C/2024/3268

27.5.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33.

(C/2024/3268)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Datum obvestila: 1. marec 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

VKLJUČITEV SORTE VIOGNIER

Opis

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena tako, da vključuje belo sorto vinske trte viognier.

Spremenjeni sta bili točka 6 Sorte vinske trte specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

Gre za standardno spremembo. To pomeni, da se proizvajajo iste vrste vina z enakimi lastnostmi in profilom, kot so določeni v točki 2 Opis vin specifikacije proizvoda. Zato ta sprememba ne spada v nobeno od kategorij iz člena 105(2) Uredbe (EU) št. 1308/2013 (uredba o SUT).

Razlog

Izvedena je bila študija, ki je pokazala, da je sorta viognier popolnoma prilagojena naši regiji in kakovosti njenih vin. Študija je pokazala tudi, da se ohranijo lastnosti, določene v specifikaciji proizvoda za vina s to ZOP. Vključitev te sorte je upravičena tudi zaradi trenutnega povpraševanja na trgu.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

   Yecla

2. **Vrsta geografske označbe**

   ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

   1. Vino

   3. Likersko vino

   4. Peneče vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vina**

1. VINO – bela vina

KRATEK OPIS

— Videz: čist in sijoč, bledo rumeni do zlato rumeni odtenki, na robu lahko imajo zelenkaste odseve.

— Vonj: čiste sadne in/ali cvetlične arome. Če vino zori v lesenem sodu, se te uravnotežijo z značilnimi aromami, ki jih daje sod.

— Okus: dobra uravnoteženost kislin, saden okus. Če vino zori v lesenem sodu, so zaznavne klasične note, ki jih to daje vinu kot celoti. Polsladka in sladka vina so uravnotežena v alkoholu, kislinah in ostanku sladkorja.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka kot 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 250 mg/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,3

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

2. VINO – vina rosé

KRATEK OPIS

— Videz: čist in sijoč, od nežno lososovih do rožnatih odtenkov.

— Vonj: sadne in/ali cvetlične arome.

— Okus: dobra uravnoteženost kislin, saden okus. Polsladka in sladka vina so uravnotežena v alkoholu, kislinah in ostanku sladkorja.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka kot 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 250 mg/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,3

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

3. VINO – rdeča vina

KRATEK OPIS

— Videz: srednje do močno intenzivne barve. Češnjevo rdeča z vijoličnimi odtenki, vijolična, granatna barva lahko vsebuje vijolične odtenke ali češnjevo rdečo, rubinasto rdečo ali opečnato barvo.

— Vonj: po svežem in/ali zrelem sadju, dobra intenzivnost. Če vino vre ali zori v lesenem sodu, so sadne in lesne note uravnotežene. Rahlo prezrelo, začimbno, z balzamičnimi notami in pridihom hrastovine.

— Okus: širok z dobro obstojnostjo, telesom, toplino ter zrelimi in mehkimi tanini, zelo uravnotežen. Polsladka in sladka vina so uravnotežena v alkoholu, kislinah in ostanku sladkorja.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka kot 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 200 mg/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

4. LIKERSKO VINO

KRATEK OPIS

— Videz: značilen za vrsto vina: belo, rosé ali rdeče.

— Vonj: dobre intenzivnosti, povezane s staranjem, zelo intenzivna in značilna, če je pridelano iz grozdja sorte monastrell.

— Okus: dobro uravnotežena sladkost in grenkost, polnega telesa, bogat in z dolgim pookusom.

* Če je vsebnost sladkorja večja ali enaka kot 5 g/l, je največja vsebnost žvepla 200 mg/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

5. PENEČA VINA

KRATEK OPIS

— Videz: pri belem osnovnem vinu prevladujejo bledo rumeni do zlato rumeni odtenki; pri osnovnem vinu rosé so vina rožnatih odtenkov in imajo lahko odtenke malin, jagod, rdečega ribeza ali lososa; pri rdečem osnovnem vinu imajo vina rdeče odtenke z vijoličastimi, škrlatnimi, granatnimi, češnjevimi ali rubinastimi odsevi.

— Vonj: s cvetličnimi ali sadnimi aromami, značilnimi za sorto.

— Okus: uravnotežen v sladkorjih in kislinah.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 16,7

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 235

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

Posebni enološki postopek

Grozdje mora imeti najmanj 11 °Bé, če je rdeče, in 10 °Bé, če je belo; za likerska vina mora imeti grozdje najmanj 13 ° Bé.

Ustrezna omejitev pri proizvodnji vin

— Za stiskanje mošta iz svežega grozdja za pridelavo belega vina ali vina iz prevrete drozge za pridelavo rdečega vina so dovoljeni le mehanski sistemi, ki ne poškodujejo ali trgajo trdnih delov grozdov. Uporaba visokohitrostnih centrifugalnih drozgalnikov je prepovedana.

— Uporaba kontinuiranih stiskalnic je prepovedana.

— Pri stiskanju mošta ali vina in njegovem ločevanju od tropa donos ne sme presegati 74 litrov končnega vina na 100 kilogramov potrganega grozdja. V nobenem primeru se za proizvodnjo zaščitenih vin ne smejo uporabljati serije mošta ali vina, pridobljene z uporabo neprimernega tlaka.

Pridelovalna praksa

V vinogradih se uporabljajo naslednje gojitvene oblike in rezi: tradicionalna kotlasta oblika in njene različice ter špalir in njegove različice.

5.2. *Največji donosi*

1. NENAMAKANI VINOGRADI BELIH SORT

4 500 kilogramov grozdja na hektar

33,3 hektolitra na hektar

2. NENAMAKANI VINOGRADI RDEČIH SORT

4 000 kilogramov grozdja na hektar

29,6 hektolitra na hektar

3. NAMAKANI VINOGRADI BELIH SORT

9 000 kilogramov grozdja na hektar

66,6 hektolitra na hektar

4. NAMAKANI VINOGRADI RDEČIH SORT

7 000 kilogramov grozdja na hektar

51,8 hektolitra na hektar

6. **RAZMEJENO GEOGRAFSKO OBMOČJE**

Območje pridelave grozdja za vina z označbo porekla je sestavljeno iz površin, ki so vpisane v register vinogradov in ležijo v občini Yecla v regiji Murcia.

Območje proizvodnje vina se ujema z območjem pridelave grozdja in zorenja.

7. **SORTE VINSKE TRTE**

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

SHIRAZ

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Opis povezav**

Yecla ima suho celinsko podnebje z vročimi poletji in zelo hladnimi zimami. Povprečna letna količina padavin je 300 milimetrov. Letna osončenost presega 3 000 ur.

Najpomembnejša reliefna značilnost tega območja je velika nadmorska višina planote.

Za vodni sistem je značilna endoreična narava porečij na tem območju. Tla so med drugim apnenčasta in globoka, z dobro prepustnostjo in predvsem revna z organsko snovjo. Arheološki dokazi pričajo o gojenju vinske trte že v prvem stoletju pred našim štetjem.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Na etiketah pakiranih vin mora biti navedeno naslednje: „Denominación de Origen Yecla“ (označba porekla Yecla) ali „Denominación de Origen Protegida Yecla“ (zaščitena označba porekla Yecla). Etikete pregleda nadzorni organ, ki preveri skladnost z zahtevami iz specifikacije proizvoda.

Na embalaži, v kateri se vina odpošiljajo, morajo biti pritrjeni garancijski pečati ali certifikacijske oznake, ki so v obeh primerih oštevilčeni in ki jih izda nadzorni organ, ali pa se uporabljajo številke, ki jih določi nadzorni organ in se namestijo v sami kleti (z enkratno uporabo).

POVEZAVA DO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)