



C/2024/3268

27.5.2024

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví
vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33**

(C/2024/3268)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Yecla“

PDO-ES-A0606-AM03

Datum oznámení: 1. 3. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

DOPLNĚNÍ ODRŮDY VIOGNIER

Popis:

Změna specifikace výrobku spočívá v doplnění bílé moštové odrůdy Viognier.

Změna se týká bodu 6 „Moštové odrůdy“ specifikace výrobku a bodu 7 jednotného dokumentu.

Jedná se o standardní změnu. V jejím důsledku budou vyráběny tytéž druhy vína a se stejnými vlastnostmi a profilem tak, jak jsou uvedeny v bodě 2 „Popis vín“ specifikace výrobku. Proto se má za to, že změna neodpovídá žádnému z druhů uvedených v čl. 105 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 o společné organizaci trhů.

Odůvodnění:

Byla provedena studie, jež prokázala dokonalé přizpůsobení odrůdy Viognier podmínkám ve vymezené zeměpisné oblasti a kvalitu vín, která se z ní vyrábějí a která navíc stále vykazují charakteristiky, jež jsou pro vína tohoto chráněného označení stanovena ve specifikaci. Zařazení této odrůdy je opodstatněno též současnou poptávkou trhu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Název (Názvy)

Yecla

2. Typ zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno

⁽¹⁾ Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Popis vína (vín)

1. VÍNO – bílá vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Vzhled: čistá a jiskrná, bledě žluté až zlaté tóny, někdy s nádechy zelené.
 - Vůně: čistá ovocná a/nebo květinová aromata. U vín, která zrála ve dřevě, jsou aromata vyvážená s aromaty typickými pro sud.
 - Chuť: příjemná kyselost, ovocnost. U vín, která zrála ve dřevě, jsou patrné klasické tóny, jež vínům jako celku dodává tento materiál. V případě polosladkých a sladkých vín vyváženost, pokud jde o obsah alkoholu, kyselost a obsah zbytkového cukru.
- * Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 10,5
- Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter): 13,3
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter): 200

2. VÍNO – růžová vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Vzhled: čistá a jiskrná, barva na škále mezi bledě lososovou až růžovou.
 - Vůně: ovocná a/nebo květinová aromata.
 - Chuť: příjemná kyselost, vyváženost, ovocnost. V případě polosladkých a sladkých vín vyváženost, pokud jde o obsah alkoholu, kyselost a obsah zbytkového cukru.
- * Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 250 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11
- Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na liter): 13,3
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na liter): 200

3. VÍNO – červená vína

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Vzhled: středně či silně temná. Barva je fialkově třešňová, nachová, granátová, někdy může vykazovat odstíny fialové nebo červené tóny na paletě od třešňové po rubínovou nebo cihlovou.
- Vůně: čerstvé a/nebo zralé plody, příjemná intenzita. U vín, která kvasila nebo zrála ve dřevě, vyváženost mezi ovocnými a dřevitými aromaty. Lehká přezrállost, koření, balzám, stopy dubu.

— Chuť: velmi vyvážená, teplá, tělnatá, plná, s příjemně dlouhým chuťovým dojmem a s jemnými zralými tříslovinami. V případě polosladkých a sladkých vín vyváženost, pokud jde o obsah alkoholu, kyselost a obsah zbytkového cukru.

* Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12
- Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

4. LIKÉROVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Vzhled: odpovídá vzhledu jednotlivých druhů bílého, růžového a červeného vína.
- Vůně: příjemně intenzivní aroma příznačná pro zrání, u vín z odrůdy Monastrell velmi intenzivní a charakteristická vůně.
- Chuť: příjemná rovnováha mezi sladkostí a hořkostí, tělo, viskóznost a dlouhá dochuť.
- * Pokud je obsah cukru vyšší nebo roven 5 g/l, činí maximální obsah oxidu siřičitého 200 mg/l.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15
- Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

5. ŠUMIVÉ VÍNO

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

- Vzhled: je-li základní víno bílé, převládají žluté tóny, které jsou bledé až zlaté. Je-li základní víno růžové, patrné jsou růžové odstíny, které mohou být protkány malinovými, jahodovými, rybízovými nebo lososovými odlesky. Je-li základní víno červené, patrné jsou červené odstíny s fialkovými, nachovými, granátovými, třešňovými nebo rubínovými odlesky.
- Vůně: květinová a/nebo ovocná aroma příznačná pro použitou odrůdu.
- Chuť: vyvážená co do cukru a kyselosti.

Obecné analytické vlastnosti

- Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):
- Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5
- Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

- Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 16,7
- Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 235

5. Enologické postupy

5.1 Zvláštní enologické postupy

Zvláštní enologický postup

Hrozny musí vykazovat minimální cukernatost 11 °Bé u modrých odrůd a 10 °Bé u bílých odrůd; hrozny určené pro výrobu likérových vín musí vykazovat minimální cukernatost 13 °Bé.

Omezení, pokud jde o vinifikaci

- K extrakci moštu z čerstvých hroznů při výrobě využívající samotok nebo k extrakci moštu z nakvašeného rmutu při výrobě červeného vína se mohou používat pouze mechanické systémy, které nepoškodí nebo nerozdrťí pevné složky hroznů. Nesmí se používat vysokorychlostní odstředivky.
- Je zakázáno používání kontinuálních lisů.
- Výnos při extrakci moštu a částečně zkvašeného moštu a jeho oddělení od matolin nepřesahuje 74 litrů konečného vína na 100 kilogramů hroznů. Pro výrobu vín s chráněným označením nesmí být v žádném případě použity frakce moštu nebo částečně zkvašeného moštu získané nepřiměřeným tlakem.

Pěstební metoda

Vedení a řez révy: tradiční gobelet a jeho varianty, různé varianty vedení na drátěnce.

5.2 Maximální výnosy

1. NEZAVLAŽOVANÉ VINICE – BÍLÉ ODRŮDY

4 500 kilogramů hroznů na hektar

33,3 hektolitru na hektar

2. NEZAVLAŽOVANÉ VINICE – MODRÉ ODRŮDY

4 000 kilogramů hroznů na hektar

29,6 hektolitru na hektar

3. ZAVLAŽOVANÉ VINICE – BÍLÉ ODRŮDY

9 000 kilogramů hroznů na hektar

66,6 hektolitru na hektar

4. ZAVLAŽOVANÉ VINICE – MODRÉ ODRŮDY

7 000 kilogramů hroznů na hektar

51,8 hektolitru na hektar

6. Vymezená zeměpisná oblast

Oblast produkce vín chráněných označením původu je tvořena pozemky, které jsou zapsány v registru vinic a nacházejí se v katastrálním území obce Yecla v regionu Murcia.

Oblast zpracování se shoduje s oblastí produkce a s oblastí zrání.

7. Moštová odrůda (odrůdy)

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. Popis souvislosti

V oblasti Yecla panuje suché kontinentální podnebí s teplými léty a velmi studenými zimami. Roční úhrn srážek dosahuje v průměru 300 mm a roční úhrn slunečního svitu přesahuje 3 000 hodin.

Nejvýznamnějším horopisným rysem oblasti je výrazná nadmořská výška náhorní plošiny.

Oblast je bezodtoká Půdy jsou mimo jiné vápenatého typu a jsou hluboké, dobře propustné a chudé na organickou hmotu. Pěstování vinné révy je archeologicky doloženo od 1. století př. n. l.

9. Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Na etiketách balených vín musí být uvedena slova „Denominación de Origen Yecla“ (označení původu Yecla) nebo „Denominación de Origen Protegida Yecla“ (chráněné označení původu Yecla). Etikety přezkoumává kontrolní subjekt za účelem ověření požadavků specifikace.

Balení, ve kterém jsou vína expedována, musí nést záruční pečeť nebo zadní etiketu, přičemž obě musí být na jedno použití, musí být očíslované a vydané nebo číslované kontrolním subjektem a musí být na vína připevněna v samotném vinařství.

ODKAZ NA SPECIFIKACI PRODUKTU

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)