



C/2024/3268

27.5.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/3268)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Yecla”

PDO-ES-A0606-AM03

Data przekazania informacji: 1.03.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

WPROWADZENIE ODMIANY VIOGNIER

Opis:

Zmiana w specyfikacji polega na włączeniu odmiany winorośli białej Viognier.

Zmieniono pkt 6 specyfikacji produktu „Odmiany winorośli” oraz pkt 7 jednolitego dokumentu.

Jest to zmiana standardowa. Umożliwia ona produkcję tych samych rodzajów wina o takich samych cechach charakterystycznych i profilu, jak określono w pkt 2 „Opis win” specyfikacji. Przedmiotowa zmiana nie odpowiada zatem żadnemu z rodzajów zmian przewidzianych w art. 105 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 o jednolitej wspólnej organizacji rynku.

Uzasadnienie

Przeprowadzono badanie, z którego wynika, że odmiana Viognier jest doskonale dostosowana do naszego terytorium, a uzyskane z niej wina są wysokiej jakości. Ponadto wino uzyskane z tej odmiany jest zgodne z cechami charakterystycznymi określonymi w specyfikacji dotyczącej win objętych tą nazwą pochodzenia. Włączenie tej odmiany jest ponadto uzasadnione aktualnym zapotrzebowaniem na rynku.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Yecla

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. WINO – wina białe

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: klarowne i połyskliwe, barwa od bladożółtej po złotożółtą, potencjalnie z zielonkawym odcieniem pojawiającym się na krawędzi kieliszka.
- Zapach: czyste owocowe lub kwiatowe aromaty. Jeżeli wino leżakowało w drewnianych beczkach, aromaty te są zrównoważone aromatami typowymi dla wina leżakującego w beczce.
- Smak: owocowy, o odpowiednim poziomie kwasowości. Jeżeli wino leżakowało w drewnianych beczkach, w smaku wyczuwalne będą klasyczne nuty związane z tą metodą leżakowania. Wina półsłodkie i słodkie są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.
- * Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 250 mg/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 10,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,3
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

2. WINO – wina różowe

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: klarowne i połyskliwe, o barwie wahającej się od bledołososowej po różową.
- Zapach: owocowe lub kwiatowe aromaty.
- Smak: zrównoważony, owocowy, o odpowiednim poziomie kwasowości. Wina półsłodkie i słodkie są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.
- * Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 250 mg/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 13,3
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

3. WINO – wina czerwone

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: barwa od średnio intensywnej po intensywną. Wiśniowa z nutą fioleto, purpurowa, granatowa, może zawierać odcienie purpurowe lub wiśniowe, a także tony o zabarwieniu rubinowym bądź ceglastym.
- Zapach: typowy dla świeżych lub dojrzałych owoców, o znacznej intensywności. Wino fermentowane lub leżakowane w drewnianych beczkach będzie charakteryzowało się zrównoważonym aromatem owoców i drewna. Nuty lekko przejrzałe, przyprawowe i balsamiczne z akcentami dębowymi.

- Smak: wielowarstwowy, długo utrzymujący się na podniebieniu, ciepły i dojrzały bukiet z łagodnymi taninami, bardzo zrównoważony. Wina półsłodkie i słodkie są zrównoważone pod względem zawartości alkoholu, kwasowości i zawartości cukru resztkowego.

* Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 200 mg/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

4. WINO LIKIEROWE

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: typowy dla danego rodzaju wina: białego, różowego lub czerwonego.
- Zapach: o znacznej intensywności, powiązany z leżakowaniem, bardzo intensywny i charakterystyczny w przypadku win produkowanych z winogron Monastrell.
- Smak: odpowiednio zrównoważony między nutami słodkimi i gorzkimi, pełny, oleisty, z długim finiszem.

* Jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 5 g/l, maksymalna zawartość siarki to 200 mg/l.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

5. WINO MUSUJĄCE

KRÓTKI OPIS TEKSTOWY

- Wygląd zewnętrzny: jeżeli winem bazowym jest wino białe, dominują odcienie bladożółte do złocistożółtych. Jeżeli winem bazowym jest wino różowe, wina charakteryzują się odcieniami różowymi i mogą zawierać nuty malinowe i truskawkowe, nuty czerwonej porzeczki lub nuty łososiowe. Jeżeli winem bazowym jest wino czerwone, wina charakteryzują się odcieniami czerwieni z nutami fioletowymi, purpurowymi, granatowymi, wiśniowymi lub rubinowymi.
- Zapach: aromaty kwiatowe lub owocowe specyficzne dla danej odmiany.
- Smak: zrównoważony między słodyczą a kwasowością.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 16,7
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 235

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególna praktyka enologiczna

Winogrona muszą charakteryzować się minimalną zawartością alkoholu na poziomie 11 °Bé w przypadku winogron czerwonych i 10 °Bé w przypadku winogron białych; jeżeli chodzi o wina likierowe, minimalna zawartość alkoholu musi wynosić 13 °Bé.

Odpowiednie ograniczenia dotyczące produkcji win

- Do ekstrakcji moszczu ze świeżych winogron w procesie produkcji wina metodą fermentacji bez skórki lub w procesie produkcji wina czerwonego ze sfermentowanych wytlóków z winogron można wykorzystywać wyłącznie te systemy zmechanizowane, które nie uszkadzają ani nie rozdzierają stałych części kiści. Stosowanie kruszarek z wirnikiem wysokoobrotowym jest zabronione.
- Stosowanie pras ślimakowych jest zabronione.
- W procesie ekstrakcji moszczu lub wina i ich odseparowywania od wytlóków z winogron wydajność nie może przekraczać 74 litrów gotowego wina na 100 kilogramów zebranych winogron. Win objętych ochroną nie można w żadnym wypadku produkować z partii moszczu lub wina uzyskanych poprzez stosowanie nieodpowiedniego ciśnienia.

Praktyka upraw

Systemy prowadzenia uprawy i przycinania, jakie należy stosować w winnicach, to tradycyjny system prowadzenia winorośli w formie głowy i jego warianty oraz palikowanie i jego warianty.

5.2. Maksymalna wydajność

1. NIENAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN BIAŁYCH

4 500 kilogramów winogron z hektara

33,3 hektolitra z hektara

2. NIENAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN CZERWONYCH

4 000 kilogramów winogron z hektara

29,6 hektolitra z hektara

3. NAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN BIAŁYCH

9 000 kilogramów winogron z hektara

66,6 hektolitra z hektara

4. NAWADNIANE PLANTACJE ODMIAN CZERWONYCH

7 000 kilogramów winogron z hektara

51,8 hektolitra z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar uprawy winorośli na potrzeby produkcji win objętych nazwą pochodzenia składa się z gruntów figurujących w rejestrze winnic, z których wszystkie są położone w gminie Yecla w regionie Murcji.

Obszar produkcji wina pokrywa się z obszarem uprawy winorośli i obszarem leżakowania.

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków

Obszar gminy Yecla charakteryzuje się suchym klimatem kontynentalnym o gorących latach i bardzo chłodnych zimach. Średnia roczna suma opadów wynosi 300 milimetrów. Czas nasłonecznienia w skali roku przekracza 3 000 godzin.

Najistotniejszym elementem rzeźby terenu tego obszaru jest płaskowyż położony na znacznej wysokości nad poziomem morza.

Endoreiczny charakter dorzeczy na tym obszarze stanowi godny uwagi aspekt jego systemu wodnego. Na obszarze występują m.in. gleby wapienne o wysokiej przepuszczalności rozciągające się na dużej głębokości, które są szczególnie ubogie w materię organiczną. Dowody archeologiczne odkryte na omawianym obszarze świadczą o tym, że tradycja uprawy winorośli sięga na nim pierwszego wieku p.n.e.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach pakowanych win należy umieścić następujący zwrot: „Denominación de Origen Yecla” lub „Denominación de Origen Protegida Yecla”. Etykiety są analizowane przez organ kontrolny, który weryfikuje zgodność z wymogami przewidzianymi w specyfikacji produktu.

Opakowanie, w którym wysyła się wina, musi być opatrzone numerowanymi plombami gwarancyjnymi lub etykietami certyfikacyjnymi wydawanymi przez jednostkę certyfikującą lub wykorzystującymi numery nadane przez tę jednostkę, które umieszcza się na opakowaniu w wytwórni wina (opakowanie jednorazowego użytku).

LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)