Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(2022/C 386/13)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį ([1]).

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM02

Pranešimo data: 2022.7.12

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Su bendro cukraus kiekio analitiniais parametrais susijusių terminų suderinimas su galiojančiais teisės aktais**

APRAŠYMAS

Remiantis 2018 m. spalio 17 d. Komisijos reglamento (ES) 2019/34 ([2]) 20 straipsniu, kuriame nustatytas bendro cukraus kiekio, išreikšto fruktozės ir gliukozės kiekiu, kriterijus, analitinis parametras „bendras cukraus kiekis“ pervadintas taip: „bendras cukraus kiekis, išreikštas fruktozės ir gliukozės kiekiu“.

Atitinkamai turi būti pakeistas produkto specifikacijos 2 skirsnio a punktas „Analitinės savybės“. Šis pakeitimas nedaro poveikio bendrajam dokumentui.

Tai yra standartinis pakeitimas, nes juo pakoreguojami fizinėms ir cheminėms savybėms nusakyti vartojami terminai. Galutinio produkto aprašymas nekeičiamas – produktas išlaiko dalyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytas savybes ir pobūdį, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Taigi aptariamas pakeitimas nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

PAGRINDIMAS

Būtina patikslinti, kokiais terminais įvardijamas bendras cukraus kiekis vynuose.

2. **Lakiųjų rūgščių kiekio padidinimas**

APRAŠYMAS

Lakiųjų rūgščių kiekis: vyno rūgšties kiekis baltuosiuose ir rožiniuose vynuose padidinamas iki 0,8 g/l. Lakiųjų rūgščių kiekis raudonuosiuose ir likeriniuose vynuose neturi viršyti 1,2 g/l vyno rūgšties. Putojančiuose vynuose vyno rūgšties kiekis padidinamas iki 1 g/l.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 skirsnio a punktas „Analitinės savybės“ ir bendrojo dokumento 4 punktas.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.
([2]) OL L 9, 2019 1 11, p. 46.

PAGRINDIMAS

Galiojančioje specifikacijoje pernelyg griežtai nustatyti didžiausi lakiųjų rūgščių kiekiai. Dėl tokių ribų į specifikaciją nepatenka produktai, turintys juslinių savybių, kurios vis dėlto atitinka reikalavimus ir tipines „Yecla“ vynų savybes. Šiuo metu dėl vyno gamybos ir brandinimo būdo esama vynų, laikomų medinėje taroje, kurios talpa yra didesnė kaip 330 litrų. Kai talpa didesnė, negalima vartoti terminų „Crianza“ arba „Reserva“, nors šioje taroje laikomų vynų lakiųjų rūgščių kiekis paprastai būna panašus į vynų, kuris buvo laikomi 330 litrų talpos statinėse. Tačiau jų skonis yra be defektų, todėl bandome šį parametrą pritaikyti prie dabartinių tendencijų, susijusių su vynų brandinimu ir vyndaryste. Šie kriterijai paskatins taikyti mažiau intervencinį vyno gamybos metodą ir fermentacijai naudoti vietines mieles, todėl vynai bus tipiškesni.

Todėl dėl pirmiau nurodytų priežasčių būtina šį analizės parametrą atnaujinti, kad būtų galima kaip kilmės vietos nuorodą pateikti rinkai dalį vyno daryklų, kurios šiuo metu turi atsisakyti šios nuorodos, produkcijos.

3. **Raudonųjų vynų mažiausios faktinės alkoholio koncentracijos ir mažiausios visuminės alkoholio koncentracijos sumažinimas**

APRAŠYMAS

Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija ir visuminė alkoholio koncentracija raudonuosiuose vynuose sumažinama 0,5 tūrio proc.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 skirsnio a punktas „Analitinės savybės“ ir bendrojo dokumento 4 punktas „Vyno (-ų) aprašymas“.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Kilmės vietos nuoroda „Yecla“ žymimų vynų gamybos teritorijoje auginamos labai įvairiomis savybėmis pasižyminčios vynuogių veislės: pagrindinė vynuogių veislė „Monastrell“ auginama kartu su kitomis patvirtintomis vynuogių veislėmis, tokiomis kaip „Tempranillo“, „Syrah“, „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha tinta“, „Garnacha tintorera“ ir „Petit Verdot“.

Apskritai, pastarąjį dešimtmetį rinkose vyrauja saldesnių, vaisiškesnių vynų, kurie patinka vyną atrandančioms naujoms vartotojų kartoms, paklausa. Visų vyno daryklų vynininkystės specialistai turi turėti reikiamų priemonių, kad galėtų gaminti nacionalinės ir tarptautinės rinkos poreikius atitinkančius ir kartu SKVN gamybos teritorijos ir naudojamų vynuogių veislių savybėmis pasižyminčius vynus.

Sumažinus raudonuosiuose vynuose mažiausią faktinę alkoholio koncentraciją ir visuminę alkoholio koncentraciją 0,5 tūrio proc., kokybė ne pablogėja, o kaip tik pagerėja. Dėl sumažinimo plačiau išnaudojamos įvairių vietovėje auginamų vynuogių veislių galimybės, nes iš jų uogų pagaminami subtilesni, kompleksiškesni ir patrauklesni vynai.

4. **Bendrojo rūgštingumo padidinimas**

APRAŠYMAS

Bendrasis rūgštingumas padidinamas iki 7,5 g/l vyno rūgšties baltuosiuose, rožiniuose ir raudonuosiuose vynuose.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 skirsnio a punktas „Analitinės savybės“ ir bendrojo dokumento 4 punktas „Vyno (-ų) aprašymas“.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Kilmės vietos nuorodos „Yecla“ gamybos teritorijoje auginamos labai įvairių savybių vynuogių veislės: pagrindinė vynuogių veislė „Monastrell“ ir kitos vynuogių veislės: „Tempranillo“, „Syrah“, „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha tinta“, „Garnacha tintorera“ ir „Petit Verdot“, skirtos raudoniesiems vynams gaminti, ir „Macabeo“, „Airen“, „Merseguera“, „Malvasía“, „Chardonnay“, „Moscatel de Grano Menudo“ ir „Sauvignon Blanco“ bei „Verdejo“, skirtos baltiesiems vynams gaminti.

Apskritai, pastarąjį dešimtmetį rinkose vyrauja saldesnių, vaisiškesnių vynų, kurie patinka vyną atrandančioms naujoms vartotojų kartoms, paklausa. Kai derlius yra ankstyvas ir jo alkoholio koncentracija yra mažesnė, bendrasis rūgštingumas gali būti šiek tiek didesnis.

5. **Juslinių savybių pakeitimas**

APRAŠYMAS

Šiuo pakeitimu suderinamos juslinės savybės, siekiant sudaryti sąlygas geriau jas patikrinti atliekant jų tyrimą.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 2 skirsnio b punktas „Juslinės savybės“ ir bendrojo dokumento 4 punktas „Vyno (-ų) aprašymas“.

Specifikacijos formuluotės pakeitimai pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį laikomi standartiniais pakeitimais, nes nedaro jokio poveikio produktui – produktas išlaiko skirsnyje „Ryšys (-iai) su geografine vietove“ aprašytas savybes ir pobūdį, kuriuos lemia gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių tarpusavio ryšys. Taigi atitinkami pakeitimai nepriklauso nė vienai iš Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnio 1 dalyje nustatytų pakeitimų rūšių.

PAGRINDIMAS

Šiuo pakeitimu ne sumažinami tobulai apibrėžti gaminamų vynų kokybės reikalavimai, o tik patikslinamas ir logiškiau išdėstomas jų klasifikavimas, kad vyno daryklos ir sertifikavimo institucijos galėtų įvertinti vynų juslines savybes.

Be to, įdiegus standartą UNE-EN-ISO 17065, kuriuo reikia vadovautis tikrinant, ar laikomasi specifikacijos, būtina iš dalies pakeisti saugomų vynų juslinių savybių aprašymą, kad tas savybes būtų galima susieti su deskriptoriais, kuriuos juslinių savybių ekspertų grupė galėtų vertinti pagal standarto UNE-EN-ISO 17025 principus.

6. **Pagrindinių vynininkystės metodų pakeitimai**

APRAŠYMAS

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija išreiškiama nebe tūrio procentais, o Bomė laipsniais (°Bé). Raudonųjų vynuogių, skirtų raudoniesiems vynams gaminti, koncentracija sumažinama iki 11° Bé, o likeriniams vynams gaminti skirtų raudonųjų vynuogių koncentracija padidinama iki 13° Bé.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 3 skirsnio a punktas „Pagrindiniai vynininkystės metodai“ ir bendrojo dokumento 5.1 punktas „Pagrindiniai vynininkystės metodai“.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Pakeitimas, pagal kurį alkoholio koncentracija išreiškiama Bomė laipsniais (° Bé), atliktas dėl to, kad toks būdas matuoti cukraus kiekį misoje, atsižvelgiant į jos tankį, yra labiausiai paplitęs vyno daryklose ir dėl jo galima išvengti būtinybės nuolat naudotis perskaičiavimo lentelėmis.

Taigi šiuo pakeitimu supaprastinamas vynuogių alkoholio laipsnių matavimas, kai vynuogės priimamos vyno daryklose, o vynų alkoholio koncentracija pritaikoma prie tikrųjų auginimo sąlygų ir rinkų tendencijų, šiek tiek sumažinant ir padidinant vertes, nes kilmės vietos nuorodos „Yecla“ gamybos teritorijoje auginamos labai įvairių savybių vynuogių veislės: pagrindinė vynuogių veislė „Monastrell“ auginama kartu su kitomis patvirtintomis vynuogių veislėmis, tokiomis kaip „Tempranillo“, „Syrah“, „Merlot“, „Cabernet Sauvignon“, „Garnacha tinta“, „Garnacha tintorera“ ir „Petit Verdot“.

Apskritai, pastarąjį dešimtmetį rinkose vyrauja saldesnių, vaisiškesnių vynų, kurie patinka vyną atrandančioms naujoms vartotojų kartoms, paklausa. Visų vyno daryklų vynininkystės specialistai turi turėti reikiamų priemonių, kad galėtų gaminti nacionalinės ir tarptautinės rinkos poreikius atitinkančius ir kartu SKVN gamybos teritorijos ir naudojamų vynuogių veislių savybėmis pasižyminčius vynus.

7. **Ekstrahavimo išeigos pakeitimas**

APRAŠYMAS

Padidinama vynui gaminti skirtų vynuogių ekstrahavimo išeiga, t. y. nustatomas misai ekstrahuoti tinkamas spaudimas: didžiausia išeiga padidinama nuo 70 iki 74 litrų iš 100 kilogramų vynuogių.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 3 skirsnio b punktas „Vyno gamybai taikomi apribojimai“ ir bendrojo dokumento 5.1 punktas „Su vyno gamyba susiję apribojimai“.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Per pastaruosius metus vyno sektoriuje, kaip ir kitose žemės ūkio ir maisto pramonės šakose, technologijos pažengė į priekį. Dėl tokios dar ilgai nesustosiančios raidos toliau randasi naujų darbo priemonių, kuriomis vynininkystės specialistai gali gaminti patrauklesnius, tvaresnius ir ekologiškesnius vynus.

Tokie metodai kaip spaudimo išeigos ribojimas iki 70 % misos ne tik nepadeda gerinti vyno kokybės, bet ir daugeliu atžvilgių riboja vynininkystės specialistų galimybes per kiekvieną gamybos procesą išgauti iš vynuogių viską, ką jos turi geriausio.

Pagrindinis vynininkystės metodų tikslas turi būti kokybiško vyno gamyba išnaudojant kiekvienos specialistų komandos išmanymą, patirtį ir žinias, kaip taikyti geriausius vynininkystės metodus, kurių jau yra arba kurių tikriausiai atsiras ateityje ir kurie atitinka SKVN „Yecla“ žymimų vynų gamybos specifikaciją.

Vynuogių spaudimo išeigos padidinimas nuo 70 iki 74 litrų iš 100 kg vynuogių grindžiamas tuo, kad, šiek tiek padidinus kai kurių šioje gamybos teritorijoje auginamų vynuogių veislių, tokių kaip „Monastrell“, „Cabernet“, „Garnacha tintorera“ arba „Merlot“, spaudimo slėgį, išgaunama itin kokybiška aukštos polifenolių koncentracijos misa, kurią, norint neviršyti galiojančių ribų, šiuo metu tenka išpilti.

Tad 4 % padidinus didelės junginių koncentracijos vyno išeigą pagerinama iš tam tikrų, mažiau antocianinų ir polifenolių turinčių SKVN „Yecla“ žymimų vynuogių veislių gaminamų vynų kokybė.

8. **Auginimo praktikos pakeitimai**

APRAŠYMAS

Išbraukiama nuostatos dėl auginimo praktikos, pavyzdžiui, reguliavimo tarybos valdymo organo taisyklės dėl drėkinimo ir mažiausio sodinimo tankumo. Teksto formuluotė atnaujinama nustatant, kad, siekiant išgauti kokybiškesnius produktus, leidžiama vynuoges formuoti kupolo forma ir naudojant špalerius.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 3 skirsnio c punktas „Auginimo praktika“ ir bendrojo dokumento 5.1 punktas.

Dėl šių specifikacijos pakeitimų galutinio produkto savybės nesikeičia. Šie pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Specifikacija nebuvo atnaujinta nuo pat jos parengimo, todėl ketiname ją pritaikyti prie mūsų teritorijoje iš tikrųjų reikalingos praktikos.

Šiuo metu į mūsų gamybos standartus įtraukta auginimo praktika, pvz., reguliavimo tarybos valdymo organo taisyklės dėl drėkinimo ir mažiausias sodinimo tankumas, ne tik nepagerina vyno kokybės, bet ir daugeliu atžvilgių apriboja ūkininkų galimybes auginti kiekvienam gamybos būdui tinkamiausias vynuoges.

Be to, manoma, kad pakankama kontrolė jau vykdoma, nes specifikacijoje nustatyta ir reglamentuojama produkcijos išeiga (kg/ha).

Todėl drėkinimo taisyklės ir mažiausias sodinimo tankumas išbraukiami ir atnaujinama auginimo praktikos formuluotė, kad ji taptų praktiškesnė bei aktualesnė ir atitiktų vynuogių augintojų poreikius.

9. **Didžiausio gamybos kiekio iš hektaro pakeitimas, hl/ha**

APRAŠYMAS

Keičiant misos arba vyno ekstrahavimo išeigą, keičiamas didžiausias gamybos kiekis iš hektaro.

Atitinkamai iš dalies keičiamas specifikacijos 5 skirsnis „Didžiausias gamybos kiekis“ ir bendrojo dokumento 5.2 punktas.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Didžiausio gamybos kiekio pakankamumas keičiant misos arba vyno ekstrahavimo išeigą iš 100 kilogramų nuimto vynuogių derliaus.

10. **Vynuogių veislės pavadinimo koregavimas**

APRAŠYMAS

Pavadinimas „Malvasia“ atnaujinamas taip: „Malvasia Aromatica“ arba „Malvasia de Sitges“.

Atitinkamai iš dalies keičiamas specifikacijos 6 skirsnis „Vynuogių veislės“, tačiau šis pakeitimas bendrajam dokumentui įtakos neturi, nes ši veislė laikoma antrine.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Tinkamos nomenklatūros pritaikymas šiai vynuogių veislei.

11. **Nauja teksto apie gamtinių veiksnių ryšį su geografine vietove redakcija**

APRAŠYMAS

Išbraukiama tekste pateikta nuoroda į geležies gausą ir vietovės aukštį, taip pat išbraukiamas didžiausias dabartinis vynuogynų aukštis.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 7 skirsnio a punktas „Išsami informacija apie geografinę vietovę. Gamtiniai veiksniai“ ir bendrojo dokumento 8 punktas.

Atsižvelgiant į tai, kad tekstas apie ryšį su geografine vietove, nors ir buvo laiku performuluotas, nesikeičia, produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Nurodyti vidutinį aukštį, kuriame auginamos vynuogės, taip pat mažiausią ir didžiausią vietovės plotą yra painu. Pageidautina palikti tik mažiausią ir didžiausią (didėjantį) vynuogynų aukštį. Didžiausias vynmedžių auginimo aukštis mūsų vietovėje padidėjo dėl neseniai šiaurinėje dalyje pasodintų vynuogynų. Tekste nuoroda į geležies gausą išbraukiama, nes dėl šiuolaikinių vyno gamybos metodų geležies trūkumo problema išnyko.

12. **Su privalomomis deklaracijomis susiję pakeitimai**

APRAŠYMAS

Pakeičiama vyndarių derliaus deklaracijos data ir vyno daryklų pateikiamas jose nenaudojamų nugarinių etikečių aprašas.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 8 skirsnis, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Dėl mūsų pagrindinės vynuogių veislės „Monastrell“ savybių tam tikrais metais derliaus nuėmimas trunka ilgiau ir gali baigtis lapkričio mėn. Paskutinio nuimto derliaus fermentacija baigiasi gruodžio mėn. pradžioje. Gamybos proceso metu vyno daryklos, nors ir tenkina visas išankstinės vyno gamybos talpyklų, skirtų žymėti SKVN, atrankos sąlygas, galutinį sprendimą dėl produkcijos paskirties vietos priima tik pasibaigus fermentacijai. Tokiais atvejais vynuogių augintojas žino galutinę savo produkcijos paskirties vietą po lapkričio 30 d. ir ta data gali būti pavėlinta.

Kalbant apie vyno daryklų darbo tvarką, nugarinių etikečių aprašo pateikimo terminas, kuris negali būti ilgesnis kaip 10 dienų, yra labai trumpas ir šį terminą tikslinga pratęsti iki kito mėnesio.

13. **Kiti iš dalies pakeisti reikalavimai**

APRAŠYMAS

Išbraukiamas šis tekstas: „Tam tikrais prekybos metais valdymo institucija savo iniciatyva arba atitinkamų gamintojų prašymu, pateikusi reikiamas nuomones ir atlikusi patikrinimus, prieš derliaus nuėmimą gali išimties tvarka pakeisti misos arba vyno kiekio litrais iš 100 kilogramų nuimto vynuogių derliaus ribą iki 74 litrų ribos.“

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 8 skirsnis, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Kadangi ši išeiga nuolat didėja dėl gavybos išeigos kitimo, kiekvienu konkrečiu atveju jos galima nedidinti.

14. **Stebėsenos duomenų atnaujinimas**

APRAŠYMAS

Atnaujinti kompetentingos institucijos ir įgaliotosios kontrolės įstaigos duomenys.

Atitinkamai iš dalies keičiamas produkto specifikacijos 9 skirsnis, o bendrasis dokumentas nekeičiamas.

Produkto specifikacijos formuluotės pakeitimai laikomi standartiniais pakeitimais pagal Reglamento (ES) 2019/33 14 straipsnį.

PAGRINDIMAS

Tikslas – atnaujinti šią informaciją.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Yecla

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3. Likerinis vynas

4. Putojantis vynas

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Baltieji vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

— Spalva: skaidri ir blizgi. Tonai nuo blyškiai geltonos iki auksinės spalvos, gali turėti žalsvų atspalvių.

— Aromatas: natūralūs ir vaisių ir (arba) gėlių aromatai. Jei vynas brandinamas medinėse statinėse, jam būdingi tipiški statinėje įgyti aromatai.

— Skonis: tinkamas rūgštingumas, vaisių skonis. Jei vynas brandinamas medinėse statinėse, jam būdingi klasikiniai poskoniai, kuriuos mediena suteikia visam vynui. Vertinant pagal alkoholio koncentraciją, rūgštingumą ir likutinio cukraus kiekį, pusiau saldūs ir saldūs vynai yra subalansuoti.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 250 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	10,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

2. VYNAS. Rožiniai vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

— Spalva: skaidri ir blizgi, nuo blyškios lašišos iki rausvos spalvos.

— Aromatas: vaisių ir (arba) gėlių aromatai.

— Skonis: tinkamas rūgštingumas, subalansuotas skonis, vaisių skonis. Vertinant pagal alkoholio koncentraciją, rūgštingumą ir likutinio cukraus kiekį, pusiau saldūs ir saldūs vynai yra subalansuoti.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 250 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	13,3
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	200

3. Raudonieji vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

— Spalva: vidutiniškai ir labai ryški. Violetinės vyšnios, purpurinė, granato, gali būti atspalvių nuo violetinių arba vyšnios raudonumo iki rubinų arba plytų raudonumo.

— Aromatas: švieži ir (arba) prinokę vaisiai, gana intensyvus. Jei vynas brandinamas medinėse statinėse, jam būdingas subalansuotas vaisių ir medienos aromatas. Jis pasižymi šiek tiek pernokusių vaisių, prieskonių, balzamo aromatais ir ąžuolo kvapu.

— Skonis: sodrus ir gana ilgai išliekantis, stiprus, šiltas, jaučiami brandūs ir saldūs taninai, labai subalansuotas. Vertinant pagal alkoholio koncentraciją, rūgštingumą ir likutinio cukraus kiekį, pusiau saldūs ir saldūs vynai yra subalansuoti.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 200 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	12
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

4. LIKERINIS VYNAS

TRUMPAS APRAŠYMAS

— Spalva: atitinka įvairias baltojo, rožinio ir raudonojo vyno rūšis.

— Aromatas: gana intensyvus, būdingas tokiam brandinimui, labai intensyvus ir tipiškas, kai gaminamas iš veislės „Monastrell“ vynuogių.

— Skonis: gerai subalansuotas tarp saldumo ir kartumo, sodrus, tirštas ir ilgai išliekantis burnoje.

* Jei cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis, didžiausia sieros dioksido kiekio riba yra 200 mg/l.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	15
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	3,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	20
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	150

5. PUTOJANTIS VYNAS

TRUMPAS APRAŠYMAS

— Spalva: jei bazinis vynas yra baltas, vyrauja nuo blyškiai geltonos iki auksinės spalvos tonai. Jei bazinis vynas yra rožinis, jam būdingi rausvi atspalviai – aviečių, braškių, agrastų ar lašišų. Jei bazinis vynas yra raudonas, bus raudonų tonų su violetiniais, purpuriniais, granato, vyšnių ar rubinų atspalviais.

— Aromatas: vynuogių veislei būdingi gėlių ir (arba) vaisių aromatai.

— Skonis: subalansuotas cukraus kiekis ir rūgštingumas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	11,5
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	16,7
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	235

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1.

Pagrindinis vynininkystės metodas

Raudonųjų vynuogių mažiausia alkoholio koncentracija turi būti 11° Bé, o baltųjų vynuogių – 10° Bé; jeigu jos skirtos likeriniams vynams gaminti – 13° Bé.

2.

Su vyno gamyba susiję apribojimai

— Šviežiai vynuogių misai, kuri perdirbama pirmą kartą, ekstrahuoti arba, jei vynas gaminamas iš fermentuotų vynuogių išspaudų vyno gamybos metu, mechanines sistemas leidžiama naudoti tik tuo atveju, jei jos nepažeidžia arba nesutraiško kietų vynuogių kekių dalių. Draudžiama naudoti didelės apsukos centrifuginius traiškytuvus.

— Draudžiama naudoti nenutrūkstamo spaudimo presus.

— Misos arba vyno ekstrahavimo išeiga ir jų atskyrimas nuo išspaudų negali viršyti 74 litrų gatavo vyno iš 100 kilogramų nuimto vynuogių derliaus. Gaminant vynus su saugoma kilmės vietos nuoroda draudžiama naudoti misos ar vyno frakcijas, gautas taikant netinkamas spaudimo sistemas.

3.

Auginimo praktika

Vynuogynų tvarkymo ir genėjimo metodai – genėjimas kupolo forma bei jo variantai ir špaleriai bei jų variantai.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

1. NEDRĖKINAMI PLOTAI. BALTŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

4 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

2.

33,3 hektolitro iš hektaro

3. NEDRĖKINAMI PLOTAI. RAUDONŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

4 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4.

29,6 hektolitro iš hektaro

5. DRĖKINAMI PLOTAI. BALTŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

9 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6.

66,6 hektolitro iš hektaro

7. DRĖKINAMI PLOTAI. RAUDONŲJŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS

7 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

8.

51,8 hektolitro iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynų, kuriems taikoma kilmės vietos nuoroda, gamybos teritoriją sudaro žemė, įrašyta į Mursijos regiono Jeklos komunos vynuogynų registrą.

Vynininkystės teritorija sutampa su vynų gamybos teritorija ir brandinimo teritorija.

7. **Pagrindinės vyninių vynuogių veislės**

MONASTRELL

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Klimatas Jekloje yra sausas žemyninis, su šiltomis vasaromis, o žiemos labai šaltos. Vidutinis metinis kritulių kiekis yra 300 mm. Saulės šviesos valandų skaičius viršija 3 000 valandų per metus.

Orografiniu požiūriu svarbiausias šios vietovės bruožas yra didelis plynaukščių aukštis.

Hidrografiniu požiūriu išryškėja baseinų uždaras pobūdis. Dirvožemiai, be kita ko, yra kalkakmenio tipo, gilūs, gerai pralaidūs, tad akivaizdu, kad juose yra mažai organinių medžiagų. Remiantis archeologiniais įrodymais, vynuogynai auginami nuo I-ojo a. pr. Kr.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Supakuotų vynų etiketėse turi būti žodžiai „Kilmės vietos nuoroda Jekla“ arba „Saugoma kilmės vietos nuoroda Jekla“. Kontrolės įstaiga patikrina, ar etiketės atitinka produkto specifikacijos reikalavimus.

Ant pakuočių, kuriose vynai transportuojami, turi būti garantinės plombos arba nugarinės etiketės. Abiem atvejais jos turi būti sunumeruotos ir išduotos kontrolės įstaigos, o tokias (vienkartinio naudojimo) plombas arba etiketes pritvirtina pati vyno darykla.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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