Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2022/C 386/13)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Teate esitamise kuupäev: 12.7.2022

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Analüütilise näitajaga „jääksuhkrusisaldus“ seotud terminite kohandamine kehtivate õigusnormidega**

KIRJELDUS

Kooskõlas 17. oktoobri 2018. aasta rakendusmääruse (EL) 2019/34 ([2]) artikliga 20, milles kehtestatakse määratlus „üldsuhkrusisaldus fruktoosi ja glükoosina“, on analüütiline näitaja „üldsuhkrusisaldus“ ümber nimetatud „üldsuhkrusisalduseks fruktoosi ja glükoosina“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi analüütilisi omadusi käsitleva punkti 2 alapunkti a ja muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna sellega kohandatakse termineid, mida kasutatakse seoses füüsikalis-keemiliste omadustega, ning sellega ei muudeta kuidagi lõpptoodet, mis säilitab seoste kirjelduses esitatud loodus- ja inimtegurite vastastikmõjust tulenevad omadused ja tunnusjooned. Seega ei saa seda muudatust liigitada ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 sätestatud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Asjakohane on täpsustada, kuidas tuleb väljendada veini üldsuhkrusisalduse väärtusi.

2. **Lenduvate hapete sisalduse suurendamine**

KIRJELDUS

Lenduvate hapete sisaldus: valgete ja roosade veinide puhul on viinhappe sisaldust suurendatud 0,8 grammini liitri kohta. Punaste veinide ja liköörveinide lenduvate hapete sisaldus ei tohi ületada 1,2 viinhappe grammi liitri kohta. Vahuveinides on viinhappe sisaldust suurendatud 1 grammini liitri kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi analüütilisi omadusi käsitleva punkti 2 alapunkti a ja koonddokumendi punkti 4.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

([1]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.
([2]) EÜT L 9, 11.1.2019, lk 46.

PÕHJENDUS

Kehtivas tootespetsifikaadis on lenduvate hapete jaoks kehtestatud liiga ranged piirnormid, mistõttu asjakohaste organoleptiliste omadustega tooted, millel on „Yecla“ veinide iseloomulikud tunnused, ei vasta spetsifikaadi nõuetele. Praeguste valmistus- ja laagerdusviiside korral leidub veine, mida hoitakse laagerdamiseks suuremates kui 330-liitristes puitanumates. Kui maht on suurem, ei saa kasutada nimetusi „Crianza“ või „Reserva“ ning sellistes mahutites hoitud veinide lenduvate hapete sisaldus sarnaneb tavaliselt 330-liitristes vaatides hoitud veinide omaga, kuid neil ei ole degusteerimisel mingeid puudusi. Seega on eesmärk viia see näitaja vastavusse praeguste laagerdumise ja veinitootmise suundumustega. Kõik see aitab kaasa vähem sekkuvatele tootmismeetoditele ja kohalike pärmidega kääritamisele, mille tulemuseks on suurema eripäraga veinid.

Seepärast tuleks eespool nimetatud põhjustel seda analüütilist näitajat ajakohastada, et kaitstud päritolunimetusega oleks võimalik turustada ka veinitehaste toodangu seda osa, mille puhul seda nimetust praegu kasutada ei saa.

3. **Minimaalse tegeliku alkoholisisalduse ja minimaalse üldalkoholisisalduse vähendamine punaste veinide puhul**

KIRJELDUS

Punaste veinide tegeliku alkoholisisalduse ja üldalkoholisisalduse miinimumpiiri alandamine 0,5 mahuprotsendi võrra.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja koonddokumendi veini(de) kirjeldust käsitlevat punkti 4.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Kaitstud päritolunimetusega veini „Yecla“ tootmispiirkonnas on esindatud väga erinevate omadustega viinamarjasordid, mille põhisort on „Monastrell“, mida kasutatakse kõrvuti teiste lubatud sortidega, nagu „Tempranillo“, „Syrah“, „Merlot“, „Cabernet sauvignon“, „Garnacha tinta“, „Garnacha tintorera“ ja „Petit Verdot“.

Viimase kümne aasta jooksul nõutakse turul üldiselt kergemaid puuviljasemaid veine, mis kõnetavad uusi veinikultuuriga liituvaid tarbijate põlvkondi. Iga veinitootja veinispetsialistidel peavad olema vajalikud vahendid, et oleks võimalik tootmispiirkonnast ja sortidest tulenevatest omadustest lähtudes toota selliseid veine, mis tekitavad huvi riiklikel ja rahvusvahelistel turgudel.

Punaste veinide tegeliku alkoholisisalduse ja üldalkoholisisalduse miinimumpiiri alandamine 0,5 mahuprotsendi võrra ei too kaasa kvaliteedi halvenemist, pigem vastupidi – see suurendab piirkonna eri viinamarjasortide pakutavaid võimalusi toota peenemaid, nüansirikkamaid ja huvitavamaid veine.

4. **Lenduvate hapete sisalduse suurendamine**

KIRJELDUS

Valgete, roosade ja punaste veinide üldhappesust suurendatakse ühiselt 7,5 viinhappe grammini liitri kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 alapunkti a ja koonddokumendi veini(de) kirjeldust käsitlevat punkti 4.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Kaitstud päritolunimetusega veini „Yecla“ tootmispiirkonnas on esindatud väga erinevate omadustega viinamarjasordid, mille põhisordid on punaste puhul „Monastrell“, „Tempranillo“, „Syrah“, „Merlot“, „Cabernet sauvignon“, „Garnacha tinta“, „Garnacha tintorera“ ja „Petit Verdot“ ning valgete puhul „Macabeo“, „Airen“, „Merseguera“, „Malvasía“, „Chardonnay“, „Moscatel de Grano Menudo“, „Sauvignon Blanco“ ja „Verdejo“.

Viimase kümne aasta jooksul nõutakse turul üldiselt kergemaid puuviljasemaid veine, mis kõnetavad uusi veinikultuuriga liituvaid tarbijate põlvkondi. Varane viinamarjasaak on väiksema alkoholisisaldusega, mis võib kaasa tuua mõnevõrra suurema üldhappesuse.

5. **Organoleptilise kirjelduse muutmine**

KIRJELDUS

Muudatusega kohandatakse organoleptilisi omadusi, et neid organoleptiliste analüüside abil paremini kontrollida.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi analüütilisi omadusi käsitleva punkti 2 alapunkti b ja koonddokumendi veini(de) kirjeldust käsitlevat punkti 4.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks, kuna sellega ei muudeta kuidagi lõpptoodet, mis säilitab seoste kirjelduses esitatud loodus- ja inimtegurite vastastikmõjust tulenevad omadused ja tunnusjooned. Seega ei liigitu see muudatus ühekski määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1 käsitletud muudatuseks.

PÕHJENDUS

Selle muudatusega ei leevendata toodetavate veinide kvaliteedinõudeid, mis on selgelt määratletud, vaid lihtsalt selgitakse ja muudetakse loogilisemaks nende klassifitseerimine, aidates veinitootjatel ja sertifitseerijatel hinnata veinide organoleptilisi omadusi.

Lisaks tingib standardi UNE-EN-ISO 17065 rakendamine tootespetsifikaadi kontrollimisel vajaduse muuta asjaomaste veinide organoleptilist kirjeldust, et nende omadusi saaks siduda standardi UNE-EN-ISO 17025 põhimõtetele vastava degusteerimiskomisjoni hinnatavate tunnustega.

6. **Veinivalmistuse eritavade muutmine**

KIRJELDUS

Minimaalset naturaalset alkoholisisaldust hakatakse väljendama mahuprotsentide asemel Baumé (°Bé) skaalal. Punaste veinide valmistamiseks ettenähtud punaste viinamarjade puhul on seda vähendatud 11 kraadini ja liköörveinide jaoks ette nähtud punaste viinamarjade puhul 13 kraadini.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi veinivalmistuse eritavasid käsitlevat punkti 3 alapunkti a ja koonddokumendi veinivalmistuse eritavasid käsitlevat punkti 5.1.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Üleminek Baumé (°Be) skaalale on tingitud asjaolust, et see on veinitootjate seas kõige levinum viis viinamarjavirde suhkrusisalduse mõõtmiseks virde tiheduse järgi ja nii välditakse pidevat vajadust kasutada ümberarvestustabeleid.

See muudatus lihtsustab seega viinamarjade alkoholisisalduse määramist veinitehastesse jõudmisel ning viib veinide alkoholisisalduse vastavusse põllukultuuride tegeliku olukorra ja turusuundumustega, kuna protsess lüheneb ja väärtusi veidi suurendatakse, sest kaitstud päritolunimetusega veini „Yecla“ tootmispiirkonnas on esindatud väga erinevate omadustega viinamarjasordid, millest peamine on „Monastrell“, kuid esindatud on ka teised lubatud sordid, nagu „Tempranillo“, „Syrah“, „Merlot“, „Cabernet sauvignon“, „Garnacha tinta“, „Garnacha tintorera“ ja „Petit Verdot“.

Viimase kümne aasta jooksul nõutakse turul üldiselt kergemaid puuviljasemaid veine, mis kõnetavad uusi veinikultuuriga liituvaid tarbijate põlvkondi. Iga veinitootja veinispetsialistidel peavad olema vajalikud vahendid, et oleks võimalik tootmispiirkonnast ja sortidest tulenevatest omadustest lähtudes toota selliseid veine, mis tekitavad huvi riiklikel ja rahvusvahelistel turgudel.

7. **Ekstraheerimissaagise muutmine**

KIRJELDUS

On suurendatud viinamarjade veiniks töötlemisega seotud näitajat, mis viitab viinamarjavirde ekstraheerimiseks sobivale survele, nii et maksimaalne saagikus 100 kg viinamarjade kohta suureneb 70 liitrilt veinilt 74 liitrile.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi veini valmistamisega seotud piiranguid käsitleva punkti 3 alapunkti b ja koonddokumendi veini valmistamisega seotud piiranguid käsitlevat punkti 5.1.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Nagu kogu põllumajanduslikus toidutööstuses, on ka veinisektoris viimastel aastatel toimunud tehnoloogia areng. See areng ei ole kaugeltki lõppenud, vaid pakub veinispetsialistidele endiselt uusi vahendeid, et toota huvitavamaid, hästi säilivaid ja keskkonnasäästlikumaid veine.

Veinivalmistustavad, nagu 70 % virde ekstraheerimise piirang, ei aita kuidagi parandada veini kvaliteeti, vaid mitmeski mõttes ei lase tehnoloogidel igas valmistusetapis viinamarjadest parimat kätte saada.

Eespool öeldut silmas pidades peavad veinivalmistustavad soodustama kvaliteetveini tootmist, andes igale tehnilisele meeskonnale teadmised, kogemused ja suutlikkuse rakendada parimaid meetodeid, mis sobivad spetsifikaadis sätestatud päritolunimetusega veinide „Yecla“ omadustega.

Saagikuse suurendamine 70 liitrilt 74 liitrile 100 kilogrammi punaste viinamarjade kohta põhineb asjaolul, et mõnest selle tootmispiirkonna sordist, nagu „Monastrell“, „Cabernet“, „Garnacha“ või „Merlot“, saab veidi suurema surve all pressimisel väga hea kvaliteediga polüfenoole sisaldava viinamarjavirde, mis praegu tuleb kasutuselt kõrvaldada, et mitte ületada kehtestatud piirnormi.

Mõnest väiksema antotsüaani- ja polüfenoolisisaldusega ning kaitstud päritolunimetusega „Yecla“ hõlmatud sordist valmistatud veinide kvaliteet paraneks tänu sellele 4 %-lisele suurenemisele, mille tulemusena saadaks nende ühendite suurema kontsentratsiooniga vein.

8. **Viljelustavade muutmine**

KIRJELDUS

Välja on jäetud sellised viljelustavad nagu niisutamise reguleerimine korraldusasutuse poolt ja minimaalne istutustihedus. Teksti sõnastust on ajakohastatud, näitamaks, et lubatud on nii lehtrikujuliseks pügamine kui ka tugivõrestikel kasvatamine, et saada parima kvaliteediga tooteid.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi viljelustavasid käsitlevat punkti 3 alapunkti c ja koonddokumendi punkti 5.1.

Tootespetsifikaadi muutmine ei too kaasa muutusi lõpptoote omadustes. Need tootespetsifikaadi muudatused tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohasteks standardmuudatusteks.

PÕHJENDUS

Tootespetsifikaati ei ole selle loomisest saadik ajakohastatud ja see soovitakse viia vastavusse piirkonna jaoks tegelikult vajalike tavadega.

Praegused viljelustavad tootmiseeskirjades, nagu niisutamise reguleerimine reguleeriva nõukogu korraldusasutuse poolt ja minimaalne istutustihedus, ei aita kuidagi parandada veini kvaliteeti, vaid mitmeski mõttes ei võimalda põllumajandustootjatel saada töötlemiseks parimaid viinamarju.

Pealegi leitakse, et tootespetsifikaadis kindlaks määratud ja reguleeritud saagikusega (kg/ha) on juba kehtestatud piisav kontroll.

Seetõttu on niisutamise ja minimaalse istutustiheduse piirang välja jäetud ning viljelustavade sõnastust on ajakohastatud, et muuta see toimivamaks ja ajakohasemaks ning kohandada seda viinamarjakasvatajate vajadustele.

9. **Maksimaalse saagikuse muutmine hektari kohta (hl/ha)**

KIRJELDUS

Viinamarjavirde või veini ekstraheerimise saagise muutmisega muudetakse maksimaalset saagikust hektari kohta.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi maksimaalset saagikust käsitlevat punkti 5 ja koonddokumendi punkti 5.2.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Maksimaalse saagikuse kohandamine, muutes viinamarjavirde või veini ekstraheerimissaagist 100 kg marjasaagi kohta.

10. **Sordinime kohandamine**

KIRJELDUS

Nimetust „Malvasia“ on ajakohastatud nimetusega „Malvasia Aromatica“ või „Malvasia de Sitges“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi viinamarjasorte käsitlevat punkti 6 ja muudatus ei mõjuta koonddokumenti, kuna tegemist on kõrvalsortidega.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Sordinimestiku korrigeerimine.

11. **Seost väljendavate looduslike tegurite sõnastuse muutmine**

KIRJELDUS

Rauasisaldust ja piirkonna kõrgust käsitlev tekst on välja jäetud ning ajakohastatud on maksimaalset kõrgust, kus viinamarjaistandused praegu asuvad.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi geograafilise piirkonna looduslikke tegureid käsitlevat punkti 7 alapunkti a ja koonddokumendi punkti 8.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks, kuna seos ei muutu, kuigi sõnastust on kohati muudetud.

PÕHJENDUS

Põllukultuuri keskmise kõrguse ning piirkonna miinimum- ja maksimumkõrguse määramine tekitab segadust, mistõttu eelistatakse määrata vaid viinamarjaistanduste minimaalne ja maksimaalne kõrgus (mida on tõstetud). Hiljutised viinamarjaistandused põhjapiirkonnas suurendavad KPNi piirkonnas viinapuude viljeluse maksimaalset kõrgust. Tekstist on välja jäetud rauasisaldust käsitlev punkt, sest tänapäevased veinivalmistusmeetodid on kõrvaldanud rauast tingitud hägu tekkimise probleemi.

12. **Kohustusliku teabe muutmine**

KIRJELDUS

Muudetud on viinamarjakasvatajate saagideklaratsiooni kuupäeva ja veinitootjate poolt veinitehases kasutamata jäänud lisaetikettide deklaratsiooni esitamise kuupäeva.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 ja muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Tänu peamise sordi „Monastrell“ omadustele pikeneb saagikoristuse aeg mõnel aastal novembrini. Sellise saagi kääritamine lõpeb detsembri alguses. Isegi kui veinitootjad täidavad kõiki kaitstud päritolunimetusega veinide veinimahutite eelvaliku nõudeid, teevad nad tootmisprotsessi käigus lõpliku otsuse toodangu kasutusotstarbe kohta alles käärimise lõpus. Sellisel juhul saab viinamarjakasvataja oma toodangu lõppkasutuse teada alles pärast 30. novembrit ja seda tähtaega on mõistlik pikendada.

Veinitehaste tööprotsessi iseloomu tõttu jätab lisaetiketi deklaratsiooni esitamise piiramine kümne päevaga selleks liiga vähe aega ja tähtaega tuleks pikendada järgmisesse kuusse.

13. **Muud muudetud nõuded**

KIRJELDUS

Tekstist jäetakse välja lõik „Korraldusasutus võib teatud aastatel enne saagikoristust, olles läbi viinud vajaliku nõustamise ja kontrolli, kas omal algatusel või asjaosaliste tootjate taotlusel erakorraliselt tõsta virde või veini saagikuse piirmäära liitrites 100 kilogrammi saagi kohta 74 liitrini“.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 ja muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

Kuna saagikust suurendatakse ekstraheerimissaagise muutmisega püsivalt, ei ole vaja seda suurendada vajaduse järgi.

14. **Kontrollandmete ajakohastamine**

KIRJELDUS

Ajakohastatud on pädeva asutuse ja delegeeritud kontrolliasutuse andmeid.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 9 ja muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tootespetsifikaadi muutmine tuleks liigitada delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 kohaseks standardmuudatuseks.

PÕHJENDUS

On kasutatud võimalust seda teavet ajakohastada.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Yecla

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3. Likköörvein

4. Vahuvein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. VEIN – valged veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja ere, kahvatukollased kuni kuldkollased toonid, võivad esineda rohekad varjundid.

— Lõhn: puhtad puuvilja- ja lillearoomid. Puitanumates laagerdumise korral tasakaalus, vaatidele omaste aroomidega.

— Maitse: hea happesus, puuviljane. Puitanumates laagerdumise korral ilmnevad klassikalised noodid, mille see veinile tervikuna annab. Poolmagusate ja magusate veinide puhul on maitse tasakaalus võrreldes nende alkoholisisalduse, happesuse ja jääksuhkrusisaldusega.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 250 mg/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

2. VEIN – roosad veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: puhas ja ere, ulatub kahvatust lõhevärvist roosani.

— Lõhn: puuvilja- ja/või lillearoomiga.

— Maitse: hea happesus, tasakaalustatud, puuviljane. Poolmagusate ja magusate veinide puhul on maitse tasakaalus võrreldes nende alkoholisisalduse, happesuse ja jääksuhkrusisaldusega.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 250 mg/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,3
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	200

3. VEIN – punased veinid

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: keskmise kuni suure intensiivsusega värvus. Kirsi-, purpur- ja granaatpunane värvus, võib esineda varjundeid tume- kuni kirsipunastest rubiin- või tellisepunasteni.

— Lõhn: hea intensiivsusega värskete või küpsete puuviljade lõhn. Puidus kääritamise või laagerdumise korral tasakaalus puuviljade ja puidu lõhn. Väike üleküpsus, vürtsikas, palsamiäädikane, tammiste nootidega.

— Maitse: kauakestev, hea püsivusega, täidlane, soe, küpsed ja mahedad tanniinid, hästi tasakaalustatud. Poolmagusate ja magusate veinide puhul on maitse tasakaalus võrreldes nende alkoholisisalduse, happesuse ja jääksuhkrusisaldusega.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 200 mg/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

4. LIKÖÖRVEIN

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: langeb kokku teist tüüpi valgete, roosade ja punaste veinidega.

— Lõhn: laagerdumisest tulenevalt intensiivne, eriti intensiivne ja iseloomulik sordi „Monastrell“ viinamarjadest tehtud veini puhul.

— Maitse: hea tasakaal magusa ja mõru vahel, täidlane, kreemjas ja pika järelmaitsega.

* Kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 g/l, on maksimaalne väävlisisaldus 200 mg/l.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	150

5. VAHUVEIN

LÜHIKIRJELDUS

— Välimus: kui kuvee on valge, on ülekaalus kollased toonid kahvatutest kuldseteni. Roosa kuvee puhul esineb roosasid toone, millel võib olla vaarika-, maasika-, sõstra- või lõhevärvi läige. Punase kuvee puhul esineb punaseid toone, millel võib olla lilla, purpurne, granaadi-, kirsi- või rubiinivärvi läige.

— Lõhn: sordile omased lille- või puuviljaaroomid.

— Maitse: tasakaalustatud suhkru- ja happesisalduse osas.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11,5
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,7
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	235

5. **VEINIVALMISTUSTAVAD**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1.

Veinivalmistuse eritava

Viinamarjade minimaalne alkoholisisaldus peab olema vähemalt 11° Bé punaste viinamarjade puhul ja 10° Bé valgete viinamarjade puhul ning 13° Bé, kui neid kasutatakse liköörveinide tegemiseks.

2.

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

— Virde ekstraheerimisel värsketest viinamarjadest või kääritatud pressimisjääkidest punaste veinide valmistamiseks on lubatud kasutada ainult selliseid mehaanilisi süsteeme, mis ei kahjusta ega purusta viinamarjakobarate tahkeid osi. Kiirtsentrifugaalpurustite kasutamine on keelatud.

— Pidevpressi kasutamine on keelatud.

— Viinamarjavirde või veini saagis pärast ekstraheerimist ja pressimisjääkidest eraldamist ei ületa valmisveini puhul 74 liitrit 100 kg marjasaagi kohta. Kaitstud veinide valmistamiseks ei tohi mingil juhul kasutada ebasobiva survega saadud virde või veini partiisid.

3.

Viljelustavad

Viinapuude lõikamise ja toestamise süsteemid on tavapärane lehtrikujuliseks pügamine ja selle variandid ning tugivõrestikud ja selle variandid.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. NIISUTAMATA ISTANDUSTE VALGED SORDID

4 500 kg viinamarju hektari kohta

2.

33,3 hektoliitrit hektari kohta

3. NIISUTAMATA ISTANDUSTE PUNASED SORDID

4 000 kg viinamarju hektari kohta

4.

29,6 hektoliitrit hektari kohta

5. NIISUTUSEGA ISTANDUSTE VALGED SORDID

9 000 kg viinamarju hektari kohta

6.

66,6 hektoliitrit hektari kohta

7. NIISUTUSEGA ISTANDUSTE PUNASED SORDID

7 000 kg viinamarju hektari kohta

8.

51,8 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Päritolunimetusega veinide tootmispiirkond koosneb veiniregistrisse kantud maa-aladest, mis kõik asuvad Murcia piirkonna Yecla omavalitsusüksuses.

Töötlemisala vastab tootmis- ja laagerdumispiirkondadele.

7. **Veiniviinamarjasordid**

MONASTRELL

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Yeclas on kuiv kontinentaalne kliima, mida iseloomustavad kuumad suved ja väga külmad talved. Aasta keskmine sademete hulk on 300 mm. Aastas on üle 3 000 tunni päikesepaistet.

Selle piirkonna kõige olulisem pinnavormidest tulenev omadus on märkimisväärselt suur kõrgus merepinnast.

Piirkonna vesikonnale on iseloomulikud äravooluta valgalad. Mullad on lubjarikkad ja paksud, hea läbilaskvusega ja paistavad silma orgaaniliste ainete vaesuse poolest. Arheoloogilised tõendid näitavad, et viinamarju on viljeletud alatest 1. sajandist eKr.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Pakendatud veinide märgistusel peavad olema sõnad „Denominación de Origen Yecla“ või „Denominación de Origen Protegida Yecla“. Kontrolliasutus kontrollib märgiseid, et kontrollida tootespetsifikaadi nõuete täitmist.

Veinipakenditel peavad olema kontrolliasutuse nummerdatud ja välja antud ühekordselt kasutatavad garantiimärgised või lisaetiketid, mille asetab kohale veinitootja ise.

Link tootespetsifikaadile

https://www.carm.es/web/integra.servlets.Blob?ARCHIVO=Pliego_Condiciones_DOP_Yecla__definitivo[1].pdf&TABLA=ARCHIVOS&CAMPOCLAVE=IDARCHIVO&CAMPOIMAGEN=ARCHIVO&IDTIPO=60&VALORCLAVE=77958