dreva. Mierne prezreté, korenisté, balzamikové tóny, stopy arómy dubového dreva.

— Chuť: viacvrstvová s dobrou stálosťou, telom, teplom a zrelými a mäkkými tanínmi, veľmi vyvážená. Polosladké a sladké vína sú vyvážené z hľadiska obsahu alkoholu, kyselín a zvyškového cukru.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 200 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 150

4. LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: záleží na type vína: biele, ružové alebo červené.

— Aróma: intenzívna, spojená so zrením, veľmi intenzívna a charakteristická, ak sa vyrába z hrozna Monastrell.

— Chuť: dobre vyvážená medzi sladkou a horkou, plná, olejnatá s dlhým záverom.

* Ak je obsah cukru vyšší alebo rovný 5 g/l, maximálny obsah síry je 200 mg/l.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 150

5. ŠUMIVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

— Vzhľad: ak je základné víno biele, prevládajú bledožlté až zlatožlté tóny. Ak je základné víno ružové, vína majú ružové tóny a môžu mať odtieň malín, jahôd, červených ríbezlí alebo lososa. Ak je základné víno červené, vína majú červené tóny s fialovým, purpurovým, granátovým, čerešňovým alebo rubínovým nádychom.

— Aróma: s kvetinovými alebo ovocnými arómami špecifickými pre danú odrodu.

— Chuť: vyvážená medzi sladkou a kyslou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter) 16,7

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter) 235

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

Hrozno musí mať minimálnu silu 11 °Bé v prípade modrého hrozna a 10 °Bé v prípade bieleho hrozna; v prípade likérových vín musí byť minimálny obsah alkoholu 13 °Bé.

Relevantné obmedzenie týkajúce sa výroby vín

— Na získavanie muštu z čerstvého hrozna pri výrobe vína, pri ktorej dochádza k nakvášaniu bez šupiek, alebo na získavanie vína z vykvasených hroznových výliskov pri výrobe červeného vína sú povolené len také mechanické systémy, ktoré nepoškodzujú ani netrhajú pevné časti strapcov. Používanie vysokorýchlostnej odstredivky je zakázané.

— Používanie kontinuálnych lisov je zakázané.

— Pri extrakcii muštu alebo vína a jeho oddelenia od hroznových výliskov nesmie výnos presiahnuť 74 litrov hotového vína na 100 kilogramov zozbieraného hrozna. Na výrobu chránených vín sa v žiadnom prípade nesmú použiť šarže muštu alebo vína získané použitím nevhodného tlaku.

Pestovateľský postup

Systémy vedenia a rezu viniča používané vo vinohradoch sú tradičný systém vedenia Gobelet a jeho varianty, a systém, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia, a jeho varianty.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. NEZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY BIELYCH ODRÔD

4 500 kilogramov hrozna na hektár

33,3 hektolitrov na hektár

2. NEZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY MODRÝCH ODRÔD

4 000 kilogramov hrozna na hektár

29,6 hektolitrov na hektár

3. ZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY BIELYCH ODRÔD

9 000 kilogramov hrozna na hektár

66,6 hektolitrov na hektár

4. ZAVLAŽOVANÉ VÝSADBY MODRÝCH ODRÔD

7 000 kilogramov hrozna na hektár

51,8 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť pestovania hrozna v prípade vín, na ktoré sa vzťahuje označenie pôvodu, sa skladá z plôch zapísaných v registri vinohradov, pričom sa všetky nachádzajú v obci Yecla v regióne Murcia.

Oblasť výroby vína sa zhoduje s oblasťou pestovania a vyzrievania hrozna.

7. **MUŠTOVÁ ODRODA (MUŠTOVÉ ODRODY)**

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. **Opis súvislostí:**

Yecla má suché kontinentálne podnebie s horúcimi letami a veľmi chladnými zimami. Priemerný ročný úhrn zrážok dosahuje 300 mililitrov. Ročný slnečný svit presahuje 3 000 hodín.

Najdôležitejšou charakteristikou reliéfu tejto oblasti je značná nadmorská výška náhornej plošiny.

Charakteristickou črtou vodného systému je bezodtokový charakter povodí v tejto oblasti. Pôdy sú okrem iného vápenaté a hlboké s dobrou priepustnosťou a obzvlášť chudobné na organickú hmotu. Archeologické dôkazy o pestovaní viniča v tejto oblasti pochádzajú z prvého storočia pred naším letopočtom.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Na etiketách balených vín musia byť uvedené tieto údaje: „*Denominación de Origen Yecla*“ (Označenie pôvodu Yecla) alebo „*Denominación de Origen Protegida Yecla*“ (Chránené označenie pôvodu Yecla). Etikety kontroluje kontrolný orgán, ktorý overuje súlad s požiadavkami špecifikácie výrobku.

Obaly, v ktorých sa vína expedujú, musia byť opatrené záručnými pečaťami alebo certifikačnými značkami, v oboch prípadoch očíslovanými, ktoré vydáva kontrolný orgán a ktoré sa pripevňujú priamo vo vinárskom podniku (na jedno použitie).

ODKAZ NA ŠPECIFIKÁCIU VÝROBKU

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)