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

(2022/C 386/13)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

"Yecla"

PDO-ES-A0606-AM02

Paziņojuma datums: 12.7.2022.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Analītiskajai īpašībai "kopējais cukuru daudzums" izmantotās terminoloģijas saskaņošana ar spēkā esošajiem tiesību aktiem**

APRAKSTS

Analītiskā īpašība "kopējais cukuru daudzums" ir pārdēvēta par "kopējo cukuru daudzumu, ko izsaka kā fruktozi un glikozi" saskaņā ar Komisijas 2018. gada 17. oktobra Īstenošanas regulas (ES) 2019/34 ([2]) 20. pantu, kurā prasīts noteikt kopējo cukuru daudzumu, ko izsaka kā fruktozi un glikozi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu ("Analītiskās īpašības"), bet vienoto dokumentu neietekmē.

Šis ir standarta grozījums, jo ar to pielāgo fizikālajām un ķīmiskajām īpašībām izmantoto terminoloģiju, bet tas nerada izmaiņas galaproduktā. Produktam joprojām piemīt saiknē aprakstītās īpašības un profils, ko rada dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbība. Tāpēc uzskatāms, ka šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajām kategorijām.

PAMATOJUMS

Bija vajadzīgs veids vīnu kopējā cukuru satura precīzākai izteikšanai.

2. **Gaistošā skābuma robežvērtību palielināšana**

APRAKSTS

Baltvīnu un sārtvīnu gaistošā skābuma robežvērtība ir palielināta līdz 0,8 g vīnskābes uz litru. Sarkanvīnu un desertvīnu gaistošais skābums nedrīkst pārsniegt 1,2 g vīnskābes uz litru. Dzirkstošajiem vīniem tas ir palielināts līdz 1 g vīnskābes uz litru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu ("Analītiskās īpašības") un vienotā dokumenta 4. punktu.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.
([2]) OV L 9, 11.1.2019., 46. lpp.

PAMATOJUMS

Pašreizējā specifikācijā ir noteiktas pārāk stingras gaistošā skābuma robežvērtības, kas izslēdz produktus, kuriem piemīt atbilstīgas organoleptiskās īpašības un "Yecla" vīnu tipiskais raksturs. Saskaņā ar vīnu gatavošanas un izturēšanas metodi vīnus tagad tur koka traukos, kuru tilpums pārsniedz 330 litrus. Ja tilpums minēto robežvērtību pārsniedz, nevar izmantot apzīmējumus "crianza" un "reserva". Šajos traukos turēto vīnu gaistošā skābuma vērtība parasti ir tāda pati, kāda tā būtu 330 litru mucā turētiem vīniem, un vīnu turēšanai minētajos traukos nav negatīvas ietekmes uz to garšu, tāpēc mērķis ir saskaņot šo parametru ar pašreizējām izturēšanas un vīndarības tendencēm. Tas viss veicinās mazāk interventus ražošanas procesus un raudzēšanu, izmantojot vietējos raugus, tādējādi radot savdabīgākus vīnus.

Tāpēc iepriekš izklāstīto iemeslu dēļ šis analītiskais parametrs būtu jāpārskata, lai daļu no vīna darītavu produkcijas, kurai pašlaik nevar izmantot ACVN, varētu ar to pārdot.

3. **Sarkanvīnu minimālā faktiskā spirta satura un minimālā kopējā spirta satura samazināšana**

APRAKSTS

Sarkanvīnu minimālā faktiskā spirta satura un kopējā spirta satura robežvērtības ir samazinātas par 0,5 tilp. %.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu ("Analītiskās īpašības") un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīna(-u) apraksts").

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Ar ACVN "Yecla" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā kopā aug vīnogu šķirnes ar ļoti dažādām īpašībām. Galvenā šķirne ir "Monastrell", kas aug līdzās citām atļautajām šķirnēm, proti, "Tempranillo", "Syrah", "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha Tinta", "Garnacha Tintorera" un "Petit Verdot".

Kopumā pēdējās desmitgades laikā tirgū ir pieprasījums pēc samtainākiem, augļainākiem vīniem, kas patīk jaunajām patērētāju paaudzēm, kuras iepazīstas ar vīna kultūru. Vīndariem ikvienā vīna darītavā ir jābūt vajadzīgajiem instrumentiem tāda vīna ražošanai, kas ir pieprasīts iekšējā un starptautiskajā tirgū, bet vienlaikus saglabā ražošanas apgabala un šķirņu nodrošinātās īpašības.

Sarkanvīnu faktiskā spirta satura un kopējā spirta satura minimālās robežvērtības samazinot par 0,5 %, to kvalitāte nepazeminās; gluži pretēji — paplašinās dažādo apgabala vīnogu šķirņu nodrošināto iespēju klāsts, tādējādi ļaujot ražot izsmalcinātākus, sarežģītākus un pievilcīgākus vīnus.

4. **Kopējā skābuma robežvērtību palielināšana**

APRAKSTS

Baltvīnu, sārtvīnu un sarkanvīnu kopējā skābuma robežvērtība ir palielināta līdz 7,5 g vīnskābes uz litru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta a) apakšpunktu ("Analītiskās īpašības") un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīna(-u) apraksts").

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Ar ACVN "Yecla" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā kopā aug vīnogu šķirnes ar ļoti dažādām īpašībām. Galvenā šķirne ir "Monastrell", savukārt pārējās sarkanogu šķirnes ir "Tempranillo", "Syrah", "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha Tinta", "Garnacha Tintorera" un "Petit Verdot", bet baltogu šķirnes — "Macabeo", "Airen", "Merseguera", "Malvasía", "Chardonnay", "Moscatel de Grano Menudo", "Sauvignon Blanc" un "Verdejo".

Kopumā pēdējās desmitgades laikā tirgū ir pieprasījums pēc samtainākiem, augļainākiem vīniem, kas patīk jaunajām patērētāju paaudzēm, kuras iepazīstas ar vīna kultūru. Tādēļ raža tiek novākta agrāk, un tajā ir zemāks spirta saturs, kā rezultātā var nedaudz palielināt kopējo skābumu.

5. **Izmaiņas organoleptisko īpašību aprakstos**

APRAKSTS

Ar šo grozījumu organoleptiskās īpašības pielāgo tā, lai tās varētu labāk pārbaudīt, veicot sensoro analīzi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punkta b) apakšpunktu ("Organoleptiskās īpašības") un vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīna(-u) apraksts").

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu, jo tās nemaina produktu, kuram joprojām piemīt saiknē aprakstītās īpašības un profils, ko nodrošina dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbība. Tāpēc uzskatāms, ka šis grozījums neietilpst nevienā no Regulas (ES) 2019/33 14. panta 1. punktā minētajām kategorijām.

PAMATOJUMS

Šis grozījums nepazemina ražoto vīnu skaidri definētās kvalitātes prasības. Ar šo grozījumu tās tikai klasificē skaidrākā un loģiskākā veidā, palīdzot vīna darītavām un sertificētājiem veikt vīnu organoleptisko novērtējumu.

Papildus tam standarta UNE-EN-ISO 17065 izmantošana specifikācijas pārbaudē liek grozīt aptverto vīnu organoleptisko aprakstu tā, lai to īpašības varētu sasaistīt ar deskriptoriem, kurus var novērtēt degustatoru grupa, kas atbilst standartā UNE-EN-ISO 17025 noteiktajiem kritērijiem.

6. **Izmaiņas attiecībā uz īpašajām vīndarības metodēm**

APRAKSTS

Minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir izteikta *Baumé* grādos (°Bé), nevis tilpuma procentos. Tā ir arī samazināta līdz 11 °Bé sarkanvīniem paredzētajās sarkanajās vīnogās un palielināta līdz 13 °Bé desertvīniem paredzētajās sarkanajās vīnogās.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta a) apakšpunktu ("Īpašās vīndarības metodes") un vienotā dokumenta 5.1. punktu ("Īpašās vīndarības metodes").

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Aizstāšana ar °Bé ir saistīta ar to, ka tas ir visizplatītākais veids, kā izmērīt cukuru saturu misā, pamatojoties uz tās blīvumu, un tas ļauj izvairīties no pastāvīgas konversijas tabulu izmantošanas.

Tāpēc ar šīm izmaiņām vienkāršo vīnogu stipruma mērīšanas procedūru, kad tās nonāk vīna darītavās. Turklāt vīna stiprums tiek pielāgots pašreizējam kultūraugu stāvoklim un tirgus tendencēm, nedaudz samazinot vai palielinot vērtības, ņemot vērā to, ka ar ACVN "Yecla" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā kopā aug vīnogu šķirnes ar ļoti dažādām īpašībām. Galvenā šķirne ir "Monastrell", kas aug līdzās citām atļautajām šķirnēm, proti, "Tempranillo", "Syrah", "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Garnacha Tinta", "Garnacha Tintorera" un "Petit Verdot".

Kopumā pēdējās desmitgades laikā tirgū ir pieprasījums pēc samtainākiem, augļainākiem vīniem, kas patīk jaunajām patērētāju paaudzēm, kuras iepazīstas ar vīna kultūru. Vīndariem ikvienā vīna darītavā ir jābūt vajadzīgajiem instrumentiem tāda vīna ražošanai, kas ir pieprasīts iekšējā un starptautiskajā tirgū, bet vienlaikus saglabā šā ražošanas apgabala un šķirņu nodrošinātās īpašības.

7. **Izmaiņas ekstrakcijas iznākumā**

APRAKSTS

Ir palielināts vīnogu pārstrādes vīnā daudzums, norādot, ka misas ekstrakcijai jāizmanto piemērots spiediens, un ekstrakcijas iznākumu palielinot no 70 līdz 74 litriem vīna no 100 kilogramiem vīnogu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta b) apakšpunktu ("Ierobežojumi vīnu gatavošanā") un vienotā dokumenta 5.1. punktu ("Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā").

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Tāpat kā visas agropārtikas nozares, arī vīna nozare pēdējos gados ir piedzīvojusi tehnoloģisku revolūciju. Šī attīstība, kas nebūt nav beigusies, turpina vīndarus nodrošināt ar jauniem instrumentiem nolūkā padarīt vīnus pievilcīgākus, izturīgākus un videi draudzīgākus.

Tādas metodes kā ekstrakcijas iznākuma ierobežošana līdz 70 % misas ne tikai nepalīdz uzlabot vīna kvalitāti, bet arī daudzējādā ziņā ierobežo speciālistus, kad tiem katrā ražošanas ciklā no vīnogām jāiegūst labākais.

Vīndarības metodēm vajadzētu būt vērstām uz kvalitatīva vīna ražošanu, pamatojoties uz katras speciālistu grupas zināšanām, pieredzi un spēju izmantot labākos pastāvošos vai nākotnes paņēmienus, kas atbilst ar ACVN "Yecla" apzīmēto vīnu ražošanas specifikācijai.

Ekstrakcijas iznākuma palielinājumu no 70 litriem līdz 74 litriem no 100 kilogramiem vīnogu pamato tas, ka, spiedē izmantojot nedaudz lielāku spiedienu, no dažām šā apgabala šķirnēm, piemēram, "Monastrell", "Cabernet", "Garnacha Tintorera" un "Merlot", iegūst misu ar ļoti augstas kvalitātes polifenolu koncentrāciju, bet saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem to nevar izmantot, lai nepārsniegtu pašreizējo robežvērtību.

Pievienojot šos vērtīgos 4 % vīna ar augstāku minēto savienojumu koncentrāciju, to vīnu kvalitāte, kas ražoti no dažām ar ACVN "Yecla" apzīmētajam produktam izmantojamajām šķirnēm, kuras nav tik bagātas ar antocianīniem un polifenoliem, tiktu uzlabota.

8. **Izmaiņas attiecībā uz audzēšanas metodēm**

APRAKSTS

Ir atceltas dažas audzēšanas metodes, proti, regulatīvās padomes pārvaldes struktūras noteikums par apūdeņošanu un minimālā stādījumu biezība. Teksta formulējums ir arī pārskatīts, lai norādītu, ka augstākās kvalitātes produktu iegūšanā ir atļauta gan audzēšana kausa formā, gan audzēšana uz režģiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 3. punkta c) apakšpunktu ("Audzēšanas metodes") un vienotā dokumenta 5.1. punktu.

Minētās izmaiņas produkta specifikācijā nerada izmaiņas galaprodukta īpašībās, un tās būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Specifikācija nav atjaunināta kopš tās sagatavošanas, un mūsu mērķis ir to saskaņot ar metodēm, kas ir faktiski vajadzīgas šajā apgabalā.

Audzēšanas metodes, kas pašlaik norādītas mūsu ražošanas noteikumos, piemēram, regulatīvās padomes pārvaldes struktūras noteikums par apūdeņošanu un minimālā stādījumu biezība, ne tikai nepalīdz uzlabot vīna kvalitāti, bet arī daudzējādā ziņā ierobežo lauksaimniekus, kad tiem katrā ražošanas ciklā jāiegūst labākās vīnogas.

Papildus tam jau tiek uzskatīts, ka ir ieviesta pietiekama kontrole, kas izpaužas kā produkta specifikācijā noteiktā un reglamentētā raža (kg/ha).

Tāpēc ir svītrots noteikums par apūdeņošanu un minimālā stādījumu biezība, un ir atjaunināts audzēšanas metožu apraksts, lai padarītu to lietderīgāku un aktuālāku un pielāgotu to vīnkopju vajadzībām.

9. **Grozījums attiecībā uz maksimālo ražas iznākumu no hektāra (hl/ha)**

APRAKSTS

Tā kā tiek grozīts misas vai vīna ekstrakcijas iznākums, tiek grozīts arī maksimālais ražas iznākums no hektāra.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu ("Maksimālais ražas iznākums") un vienotā dokumenta 5.2. punktu.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Maksimālā ražas iznākuma pielāgošana saistībā ar grozījumu misas vai vīna ekstrakcijas iznākumā no 100 kilogramiem novākto vīnogu.

10. **Izmaiņas šķirnes nosaukumā**

APRAKSTS

Nosaukums "Malvasia" ir aizstāts ar nosaukumu "Malvasia Aromatica" vai "Malvasia de Sitges".

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu ("Vīnogu šķirnes"), bet vienoto dokumentu neietekmē, jo minētā šķirne uzskatāma par sekundāru šķirni.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Pareizās nomenklatūras izmantošana attiecībā uz šo šķirni.

11. **Izmaiņas ar saikni saistīto dabas faktoru formulējumā**

APRAKSTS

Ir svītrots teksts par dzelzs pārpilnību un apgabala augstumu un atjaunināts teksts par maksimālo augstumu, kādā pašlaik atrodas vīndārzi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta a) apakšpunktu ("Informācija par ģeogrāfisko apgabalu", "Dabas faktori") un vienotā dokumenta 8. punktu.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu, jo saikne, neraugoties uz dažviet formulējumā veiktajām izmaiņām, nav mainīta.

PAMATOJUMS

Norādītais kultūraugu vidējais augstums, kā arī minimālais un maksimālais augstums rada neskaidrības. Esam izvēlējušies atstāt tikai vīnogulāju audzēšanas minimālo un maksimālo augstumu (pēdējais minētais ir palielināts). Saistībā ar nesen izveidotiem vīndārzu stādījumiem ziemeļos ir palielinājies ar mūsu nosaukumu apzīmētajam produktam izmantojamo vīnogu audzēšanas maksimālais augstums. Norāde par dzelzs pārpilnību ir svītrota, jo ar mūsdienu vīndarības paņēmieniem dzelzs nogulšņu problēma ir novērsta.

12. **Izmaiņas saistībā ar obligātajām deklarācijām**

APRAKSTS

Ir mainīts datums, līdz kuram vīnkopjiem jādeklarē sava raža un vīna darītavām jāiesniedz deklarācija par vīna darītavā neizmantotajām sertifikācijas etiķetēm.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Ņemot vērā mūsu galvenās šķirnes "Monastrell" īpašības, dažos gados ražas novākšana aizņem vairāk laika un var ilgt līdz novembrim. Šādas ražas gadījumā raudzēšana beidzas decembra sākumā. Pat tad, ja ir izpildītas visas prasības attiecībā uz vīndarībai izmantojamo trauku priekšatlasi ACVN aizsardzības nolūkā, vīna darītavas ražošanas procesā nepieņem lēmumu par savas produkcijas paredzēto izmantojumu līdz raudzēšanas beigām. Šādos gadījumos vīnkopji savas produkcijas galamērķi nosaka pēc 30. novembra, tāpēc minēto termiņu ir lietderīgi pagarināt.

Vīna darītavās veikto darbību specifikas dēļ tikai 10 dienas sertifikācijas etiķešu deklarācijas iesniegšanai ir ļoti īss termiņš, tāpēc tas būtu jāpagarina līdz nākamajam mēnesim.

13. **Citas grozītās prasības**

APRAKSTS

Svītrots teksts "Pārvaldības struktūra pēc savas iniciatīvas vai pēc attiecīgo ražotāju pieprasījuma pirms ražas novākšanas un veicot vajadzīgās apspriedes un pārbaudes izņēmuma kārtā var grozīt robežvērtību, kas attiecas uz litriem misas vai vīna no 100 kilogramiem novākto vīnogu, nosakot, ka tā nepārsniedz 74 litrus."

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Tā kā minētais ražas iznākums ir palielināts pastāvīgi (sk. grozījumu par ekstrakcijas iznākumu), tas nav jāpalielina, pamatojoties uz *ad hoc* principu.

14. **Ar kontroli saistītās informācijas atjaunināšana**

APRAKSTS

Ir atjaunināta informācija par kompetento iestādi un deleģēto kontroles struktūru.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 9. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

Šīs izmaiņas produkta specifikācijā būtu jāklasificē kā standarta grozījums saskaņā ar Regulas (ES) 2019/33 14. pantu.

PAMATOJUMS

Ir izmantota iespēja atjaunināt šo informāciju.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Yecla

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3. Desertvīns

4. Dzirkstošais vīns

4. **Vīna(u) apraksts**

1. VĪNS — baltvīns

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: dzidrs un mirdzošs, gaiši dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā tonī, var būt ar zaļganu nokrāsu malās.

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

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

* 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	izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

2. VĪNS — sārtvīns

ĪSS APRAKSTS

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

— Smarža: augļaina un/vai ziedaina.

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

* 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	izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,3
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	200

3. VĪNS — sarkanvīns

ĪSS APRAKSTS

— Izskats: vidēji līdz ļoti intensīvā krāsā. Ķiršsarkanā krāsā ar violetu nokrāsu, purpursarkanā krāsā, granātsarkanā krāsā, var būt ar purpursarkanu nokrāsu, vai ķiršsarkanā, rubīnsarkanā vai ķieģeļsarkanā krāsā.

— Smarža: svaigu un/vai gatavu augļu smarža, diezgan intensīva. Ja raudzēts vai izturēts koka traukā, jūtamas līdzsvarotas augļu un koksnes notis. Nedaudz pārgatavojušies augļi, garšvielas, smaržaugu notis, ozolkoksnes nianses.

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

* 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	izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
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: samērā intensīva saistībā ar izturēšanu, bet ļoti intensīva un raksturīga, ja vīns gatavots, izmantojot "Monastrell" vīnogas.

— Garša: ar labu līdzsvaru starp saldumu un rūgtumu, 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	izteikts vīnskābē — 3,5 grami uz litru
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, šajā vīnā dominē gaiši dzelteni līdz zeltaini dzelteni toņi. Ja bāzes vīns ir sārtvīns, šiem vīniem raksturīgi rozā toņi, un tiem var būt aveņu, zemeņu, sarkano jāņogu krāsas vai laškrāsas nianses. Ja bāzes vīns ir sarkanvīns, šie vīni ir sarkanos toņos ar violetām, purpursarkanām, granātsarkanām, ķiršsarkanām vai rubīnsarkanām niansēm.

— 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	izteikts vīnskābē — 4,5 grami uz litru
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*

1.

Īpašā vīndarības metode

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

2.

Attiecīgais ierobežojums vīnu gatavošanā

— Lai vīna gatavošanas procesā, kas ietver raudzēšanu bez mizām, ekstrahētu misu no svaigām vīnogām, vai sarkanvīna gatavošanas procesā ekstrahētu vīnu no raudzētām 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. Aizsargāto vīnu gatavošanā nekādā gadījumā nedrīkst izmantot tādas misas vai vīna partijas, kas iegūtas, izmantojot nepiemērotu spiedienu.

3.

Audzēšanas metode

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

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. NEAPŪDEŅOTI BALTOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

4 500 kg vīnogu no hektāra

2.

33,3 hl no hektāra

3. NEAPŪDEŅOTI SARKANOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

4 000 kg vīnogu no hektāra

4.

29,6 hl no hektāra

5. APŪDEŅOTI BALTOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

9 000 kg vīnogu no hektāra

6.

66,6 hl no hektāra

7. APŪDEŅOTI SARKANOGU ŠĶIRŅU STĀDĪJUMI

7 000 kg vīnogu no hektāra

8.

51,8 hl 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 atbilst vīnogu audzēšanas un vīnu izturēšanas apgabalam.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-s)**

"MONASTRELL"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Jeklā ir sauss kontinentāls klimats ar karstām vasarām un ļoti aukstām ziemām. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 300 milimetri. Saules spīdēšanas ilgums gadā pārsniedz 3 000 stundas.

Šā apgabala svarīgākā īpašība reljefa ziņā ir ievērojamais augstās plakankalnes augstums virs jūras līmeņa.

Nozīmīga 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 par vīnkopību kopš pirmā gadsimta pirms mūsu ēras.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

iepakoto vīnu etiķetēs jābūt norādītiem šādiem vārdiem: "Denominación de Origen Yecla" vai "Denominación de Origen Protegida Yecla". Etiķetes pārbauda pārbaudes struktūra, kas kontrolē atbilstību produkta specifikācijas prasībām.

Uz iepakojuma, kurā vīnus nosūta, jābūt numurētiem garantijas zīmogiem vai numurētām sertifikācijas etiķetēm (vienreizlietojamām), kuras izsniedz kontroles struktūra vai kurām izmantota kontroles struktūras nodrošināta numerācija, un kuras ir piestiprinātas vīna darītavā.

Saite uz produkta specifikāciju

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